



El 21 de diciembre de 2022 se publicó en el Boletín Oficial el **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

La normativa entró en vigor el 22 de diciembre de 2022 e incluye las siguientes actualizaciones dentro del sector HORECA.

ELABORACIÓN COMIDAS PREPARADAS



Las comidas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura igual o superior a 63°C.

MÉTODO

Almacenamiento refrigerado (no hay modificación)

Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna:

≤ 4°C si se consume en **más de 24 horas**

≤ 8°C si se consume en **menos de 24 horas**

Enfriamiento

La temperatura del producto deberá disminuir de **60°C a 10°C** en menos de 2 horas.

Para asegurar tiempos y temperaturas deberá considerar equipos adecuados (abatidor de temperatura).

Recalentamiento

Debemos alcanzar 74°C en el centro del alimento durante al menos 15 segundos, en el término de 1 hora desde que se han retirado de la cámara de frío.

Todos los alimentos recalentados que no se consuman se deberán descartar.

**RECUERDE REGISTRAR TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE CADA PROCESO EN EL
REGISTRO DE ETAPAS DE LABORACIÓN**

CONGELACIÓN



Todas las materias primas que se vayan a congelar en el establecimiento deberán estar envasados en recipientes aptos para uso alimentario:

- Los **productos que se reciben envasados**, se deberá mantener su envase original.
- Si se congelan **materias primas que se reciben sin envasar**, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario.

MÉTODO

Se deberá disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar los alimentos, de manera que alcancen una temperatura central no superior a -18 °C siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura. Tenga en cuenta que si usa arcones o cámaras de mantenimiento deberá garantizar estas condiciones.

- **Materias primas frescas:** se deberá conservar la etiqueta original y añadir una segunda etiqueta con la fecha de congelación. En caso de fraccionamiento se identificarán **todas** las fracciones con toda la información de la etiqueta original.
- **Carne fresca:** se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración.
- **Productos elaborados en el establecimiento:** en el etiquetado deberá aparecer la fecha de elaboración, la fecha de congelación, cantidad y la fecha de consumo preferente/caducidad y, en el caso de que se donen, el destino de los productos.

SE DEBEN REGISTRAR LOS PRODUCTOS CONGELADOS EN ESTABLECIMIENTO

Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados.

DESCONGELACIÓN



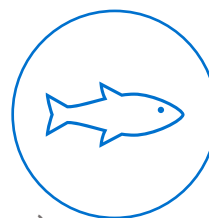
El proceso se podrá llevar a cabo de la siguiente manera:

- En refrigeración debidamente protegida, etiquetada con la fecha de inicio de descongelación y con sistemas adecuados de drenaje de líquidos.
- En sistemas rápidos (microondas o en agua fría) aplicar en casos imprescindibles y **SOLO** si se cocinan inmediatamente tras descongelar.

No se deben recoger los alimentos descongelados.

RECUERDE REGISTRAR LAS TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE DESCONGELACION EN EL REGISTRO DE ETAPAS DE ELABORACIÓN

CONSUMO DE PESCADO



Para prevenir el anisakis, todo **el pescado o cefalópodos (pulpo, sepia, calamar) servido en crudo debe congelarse**. Quedan excluidos de la congelación los productos de acuicultura que puedan acreditar la ausencia del parásito.

En caso de adquirir moluscos bivalvos vivos para su consumo o elaboración, la etiqueta del producto deberá conservarse 60 días desde su adquisición.

Debe informar al consumidor de que los productos han sido congelados o están exentos del parásito mediante cartelería o una nota en la carta menú.

MÉTODO

- Congelación $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante mínimo de 24 horas
- Alternativa: Congelación $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante mínimo de 15 horas

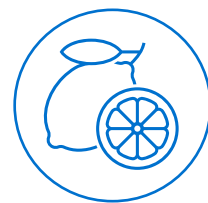
Para asegurar esta temperatura se podrá usar arcones o cámaras de congelación si se garantiza temperatura en el centro de la pieza para cada caso.

No es necesario la congelación si los alimentos son sometidos a un tratamiento térmico de mínimo $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el centro del producto durante al menos 1 minuto.

MANTENER REGISTRO DEL CONTROL DE TEMPERATURAS DE LOS EQUIPOS DONDE SE REALICE ESTA OPERACIÓN

NOTA: Los establecimientos de restauración y hostelería podrán disponer de viveros o acuarios, pero los crustáceos y anguilas que mantengan deben ser de exclusivo consumo in situ, no pudiendo venderse vivos.

FRUTAS CORTADAS



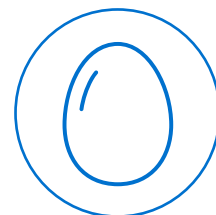
(No aplica para servicios de hostelería y restauración con exposición en bufé o similar)

En el caso de **VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR** (supermercado) de piezas grandes (melones, sandías, piñas, papayas...) cortadas por la mitad o en cuartos, se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un máximo de 3 horas tras el corte.

Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado hasta su venta.

SE DEBE REGISTRAR FECHA Y HORA DEL PROCESADO

ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO



El huevo fresco puede ser portador de microorganismos patógenos, por lo que se permite el uso de huevo fresco **siempre que sean elaboraciones sometidas a un tratamiento térmico.**

MÉTODO

- De manera general, se debe alcanzar temperatura **> 70°C durante 2 segundos** en el centro del producto.
- Para **consumo inmediato** de huevos fritos, tortillas u otras preparaciones poco hechas **DEBE** alcanzar temperatura **≥ 63°C durante 20 segundos** en el centro del producto.
- Si no se cumplen las condiciones adecuadas de temperatura y tiempos se deberá sustituir el huevo fresco por ovoproductos.

Los alimentos elaborados con huevo se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 h a partir de su elaboración.

SE DEBE REGISTRAR LA FECHA Y HORA DE LA ELABORACIÓN EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO

MAQUINAS EXPENDEDORAS



Las máquinas expendedoras de alimentos, deberán indicar en su parte exterior el nombre y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de éstas, y un teléfono de contacto.

MÉTODO

- Los productos alimenticios deben rotarse en la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente.
- En el caso de vender alimentos que requieren refrigeración, deberán contar con un sistema de alarma, que avise al responsable en caso avería, o fallo de suministro eléctrico.

USO DE MADERA EN LAS SUPERFICIES



Se permite en:

- Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el **manipulado de masas panarias y de bollería.**
- **Tajos de corte para el despiece de la carne**, siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

REQUISITOS: Se deben mantener limpias, en buen estado de conservación y no supongan una fuente de contaminación para los productos alimenticios.

MUESTRAS TESTIGO



Deberán guardar muestras testigo los establecimientos que elaboren o sirvan comidas preparadas en centros de riesgo:

- a. Residencias de mayores, comedores escolares, hospitales, campamentos u otras colectividades similares
- b. Comedores colectivos (institucionales ,de empresa, etc...que tengan un menú común)
- c. Eventos (cuando esta sea la actividad principal de la empresa ej: Catering)

En el caso de los **HOTELES** estarán obligados a guardar muestras de las comidas que sirven en:

- a. **Menú por encargo** de grupos o eventos (de más de 40 personas)
- b. **Menú del comedor de personal + [INFO OFICIAL](#)**

MÉTODO

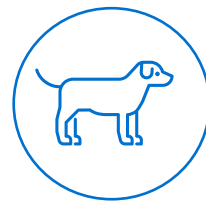
Se deberá recoger una muestra de cada una de las elaboraciones que se sirvan en los menús para ello **DEBE**:

- Las comidas testigo se recogerán en el momento del servicio.
- Usar recipientes/envases(botes o bolsas) estériles
- Emplear utensilios limpios y desinfectados para tomar las muestras
- Conservar una cantidad mínimo de 100g
- Identificar el nombre de la muestra, fecha de elaboración y cualquier indicación necesaria para evitar confusión
- Conservar herméticamente durante un mínimo de 7 días en cualquiera de los métodos:
 - Refrigeración: temperatura igual o inferior a 4°C
 - Congelación: temperatura igual o inferior a -18°C
- Desechar tras el periodo de conservación

MANTENGA REGISTRADO EL MENÚ AL QUE HACE REFERENCIA LA MUESTRA

Nota: Se ha realizado una consulta a las autoridades sanitarias para validar el proceso en los comedores de personal de los hoteles. Pendiente de resolución.

ANIMALES DOMÉSTICOS



ZONAS DONDE SE PREPAREN, MANIPULEN O ALMACENEN ALIMENTOS

Está prohibido el acceso de cualquier animal a estas zonas sin perjuicio de que el propietario del establecimiento pueda prohibir su acceso a **áreas de uso exclusivo del personal**.

ZONAS COMEDOR O TERRAZAS.

Se puede permitir el acceso de animales domésticos donde únicamente se sirven alimentos (comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.).

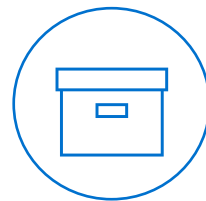
NOTA: Se podrá prohibir a su criterio el acceso de animales domésticos, salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.

Se informará de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante un cartel visible a la entrada del establecimiento.

REQUISITOS

- a) **Informar de los requisitos** de acceso a los dueños de los animales.
- b) Los animales **deberán estar sujetos** por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.
- c) Los animales deberán presentar **estado de higiene adecuados** y sin signos evidentes de enfermedad (diarrea, vómitos, presencia de parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas).
- d) Los animales **NO deben entrar en contacto** con equipos/útiles del local, personal, así como las superficies de las mesas y la barra. En caso de contacto, se limpiarán y desinfectarán las zonas afectadas con un producto/método efectivo. Deberán contar con **útiles de limpieza de uso exclusivo**.
- e) Se les podrá dar de comer o beber **SOLO en útiles diseñados para la alimentación de animales**.

USO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES



Los establecimientos **DEBERÁN** facilitar a los clientes que puedan llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido.

QUEDAN EXCLUIDOS LOS FORMATOS DE SERVICIO TIPO BUFE O SIMILARES

MÉTODO

- Se debe informar de esta posibilidad de forma clara y visible
- Se utilizarán envases que sean aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables.
- Es permisible que los clientes aporten su propio recipiente.

El cliente será responsable de la higiene de los recipientes que aporta, así como de que estén fabricados con un material apto para el contacto de alimentos. **No obstante, quien vende siempre podrá rechazar el uso de un recipiente si considera que el estado higiénico del mismo no es adecuado para garantizar la seguridad del producto.**

* El establecimiento quedará **EXENTO** de la responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar de la utilización de recipientes aportados por la propia clientela.



Preverisk Group

Higiene, Salud y Seguridad

Sostenibilidad

Consultoría · Auditoría · Formación · Software