



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



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

DEFINICIONES EN COMIDAS PREPARADAS


Carlos Aranda Ramírez



“Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos”

Definiciones


➤ **Comida preparada:** elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de **uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal**, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien **directamente**, o bien tras un **calentamiento o tratamiento culinario adicional**.



“Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos”

Definiciones

➤ CP con tratamiento térmico: durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser *consumida directamente* o con un ligero calentamiento.




“Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos”

Definiciones

➤ Alimentos cocinados: Alimentos cocinados y mantenidos calientes o recalentados o recalentados para servirlos al consumidor.

➤ Alimento congelado: Producto mantenido a una temperatura igual o inferior a **-18°C** en cualquier parte del producto.

➤ Alimento enfriado: Producto destinado a ser mantenido a temperaturas que no exceden de **4°C** en cualquier parte del producto y almacenado durante cinco días como máximo (Codex)




“Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos”

Definiciones

➤ Alimentos precocinados: Alimentos cocinados, enfriados rápidamente y mantenidos refrigerados o congelados.

➤ Abatimiento: Proceso de enfriamiento del alimento inmediatamente después de la preparación. La temperatura en el centro del alimento deberá reducirse desde 60°C a 10°C en menos de dos horas (Codex)




"Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos"

Definiciones

➤ **Colectividad:** conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia y medio de transporte (RD 3484/2000)

➤ **Colectividades:** cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final (Rgto. 1169/2011).



"Introducción al Marco Legislativo de Higiene de los Alimentos"

Definiciones

➤ **Vending:** Sistema de ventas de productos alimenticios por medio de máquinas auto expendedoras accionadas por diversos medios de pago.
