

REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES ESTABLECIDOS EN EL DECRETO 131/2006 DEL GOBIERNO DE ARAGON ,POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS PREPARADAS

DEFINICIONES

Establecimiento: Industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo. En esta definición quedan incluidos los vehículos automóviles.

Establecimientos de temporada: Aquellos que desarrollan su actividad en periodos de tiempo inferiores a seis meses, tales como comedores de camping, piscinas al aire libre, estaciones de esquí o similares.

Establecimientos no permanentes: Los que ejercen su actividad en instalaciones que se montan y se desmontan para cada periodo de actividad, tales como campamentos, casetas de feria u otros similares.

REQUISITOS GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES

Condiciones de las infraestructuras de las instalaciones, salas y locales.

1. Los locales y salas deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
3. Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles
4. Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades

Dimensiones de los locales

1. Todos los establecimientos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
2. El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

Suministro de agua apta para consumo

Deberá contarse con suministro suficiente de agua apta para el consumo en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.

Lavamanos

Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua apta para consumo, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

Vestuarios

Dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones. Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle. Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación.

Servicios Higiénicos

Los campamentos dispondrán de servicios higiénicos o zonas con similar utilidad, ubicadas de manera que no puedan generar contaminación de los alimentos y dispondrán aneja, o en un lugar próximo, de zona de lavado para la adecuada higiene personal, adecuadamente dotada.

Limpieza y desinfección

1. Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
2. Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
3. Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.
4. Será necesario un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles cuando su ausencia dificulte la higiene.

Lucha contra insectos y roedores

Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

Desperdicios

Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

REQUISITOS REFERIDOS A BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:

Requisitos generales de manipulación

1. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que les sea de aplicación.

2. Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.
3. Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.
4. La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los desperdicios se retirarán de la misma lo antes posible y en cualquier caso al final de la jornada de trabajo.

Temperaturas

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

Comidas congeladas: $\leq - 18^{\circ}\text{C}$

Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: $\leq 8^{\circ}\text{C}$

Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Comidas calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$

Refrigeración

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración establecidas, en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Congelación y descongelación.

La descongelación se realizará a temperaturas de refrigeración y garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión. Las materias primas y las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.

Origen de los productos.

Las materias primas y productos alimenticios procederán de establecimientos autorizados. A fin de acreditarlo, deberán conservarse a disposición del personal de inspección y de la autoridad competente tanto la documentación comercial como el etiquetado de dichos productos, hasta la finalización de los mismos.

Desinfección de vegetales.

Los vegetales para consumo en crudo se desinfectarán durante 5 minutos, en soluciones de hipoclorito sódico en agua apta para el consumo (70 p.p.m.), u otro producto autorizado de acción equivalente, y después se lavarán en agua corriente apta para el consumo. El desinfectante utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o “apto para la desinfección de agua de bebida”.

REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR

Formación

Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos y cumplir lo establecido en el Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón y su Orden de desarrollo.

Higiene del personal

1. Los manipuladores deberán utilizar ropa especial de trabajo, exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos, que evite cualquier posible contaminación de los mismos, debiendo cambiarse, al efecto, en el propio centro. La ropa de trabajo del personal de cocina debe incluir cubrecabezas y aquellas otras prendas necesarias para que se impida la posibilidad de contaminación de los alimentos.

2. Los manipuladores tendrán las manos limpias y se lavarán las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza se extremará después de emplear el inodoro, realizar actividades ajenas a la manipulación y entre la manipulación de alimentos crudos y elaborados. Durante la manipulación de alimentos se mantendrá en todo momento una correcta higiene personal.
3. Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos. Los cortes en las manos deben ser rápidamente desinfectados y protegidos. Por tales razones, los establecimientos dispondrán siempre de un botiquín para pequeñas heridas adecuadamente dotado.
4. Está prohibido toser y estornudar sobre los alimentos, y fumar, masticar chicle y comer dentro de áreas de manipulación.
5. Como medida de protección de la salud de los consumidores, aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas, a través de los cuales se pueda presentar una razonable posibilidad de que los alimentos, superficies en contacto con los alimentos y envases alimentarios puedan ser contaminados, lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento. Este será responsable de adoptar las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos, con asesoramiento médico si es necesario.

REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Incidencia en la salud humana.

Los establecimientos y empresas reguladas en el presente Reglamento tendrán la consideración de empresas con especial incidencia en la salud humana y estarán sometidos a inspección sanitaria con la frecuencia que se establezca.

Obligatoriedad de comunicación de brotes.

Los titulares de todos los establecimientos sujetos al ámbito del presente Reglamento, ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente por los medios que considere mas accesibles, utilizando incluso si es necesario el teléfono 112 de Emergencias de Aragón.

Menú de salvaguarda.

1. Aquellos establecimientos que sirvan comidas preparadas a colectividades, tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un “menú de salvaguarda” para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.
2. Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el “menú de salvaguarda”, para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso contrario deberán cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

Muestras testigo

1. Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente, las residencias de personas mayores con más de cincuenta residentes, los centros hospitalarios y penitenciarios, los centros escolares (infantil, primaria y secundaria), las colonias y campamentos infantiles así como los establecimientos de comidas preparadas para suministro en medios de transporte y para colectividades diversas, dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.
2. Las muestras testigo deberán contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.
3. Se mantendrán en recipientes estériles con tape, claramente identificados y fechados, y se conservarán adecuadamente en congelación para poder ser retirados por el personal de inspección.

4. El tiempo mínimo de almacenamiento será de una semana. En el caso de establecimientos no permanentes las muestras testigos se guardarán durante una semana o hasta el momento de desmontar la instalación que da el servicio de comidas, no obstante en el caso de mantenerse la instalación para el desarrollo de una nueva actividad las muestras deberán conservarse los 7 días establecidos.
5. Podrá eximirse de la obligatoriedad de disponer de muestras testigos de las comidas preparadas durante el desarrollo de actividades itinerantes, en este caso se servirán comidas de bajo riesgo y se registrarán los menús suministrados debiendo conservarse esta documentación como mínimo hasta la finalización del campamento o colonia.

Listado de manipuladores de alimentos

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria. Especialmente, las cocinas centrales y los establecimientos y empresas ambulantes y provisionales deberán disponer de tales listados, en el momento que realicen las actividades, conservándolos a posteriori durante un mes como mínimo.

PROHIBICIONES

Prohibiciones

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, se prohíben las siguientes prácticas:

1. La tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no tengan la autorización sanitaria correspondiente.
2. El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.
3. La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros lazarillo, según se regule en la normativa vigente.

4. La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.
5. Utilizar serrín en el suelo.

REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Principio general sobre autocontrol.

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuado, de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/ HACCP).

Programa de autocontrol

1. Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento con el programa de autocontrol y de los documentos y de las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.
2. El documento de autocontrol identificará todos los riesgos de la actividad alimentaria, reales o potenciales, adaptados a la realidad de cada establecimiento. Determinará los sistemas de control y seguimiento de los peligros asociados a dichos riesgos y la periodicidad de dicho control. Establecerá los límites críticos admisibles y las medidas correctoras para los casos en los que tales límites sean superados. Establecerá un sistema de documentación de todo lo anterior. Hará una previsión de algún mecanismo que permita al establecimiento verificar el funcionamiento adecuado de su propio sistema de autocontrol. Recogerá necesariamente en un capítulo los prerrequisitos sanitarios de funcionamiento, que entre otros, deberá incluir un apartado sobre la formación de los manipuladores de alimentos.

3. Cuando se superen los límites admisibles establecidos para cada riesgo, se adoptarán las medidas programadas para tales casos, bajo la responsabilidad del titular del establecimiento.

Documentación del autocontrol

1. Según lo programado en el documento de autocontrol, el establecimiento contará con fichas o documentos donde quedarán recogidas las anotaciones correspondientes al control de los riesgos identificados. En tales fichas el responsable del control de cada riesgo anotará las observaciones realizadas, que deberán coincidir con la realidad del establecimiento.
2. Toda la documentación relativa al sistema de autocontrol estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios.

Revisión y verificación del programa de autocontrol

1. El programa de autocontrol se revisará periódicamente y se actualizará siempre que en el establecimiento se produzcan modificaciones estructurales o de los procesos, adaptándolo a la nueva realidad.
2. Con la periodicidad establecida en el documento de autocontrol, se verificará el correcto funcionamiento del sistema, por el mecanismo programado para tal fin.

AUTORIZACIONES Y CONTROL OFICIAL

AUTORIZACIONES

Autorización sanitaria

1. Todos los establecimientos y empresas de comidas preparadas deberán obtener la autorización sanitaria previa al inicio de su actividad.
2. Los establecimientos y empresas que simultaneen varias actividades deberán autorizarse para todas expresamente, cumpliendo los requisitos específicos de cada una de ellas para obtener la autorización correspondiente.
3. La autorización sanitaria no excluye ni presupone las autorizaciones necesarias de otros organismos de la Administración Central, Autonómica o Local, de cuya obtención no queda eximido el establecimiento.

Órganos competentes

1. Corresponde a los Ayuntamientos la concesión de la autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos:
 - del grupo J (establecimientos no permanentes) y
 - de los establecimientos de temporada de cualquier grupo.

Solicitud de autorización

La solicitud de autorización deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, o a los Ayuntamientos en el caso de los establecimientos cuya autorización sanitaria corresponda a los mismos, e irá acompañada de los siguientes documentos:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
2. Documento de identificación fiscal del titular.
3. Documento de apoderamiento, en su caso.
4. Memoria descriptiva de la actividad a realizar, con especial referencia a los tipos y grupos de establecimientos y actividades especificados en el presente Decreto.
5. Plano a escala de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por el titular o técnico competente.

6. Descripción del abastecimiento y tratamiento del abastecimiento de agua apta para consumo y de la evacuación de las aguas residuales
7. En los establecimientos sin cocina, documentación acreditativa del abastecimiento de centro autorizado.
8. Documento con el programa de autocontrol. No obstante, se podrá sustituir esta presentación por otra medida que, a juicio de la autoridad competente, aporte garantías suficientes de la existencia de dicho programa y, en su caso, la implantación del mismo.

OBLIGACIONES DE LOS TITULARES

Con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

1. Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones y actividades.
2. El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.
3. Implantar sistemas de autocontrol.
4. Colaborar con la autoridad sanitaria en la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

Actividades en instalaciones no permanentes

Para el desarrollo de actividades en instalaciones no permanentes, las empresas que las vayan a desarrollar deberán efectuar una comunicación previa de las mismas a la autoridad sanitaria local competente en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con el modelo del Anexo II, con una anticipación mínima de quince días respecto de la fecha de celebración.