

TITULO VI

Comercio exterior

Art. 13. *Exportación.*—Los productos sujetos a esta Reglamentación destinados a la exportación que no cumplan con las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la misma, deberán estar etiquetados y rotulados de forma que se identifiquen inequívocamente como productos de exportación, con objeto de evitar su consumo en el mercado nacional. Para ello, los envases deberán llevar en lugar destacado un rombo de color rojo, sobre fondo de distinto color, cuyas dimensiones serán de 15 por 25 milímetros como mínimo.

En el caso de que los envases vayan etiquetados en idioma distinto del oficial del Estado, no necesitarán llevar el mencionado rombo.

Estos productos no podrán comercializarse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, que deberá conocer las causas que impidieron su exportación.

Art. 14. *Importación.*—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las Empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825,1981, sobre registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular.

TITULO VII

Toma de muestras y método de análisis

Art. 15. *Toma de muestras y métodos de análisis.*—En los controles que hayan de efectuarse sobre los productos contemplados en la presente Reglamentación se utilizarán los métodos oficiales aprobados por las disposiciones vigentes o, en su defecto, los reconocidos como idóneos por los Organismos internacionales correspondientes.

TITULO VIII

Competencias y régimen sancionador

Art. 16. *Competencias.*—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 17. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y demás disposiciones vigentes.

ANEJO I

Condiciones exigibles a los envases y/o embalajes para permitir una resistencia y estanquidad adecuada en su comercialización

1. *Detergentes en polvo en envases normalizados de cartón.* (Boletín Oficial del Estado número 112, de 10 de mayo de 1975.)

1.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a dos metros de altura en el apilado.

1.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde un metro de altura sin presentar fugas de producto.

2. *Detergentes en polvo en tambores de cartón.*

2.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a dos metros de altura de apilado.

2.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde medio metro de altura sin presentar fugas de producto.

3. *Limpiadores en polvo en envases de polietileno.*

3.1 Envases de hasta un kilogramo.

3.1.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a dos metros de altura en el apilado.

3.1.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto a la caída desde un metro de altura sin presentar fugas de producto.

4. *Productos líquidos en envases de polietileno.*

4.1 Envases de hasta un litro.

4.1.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a dos metros de altura en el apilado.

4.1.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto a la caída desde metro y medio de altura sin presentar fugas.

4.2 Envases mayores de un litro y hasta cuatro litros.

4.2.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a metro y medio de altura en el apilado.

4.2.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde un metro sin presentar fugas.

5. *Productos líquidos en envases de cloruro de polivinilo.*

5.1 Envases de hasta un litro.

5.1.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente a dos metros de altura en el apilado.

5.1.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde un metro sin presentar fugas.

6. *Bolsas de plástico.*

6.1 Formato de 200 gramos.

6.1.1 Resistencia a la compresión.—La equivalente al peso de dos metros de altura de producto apilado.

6.1.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde un metro y medio de altura sin presentar fugas.

6.2 Formato de 500 gramos.

6.2.1 Resistencia a la compresión.—El equivalente al peso de dos metros de altura de producto apilado.

6.2.2 Resistencia a la rotura.—Soportará el impacto de la caída desde un metro de altura sin presentar fugas de producto.

Nota: El 90 por 100 de los envases sometidos a los ensayos antes mencionados deberán resistir las alturas de apilado y de caída mencionadas, aplicadas sobre una muestra mínima de 50 unidades.

29115 REAL DECRETO 2817/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Comedores Colectivos.

El Reglamento sobre vigilancia, control e inspección sanitaria de Comedores Colectivos, aprobado por Orden de 24 de octubre de 1975, y la Resolución de 5 de diciembre de 1978, que desarrolla dicha Orden, precisan una modificación y adaptación a la nueva estructura de la Administración del Estado.

En virtud de lo anteriormente expuesto, oídos los representantes de las distintas organizaciones profesionales afectadas, previo el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Comedores Colectivos.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas la Orden de 24 de octubre de 1978, por la que se aprueba el Reglamento sobre vigilancia, control e inspección sanitaria de Comedores Colectivos, la Resolución de la Dirección General de Salud Pública de 5 de diciembre de 1978, por la que se desarrolla la Orden de 24 de octubre de 1978, y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 31 de marzo de 1976, que regula las instalaciones de temporada, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 13 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA COMEDORES COLECTIVOS

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º *Ambito.*

1. El presente Reglamento tiene por objeto definir, a efectos legales, las características higiénico-sanitarias de los comedores colectivos y fijar, con carácter obligatorio, el código de prácticas higiénicas de funcionamiento de los mismos en orden a proteger la salud pública y, en general, la ordenación de tales establecimientos.

2. No será de aplicación esta Reglamentación a las industrias dedicadas a la preparación de comidas para consumo en colectividades y medios de transporte, reglamentadas por Orden del Ministerio de la Gobernación de 21 de febrero de 1977 (Boletín Oficial del Estado de 10 de marzo).

TITULO PRIMERO

Definiciones y clasificaciones

Art. 2.º 1. A los efectos de esta disposición, se entiende por comedores colectivos aquellos establecimientos públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas que en los mismos se consumen, incluyendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma, tengan o no instalaciones al aire libre. Tales establecimientos pueden tener entidad propia e independiente o formar parte de Empresas, Centros, Instituciones y Organismos, constituyendo actividad accesoria de éstos.

2. En la anterior definición de comedores colectivos quedan incluidos también aquellos establecimientos sujetos a la competencia de la Administración turística: restaurantes y cafeterías, así como cafés, bares, tabernas, cantinas y otros establecimientos que sirven comidas. Todo ello con independencia de la normativa específica que los regula.

3. Quedan igualmente incluidos en este Reglamento los establecimientos de temporada, entendiéndose por tales las instalaciones o establecimientos que sirven comidas y bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situados tanto en calles, plazas, vías públicas, como en playas o riberas de lagos, pantanos, ríos o en parques y ferias o aquellos que se montan con dicha finalidad con motivo de otros movimientos o concentraciones de población (manifestaciones deportivas, concentraciones religiosas, culturales, etc.).

TITULO II

Condiciones de los locales e instalaciones, de los materiales y utillaje y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Los establecimientos contemplados en los puntos 1 y 2 del artículo 2.º de esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Art. 3.º De los locales.

1. Todos los locales destinados a comedores y a la manipulación de alimentos a consumir en aquéllos estarán convenientemente diferenciados y debidamente aislados de otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Los comedores colectivos en los que se preparan alimentos dispondrán de locales de almacenamiento, así como de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, con capacidad siempre acorde con su volumen de consumo.

3. En su construcción, acondicionamiento o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

4. Las paredes internas, suelos, ventanas, techos, el trabajo de carpintería y todas las demás partes de los locales destinados al servicio de comidas deberán estar contruidos de tal forma y mantenidos en orden, reparación y condiciones tales que puedan limpiarse eficazmente y sin deterioro.

5. Los locales de servicio de comidas, así como los de elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte cualquier clase de personal. No podrán utilizarse para dormitorio ni comunicar directamente con un lugar de servicios higiénicos, vestuarios y aseos.

6. Le serán de aplicación los reglamentos vigentes para todas las instalaciones, maquinarias y utensilios disponibles, así como los relativos a dimensiones mínimas ya establecidas por los diferentes Organismos competentes.

Art. 4.º De las cocinas.

1. Los locales deberán ser apropiados para el uso que se destinan, con emplazamiento y orientación adecuados; serán de dimensiones suficientes, con accesos fáciles.

2. Los suelos estarán contruidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por ácidos o álcalis empleados en la limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etc.) que eviten olor y el acceso de roedores.

3. Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.

4. Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos. Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas.

5. La ventilación natural y/o forzada (artificial) será la apropiada (capaz de cubrir con eficacia su función) a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación

de los lugares y maquinaria que emitan calor y humedad desagradables.

6. Las aberturas y ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales deberán estar dotados de rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos.

7. La iluminación puede ser natural o artificial; en ambos casos de suficiente intensidad, que vendrá determinada por un mínimo de 350 lux. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos, y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

8. Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado de todas sus actividades, incluido el aseo personal.

9. Existirán dispositivos en los que los operarios se podrán lavar y secar las manos. Los lavabos colocados en esta zona estarán dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual, y el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos. Habrá jabón o detergente y cepillos de uñas.

10. Dispondrán de los servicios higiénicos, aseos y vestuarios de acuerdo con lo legislado por la ordenanza laboral para cada tipo de industria. Su separación de las zonas de manipulación y elaboración será completa.

11. Las aguas residuales abocarán en una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado que desembocará a un sistema de depuración industrial o a la red de alcantarillado público.

12. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos, que dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos e instalaciones inalterables, de fácil limpieza y desinfección, con una tapa de cierre hermético y se evacuarán diariamente.

13. Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de estos establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de temperaturas, higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como la presencia de insectos, roedores y otros animales.

Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas de protección necesarios que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

Art. 5.º Relativo a los equipos y otros útiles de trabajo.

1. Toda la maquinaria y utillaje será contruida o instalada de tal forma que se facilite su completa limpieza y desinfección. Serán de material inocuo, que no pueda transmitir a los alimentos propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.

2. Su superficie será impermeable, atóxica y resistente a la corrosión. Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

3. La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de los alimentos estarán contruidos de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

Art. 6.º Relativo a la higiene de los locales y utillajes.

1. Todos los locales deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

2. Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

3. Los utensilios que se empleen para la preparación de los alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con detergente autorizado y por último sumergirlos durante treinta segundos, como mínimo, en agua a una temperatura no inferior a 80º C. El aclarado se efectuará con abundante agua corriente para arrastrar totalmente el detergente utilizado.

4. Cuando se empleen máquinas de lavar vajilla y utillaje, éstas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

5. Los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se utilicen en las dependencias de los establecimientos regulados por esta reglamentación deberán disponer de la autorización correspondiente otorgada por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Su utilización y almacenaje se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias peligrosas deben guardarse lejos de

las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en recipientes cerrados y su manejo se permitirá sólo al personal convenientemente responsable de su uso.

6. Queda prohibida la permanencia y entrada de animales domésticos en las dependencias de estos establecimientos.

Art. 7.º Condiciones del personal.

1. El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

Los correspondientes servicios sanitarios oficiales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra exigencia de tipo higiénico, cuando por razones sanitarias lo crean conveniente.

2. Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, se lavará las manos con jabón o detergente, repitiendo dicha operación cuando se considere necesario o aconsejable y en cualquier caso siempre antes de incorporarse al trabajo después de una ausencia.

3. El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por una envoltura impermeable y ésta no pueda desprenderse accidentalmente.

4. En la manipulación de los alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles o que puedan ser portadoras de las mismas, lo que deberán acreditar, antes de ser empleadas, mediante el oportuno justificante de haber pasado satisfactoriamente el reconocimiento médico establecido por la Dirección General de Salud Pública. Dicho reconocimiento se repetirá con la periodicidad que las autoridades sanitarias determinen.

En caso de que por las personas ya empleadas fuese contraída alguna enfermedad transmisible, o que puedan ser portadoras de las mismas, en el momento de su reincorporación deberán presentar certificado médico que acredite su total recuperación y de que no existe impedimento alguno para desarrollar sus tareas.

5. Queda prohibido fumar, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y en las de manipulación en su caso.

6. No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios, que no vaya equipada con la indumentaria adecuada, indicada en el punto 1 del artículo 7.º (condiciones del personal), excepto las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad, que guardarán iguales condiciones.

7. El personal encargado de servir las comidas será advertido de mantener altos grados de higiene personal, en particular de conservar sus manos y ropas de trabajo escrupulosamente limpias.

8. A tenor de lo dispuesto en la Orden ministerial de 15 de octubre de 1959 y concordantes, las autoridades sanitarias impondrán el régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, que queda obligado a comunicar a sus jefes cualquier alteración de salud.

TITULO III

Condiciones de los establecimientos de temporada

Los establecimientos contemplados en el punto 3 del artículo 2.º de esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Art. 8.º Emplazamiento.

1. No se podrán instalar estos establecimientos en aquellos lugares en que pueda existir peligro para la seguridad, tranquilidad o higiene de los usuarios y empleados, por su proximidad a zonas de grandes obras públicas, acantillados, ferrocarriles, tramos peligrosos de carretera, cauces de aguas residuales, vertederos, etc., así como en zonas activas y de reposo de las playas.

2. El lugar de ubicación será tal que el funcionamiento de la actividad no cause molestias o peligro al posible vecindario ni al usuario de las zonas indicadas, ni sean susceptibles de alterar la potabilidad de las aguas de fuentes, manantiales o cursos de agua para el consumo humano, o contaminen el terreno de uso y dominio público o las arenas de las playas.

En todo caso la ubicación será autorizada por la autoridad local.

3. Se cumplirán las prescripciones del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas de 30 de noviembre de 1961 (vigente), si bien será de aplicación lo dispuesto en el artículo 5.º del mismo y se dará preferencia a la tramitación de estos expedientes, en consideración a su carácter de temporada.

4. También serán de obligado cumplimiento las normas vigentes para el proyecto y ejecución de instalaciones depuradoras y de vertido de aguas residuales al mar en las costas españolas y las de Policía de Aguas y Cauces.

Art. 9.º Condiciones de los locales e instalaciones.

1. Deberán cumplir lo estipulado en los puntos 1, 2, 3 y 5 del artículo 3.º de esta Reglamentación.

2. En caso de tener cubierto el espacio destinado a comedor, esta cubierta deberá ser de material adecuado que permita su fácil limpieza y desinfección y que evite la caída de materias extrañas sobre los alimentos.

3. Le serán de aplicación los reglamentos vigentes para todas las instalaciones, maquinaria y utensilios disponibles, así como los relativos a dimensiones mínimas ya establecidas por los diferentes Organismos competentes, y las particulares de la Ordenanza Municipal correspondiente.

Art. 10. De las cocinas.

1. Cumplirán los requisitos estipulados en los puntos 1 y 3 del artículo 4.º

2. El local o zona destinado a cocina será de dimensiones suficientes y debidamente iluminado.

3. El suelo será liso, impermeable, continuo y lavable.

4. Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.

5. Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación. Serán de fácil limpieza y desinfección.

6. Todos los huecos practicables, a excepción del correspondiente al despacho de productos de consumo, estarán protegidos mediante telas metálicas o plásticas que eviten la entrada de insectos.

7. Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente.

8. La procedencia del agua potable podrá ser:

8.1 De la red de abastecimiento público.

8.2 De pozo, fuente o manantial. En estos casos ha de ser autorizado su empleo por los servicios sanitarios competentes.

9. De no proceder el agua potable de la red de abastecimiento público deberá poseer depósito desde el que por gravedad o bombeo se suministre el agua a las distintas dependencias.

10. El suministro de agua de los depósitos se efectuará de forma higiénica, con el fin de que no pierda su condición de potabilidad.

11. En todo momento contendrá cuando menos 0,2 miligramos por litro de cloro libre residual, debiendo incorporar al depósito un clorador para alcanzar esa concentración.

12. El volumen del depósito estará en consonancia con el gasto diario previsible del establecimiento.

13. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público. Cuando en un radio de 200 metros no exista este servicio, se dispondrá de fosas sépticas o tanques para las aguas de mostrador y cocina, disponiéndose en ambos casos de un sistema de tratamiento de aguas residuales que garantice la protección sanitaria del entorno.

14. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos, que dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos e inalterables, de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético y se evacuarán diariamente.

15. Existirán dispositivos en los que los operarios podrán lavar las manos, dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual y el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos. Habrá jabón o detergente y cepillo de uñas.

16. Contarán con los medios e instalaciones adecuados para garantizar la conservación de los alimentos. Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas de protección que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

Art. 11. Relativo a equipo y otros útiles de trabajo.

Cumplirán con lo establecido en los puntos 1, 2 y 3 del artículo 5.º de esta Reglamentación.

Art. 12. Relativo a la higiene de los locales y utillaje.

Cumplirán con lo establecido en los puntos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 del artículo 6.º de esta Reglamentación.

Art. 13. Relativo al personal.

Cumplirán lo estipulado en los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 del artículo 7.º de esta Reglamentación.

TITULO IV

Registro sanitario

Art. 14. Identificación de las industrias.

Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los establecimientos indicados en el artículo 2.º de esta Reglamentación deberán solicitar autorización sanitaria de funcionamiento de los servicios sanitarios competentes, indicados en el punto 1 del artículo 20.

Art. 15. Aquellos comedores colectivos dotados de cocina propia que de elaborar comidas para consumo en el propio establecimiento, elaboren y suministren comidas a otras colectividades, deberán registrarse como tales y cumplir lo estipulado en la reglamentación específica para este tipo de industrias, a tenor de lo dispuesto en el Decreto 2825/1961, de 27 de noviembre.

TITULO V

Relativo a materias primas y comidas

Los establecimientos contemplados en los puntos 1, 2 y 3 del artículo 2.º de esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Art. 16. Materias primas.

1. Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
2. Se corregirán los fallos o prácticas viciosas que puedan descubrirse o las negligencias de los proveedores, eliminando a los presuntamente clandestinos.
3. Comprobación en su caso, de la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.
4. Correcto almacenamiento y adecuado método de conservación, de acuerdo con el estado físico de las materias primas.
5. Se ha de procurar no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.
6. No almacenar productos no alimenticios, y en especial sustancias peligrosas, detergentes, etc., junto a productos alimenticios.
7. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.
8. Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.
9. Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Art. 17. Preparación y servicio de comidas.

1. La materia prima una vez retirada de las cámaras de conservación será utilizada de inmediato, comprobándose an-

tes de su uso las condiciones higiénico-sanitarias de aptitud para consumo.

2. La cocción será lo suficientemente prolongada, y se evitará la cocción de piezas de gran volumen. Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados.

3. Los aditivos empleados así como las especias, deberán ajustarse a las prescripciones en vigor sobre la materia.

4. Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.

5. Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 70º C en el corazón del producto. Estas comidas deben consumirse en el mismo día de su preparación y cocción.

6. Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración, congelación o ultracongelación deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, de tal forma que sus dimensiones favorezcan la obtención, en el menor tiempo posible, de una temperatura, como mínimo, en el centro del producto inferior o igual a 3º o a -18º, respectivamente.

7. Desde el fin de la fase de enfriamiento las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3º C en todos los puntos del producto. El período de conservación máximo de las mismas será igual o inferior a cinco días.

8. La conservación de las comidas congeladas o ultracongeladas debe hacerse en cámaras frigoríficas que aseguren el mantenimiento de -18º C como máximo en todos los puntos del producto.

Art. 18. Características de las comidas reguladas por esta Reglamentación.

1. Las comidas elaboradas y servidas por los establecimientos regulados por esta Reglamentación no contendrán en ningún caso sustancia alguna en tal cantidad que pueda presentar peligro para la salud humana.
2. Estarán exentas de materias extrañas.
3. Estarán exentas de sustancias extrañas que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas.
4. Estarán exentas de gérmenes patógenos.
5. Se admiten las siguientes tolerancias para los gérmenes que a continuación se especifican:

	Comidas consumidas en frío (necesitan refrigeración)	Comidas consumidas calientes	Comidas congeladas
Recuento colonias aerobias mesófilas (31 + -1º C)	1 x 10 col/g	1 x 10 col/g	1 x 10 col/g
Recuentos psicotróficos	1 x 10 col/g		1 x 10 col/g
Enterobacteriaceae totales	1 x 10 col/g	Ausencia g	1 x 10 col/g
E. coli	1 x 10 col/g	Ausencia g	1 x 10 col/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g	Ausencia/25 g
St. aureus enterotoxigénico	1 x 10 col/g	Ausencia/g	1 x 10 col/g
Clostridium anaerobios sulfito reductores			1 x 10 col/g
Cl. perfringens	Ausencia/g	Ausencia/g	

Y se faculta al Ministerio de Sanidad y Consumo a que por motivaciones de salud pública pueda modificar la presente norma microbiológica, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

6. Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas se regeneran inmediatamente antes de su consumo y se realizará por procedimientos autorizados, hasta alcanzar en el centro de la masa 70º C, en un tiempo máximo de una-dos horas, manteniéndose a dicha temperatura hasta su consumo. El consumo de las mismas se efectuará dentro de las veinticuatro horas.

7. La elaboración y manipulación de mahonesas, salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas, manteniéndose constantemente en refrigeración.

8. Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos en solución de hipoclorito sódico 70 miligramos por litro (70 ppm) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible se utilizará equipo mecánico para estos fines.

9. Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidas por artículos picados de cualquier clase se elaborarán obligatoriamente por procedimientos mecánicos y se mantendrán siempre a temperaturas no superiores a 3º C y protegidas del ambiente circulante.

10. Nunca debe cortarse sobre la misma tabla, carne cruda y carne cocida.

11. El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable, y será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación.

12. Los elementos decorativos, no comestibles, que se introduzcan en la presentación de las comidas no deberán en nin-

gún caso estar en contacto directo con las mismas, y estarán contruidos o fabricados con materiales de calidad alimentaria.

TÍTULO VI

Competencias y responsabilidades

Los establecimientos contemplados en los puntos 1, 2 y 3 del artículo 2.º de esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Art. 19. Responsabilidades.

1. Los Directores o Gerentes de comedores colectivos y los de los centros, instituciones y Empresas que dispongan de comedores colectivos y los propietarios o encargados en el caso de establecimientos de temporada asumen la responsabilidad del cumplimiento en todo momento del presente Reglamento, debiendo adoptar las medidas oportunas para que los locales, los utensilios y el menaje se encuentren en las condiciones higiénico sanitarias exigidas.

2. Asimismo, vigilarán con asiduidad el mantenimiento en condiciones del servicio, promoviendo la inmediata subsanación de las deficiencias e irregularidades que descubran.

3. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los mismos.

4. La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos.

5. La responsabilidad por la inadecuada conservación de los productos, envasados o no, o el incumplimiento de las ins-

trucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos.

6. Las infracciones o incumplimientos de lo dispuesto en esta Reglamentación y disposiciones complementarias se calificarán y sancionarán conforme a lo establecido en el Decreto 1945/1963, de 22 de junio.

Art. 20. Competencias e inspecciones.

1. Los servicios sanitarios de los entes autonómicos, y donde no se hubiesen constituido o no hubiesen recibido todavía el traspaso de dichos servicios, por la Administración Sanitaria Periférica del Estado, establecerán los correspondientes servicios para la autorización, vigilancia y cumplimiento de las condiciones exigidas para la instalación y funcionamiento de los establecimientos a que se refiere esta Reglamentación. Las instalaciones de temporada indicadas en el punto 3 del artículo 2.º de esta Reglamentación estarán sujetas a la autorización municipal, cuya autoridad vigilará las condiciones de su funcionamiento.

2. En todos los comedores colectivos existirá un libro de visitas para el control sanitario de los mismos.

Este libro constará de hojas numeradas, cuya estructura y contenido son los que se reflejan en el anejo que acompaña el presente Real Decreto. En las páginas finales del libro se transcribirá el Reglamento Técnico-Sanitario de Comedores Colectivos.

El libro, editado por el Servicio de Publicaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo, o por los Servicios de los Entes Autonómicos, contendrá los datos obligatorios que se reflejan en el anejo 1.

3. El comienzo del funcionamiento de un comedor colectivo exigirá la previa conformidad de los servicios sanitarios correspondientes, indicados en el punto 1 del artículo 20, que se otorgará si resulta favorable la visita de inspección que se girará al establecimiento para comprobar si se cumplen o no las normas de esta Reglamentación.

4. La visita de inspección, previa al funcionamiento, a que se hace referencia el punto 3 del artículo 20, se solicitará a los servicios sanitarios indicados en el punto 1 del artículo 20, mediante escrito en el que se hará constar la denominación, actividad y ubicación del comedor colectivo, así como los datos exigidos por el artículo 69.1 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

5. Por los servicios sanitarios correspondientes se girará la pertinente visita al establecimiento con objeto de comprobar si se cumplen o no las normas de la Reglamentación. En caso afirmativo se diligenciará el libro de visitas para el control sanitario de comedores colectivos, constituyendo tal diligencia la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento.

Si de la visita de inspección resultara que no se cumplen dichas normas reglamentarias, se comunicarán al interesado las deficiencias observadas, no otorgándose la autorización de funcionamiento hasta que en nueva visita de inspección se compruebe que aquéllas han sido subsanadas.

La conformidad de la autoridad sanitaria no prejuzga sobre la concesión de otras licencias o autorizaciones administrativas que sean precisas.

6. Las visitas periódicas tienden a comprobar el correcto funcionamiento de las instalaciones, así como los servicios, en los establecimientos afectados por esta Reglamentación. Se efectuarán como mínimo cada tres meses, consignándose su resultado en el libro de visitas, en el que habrán de reflejarse los requerimientos u observaciones que los inspectores formulen a los interesados para subsanar defectos o para cualquier otra corrección, teniendo tal consignación el carácter de comunicación oficial al interesado a todos los efectos. Los plazos que se conceden serán proporcionados a la importancia de los defectos a subsanar o de las correcciones que hayan de realizarse.

7. Los establecimientos de temporada indicados en el punto 3 del artículo 2.º estarán sujetos al control de los servicios sanitarios que otorguen la autorización. En los casos de que estos establecimientos de temporada se instalen para un periodo limitado (una semana o menos), y sirvan comidas o preparen alimentos para ser consumidos sin ulterior tratamiento térmico, deberán sufrir una inspección al comienzo de la jornada y otra al final de la misma, con objeto de comprobar el mantenimiento de las condiciones de autorización. No podrán comenzar la jornada sin el cumplimiento de estas inspecciones.

8. La autorización sanitaria de funcionamiento podrá ser revocada en cualquier momento si se infringe gravemente la Reglamentación.

9. Todo el personal de los comedores colectivos tendrá conocimiento de las prescripciones descritas en la presente Reglamentación, debiendo existir un ejemplar de la misma a su disposición.



LIBRO DE VISITAS

Don

(Esta diligencia la firmará la Dirección Provincial de Sanidad y Consumo o la autoridad de la Comunidad Autónoma o Ente Preautonómico que tenga designada la competencia de esta materia)

CERTIFICO: Que a la vista del resultado de la visita previa realizada el día
al establecimiento que a continuación se detalla, se concede autorización sanitaria de funcionamiento del mismo, habilitando este libro de visitas, que consta de 50 folios duplicados, en los que estampo el sello de esta Dirección Provincial.

Establecimiento
.....
Domicilio
Actividad
Propletario
Núm. Censo Territorial

CENTRO SANITARIO DEL QUE DEPENDE EL CONTROL
.....
.....
Domicilio
Teléfono

..... de de 19.....

Sello

Firma,

IMPORTANTE: Cualquier problema de índole sanitaria que pueda presentarse deberá ser comunicado de forma inmediata al centro sanitario del que dependa el control del establecimiento.



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

CONTROL SANITARIO DE COMEDORES COLECTIVOS

EMPRESA:

Localidad:

Nombre del Inspector actuante: D.

Fecha de la visita:

I

DILIGENCIA

Sello
de la
Inspección

El Inspector,

El representante del establecimiento

