


COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE GRANADA

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

NORMATIVA ESPECÍFICA DE COMIDAS PREPARADAS

Carlos Aranda Ramírez



INSTRUMENTO
ALTERNATIVO
DE VERIFICACIÓN

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica


[RD 3484/2000](#), normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

[Codex](#). Higiene alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de **comidas para colectividades**. Codex. Cac/rp 39-1993

[RD 1254/1991](#), preparación y conservación de la **mayonesa de elaboración propia** y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo.

[Orden de 26 de enero de 1989](#) por la que se aprueba la norma de calidad para los **aceites y grasas calentados**.

[RD 1420/2006](#), prevención de la parasitosis por **anisakis** en productos de la pesca suministrados por establecimientos **que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades**



INSTRUMENTO
ALTERNATIVO
DE VERIFICACIÓN

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

[RD 3484/2000](#), Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

Objeto y ámbito

- Definir Normas de Higiene de CP.
- Empresas pública o privada que realice la actividad de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta (directa con o sin reparto, en máquinas expendedoras, suministro y servicio de CP.



INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
SEGURIDAD


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

Condiciones de los establecimientos

- Documentación acredite proveedor.
- Aparatos y útiles fáciles de L+D.
- Equipos de refrigeración con capacidad suficiente (Controles).
- Lavamanos no manual.
- Programas de L+D y D+D
- Sistemas mecánicos de higienización.



INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
SEGURIDAD


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

Condiciones de las máquinas expendedoras

- Renovación de productos según fechas de caducidad.
- Identificación responsable abastecimiento y mantenimiento.
- Programa de L+D.



INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
SEGURIDAD


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"


Normativa específica


RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.


Requisitos de las comidas preparadas

- Descongelación en refrigeración (otros sistemas)
- Materias primas descongeladas y las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar.
- Se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo.

 <div>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD</div>	<div>"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"</div>
<div>Normativa específica</div>	
<div>RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.</div>	
<div>Requisitos de las comidas preparadas</div> <ul style="list-style-type: none">• CP con tratamiento térmico que vayan a ser conservadas en frío, $T^a \leq 8^{\circ}\text{C}$ (en el menor plazo de tiempo posible).• CP refrigeradas y descongeladas se <u>recalentarán a $T^a \geq 65^{\circ}\text{C}$</u>• Aditivos y auxiliares según normativa.	

 <div>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD</div>	<div>"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"</div>
<div>Normativa específica</div>	
<div>RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.</div>	
<div>Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta</div> <ul style="list-style-type: none">• Comidas congeladas $< -18^{\circ}\text{C}$.• Comidas refrigeradas consumo inferior a 24 horas $< 8^{\circ}\text{C}$.• Comidas refrigeradas consumo superior a 24 horas $< 4^{\circ}\text{C}$.• Comidas calientes $> 65^{\circ}\text{C}$.	

 <div>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD</div>	<div>"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"</div>
<div>Normativa específica</div>	
<div>RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.</div>	
<div>Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta</div> <ul style="list-style-type: none">• T^a distintas, si evidencia científica o técnica y verificadas AC.• Razones prácticas, <u>se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura</u> en fases si es compatible con la seguridad y salubridad y verifica AC.	



INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
RISGO


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta

- Productos de L+D ó D+D se almacenarán en lugar separado e identificados y en recipientes originales (si traspasados, nunca en recipientes que pudieran dar equívocos).
- Envases y recipientes de contacto protegidos de la contaminación.



INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
RISGO


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 3484/2000. Higiene para la elaboración, distribución y comercio de CP.

Controles

- S.Autocontrol según naturaleza (APPCC).
- GPCH
- Comidas Testigo: identificados y fechados, conservados refrigeración o congelación, un mínimo de dos días y cantidad corresponderá a una ración individual.




INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE
RISGO

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Cac/rcp 39-1993



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica


Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Cac/rcp 39-1993

Refrigeración

- Equipos con capacidad suficiente, distintos materias primas y preparados y equipos de enfriamiento.
- Termógrafos y calibraciones.

Limpieza y desinfección

- No uso de mangueras a presión: LMO



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Cac/rcp 39-1993

Higiene de la elaboración

- Almacenamiento **Tª 4°C** (Y.enterocolítica, Cl.botulinicum E, LMO).
- Descongelación: en refrigeración, bajo agua fría o microondas.
- Cocinado: Aceite **T ≤180°C**.
- División en porciones: Menos de 30', local independiente **Tª≤15°C**



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS


"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Cac/rcp 39-1993

Higiene de la elaboración

- Abatimiento: **60°C a 10°C en 2h.**
Almacenamiento a **4°C** máximo **5 días**.
- Recalentamiento: **75°C**.
- P. Testigo: **150gr, 3 días en refrigeración**.




“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Normativa específica

RD 1254/1991 preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

- Establecimientos que elabore y/o sirva comidas y repostería usen huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia.
- Sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados, salvo tratamiento térmico no inferior a 75 °C si usa huevo como ingrediente
- Salsas mayonesas elaboración propia ph ≤ 4,2.
- Tª almacenamiento 8°C. MÁXIMO 24 h.




“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Normativa específica

Orden de 8 de junio de 1989, por la que se regula el control higiénico sanitario en la producción, manipulación y conservación de salsas mayonesas y otras de elaboración propia (Junta de Andalucía).

- La acidez se obtendrá mediante el uso de vinagre o limón para (reducir el ph).




“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Normativa específica

Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

- Utilización y manipulación de aceites y grasas comestibles calentadas para elaborar productos alimenticios. Industrias dedicadas a la preparación de comidas, freidurías, bares, etc.
- Aceites y grasas calentadas: han sido utilizados, al menos una vez, en la fritura de productos alimenticios de consumo público



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS
"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.


Características higiénico-sanitarias

- Exentos de **sustancias ajenas** a la fritura.
- C.Organolépticos que no comuniquen al alimento frito **olor o sabor impropio**.

Componentes polares < 25 %

Manipulaciones prohibidas

- Añadir al baño de fritura sustancias u objetos extraños.
- Comercialización aceites usados para consumo humano




INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS
"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Obligación de garantizar la congelación

- Establecimientos** que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades **obligados** a garantizar que los **productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo** han sido previamente congelados **T ≤ -20 °C** en la totalidad del producto, al menos **24 h**




INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS
"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

RD 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Obligación de garantizar la congelación

- Productos de la pesca de **ahumados en frío (T < 60 °C)** y especies: arenque, caballa, espadín y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.
- Productos de la pesca en **escabeche y salados** (si el proceso no destruye la larva).



"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica


RD 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Formas de satisfacer la obligación de garantía de congelación

- No obligados a congelar, si documentalmente acreditan que en alguna fase anterior se ha realizado el tto (documento expedido por la empresa alimentaria suministradora).

Obligaciones informativas

- Comunicar a los consumidores que los productos de la pesca mencionados han sido sometidos a congelación (carteles o en las cartas-menú).



"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Normativa específica

- RD 3484/2000, normas de higiene de CP.
- Codex, Higiene alimentos utilizados en los servicios de **comidas para colectividades**.
- RD 1254/1991, **mayonesa de elaboración propia** y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el **huevo**.
- Orden de 26 de enero de 1989 **aceites y grasas calentados**.
- RD 1420/2006, **anisakis** en establecimientos **que sirven comida a los consumidores finales o colectividades**
