
Dossier Informativo **17**

Empresas de catering

Dossier Informativo 17/2001

Empresas de Catering

1- TIPOS DE EMPRESAS DEDICADAS A CATERING.

1.1- Delimitación del concepto de empresas de catering.

1.2- Categorías de empresas de catering.

2.-CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS EMPRESAS DE CATERING.

2.1- Condiciones higiénico sanitarias.

2.2- Dependencias de recepción de materias.

3.- PERSONAL

3.1- Manipulador de alimentos.

3.2- Requisitos.

3.3- Formación de los manipuladores.

3.4- Acreditación de la formación.

4- ENVASADO, ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS.

4.1- Envasado y acondicionamiento.

4.2- Transporte.

5- PRÁCTICAS TÉCNICO-SANITARIAS.

6- CONTROL E INSPECCIÓN SANITARIA.

7- DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA.

8- NORMATIVA.

1.- TIPOS DE EMPRESAS DE CATERING.

1.1- DELIMITACIÓN DEL CONCEPTO DE EMPRESAS DE CATERING:

Se considerarán industria de elaboración de comidas para consumo en colectividades fuera del establecimiento elaborador , todas aquellas empresas que estén registradas en la Dirección General de Sanidad.

1.2- CATEGORÍAS DE EMPRESAS DE CATERING:

- **Catering de Aviación:** Se trata de industrias que prepararan en un edificio normalmente separado de las instalaciones del aeropuerto, una serie de comidas para el consumo de los pasajeros y tripulaciones que vayan a bordo de la aeronave.
Están incluidas dentro de esta categoría aquellas otras que suministran comidas a los bares, cantinas de los aeropuertos, y que de forma habitual pueden preparar en sus cocinas, comidas para el consumo a bordo de aeronaves.
- **Catering de Ferrocarriles:** Se trata de industrias que preparan en un edificio, normalmente ubicado en una estación de ferrocarril, comidas para consumo, a bordo de trenes de diferentes tipos, bien por los usuarios o por los empleados de los mismos.
- **Catering de Buques:** Se trata de industrias que preparan comidas, normalmente en edificios situados en los puertos, para consumo por parte de las tripulaciones y pasajeros a bordo de los buques de carga o pasaje.
- **Cocinas Centrales:** Son industrias que a partir de locales preparados al efecto, preparan comidas, completas o parte de las mismas para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales etc).

Una consideración muy importante es que la característica esencial de este tipo de industria es la conservación de sus preparados, desde el momento de la elaboración hasta su consumo, esto se realiza mediante la variación controlada de la temperatura, pudiendo dar lugar a dos sistemas de cocinas centrales, a saber:

- Conservación en caliente.
- Conservación frío.

Consideraciones:

Las colectividades que sirven a través de las industrias de este tipo pueden, o no, a su vez servir las comidas directamente para el consumo, mediante su regeneración térmica, sin ningún tipo de tratamiento culinario adicional, o en algunos casos, introducir tratamientos culinarios que completen la preparación inicial.

- Restaurantes que sirven a colectividades: Se trata de los restaurantes de cualquier tipo (públicos o privados, de colectividades, etc), que preparan en sus instalaciones comidas para consumo inmediato, además de su actividad primordial, en colectividades cercanas, que no están dotadas de medios de cocina.

El transporte se realiza siempre, en estos casos, en caliente, cuando se trata de platos a consumir calientes, y a temperatura ambiente cuando se trata de platos a servir en estas condiciones.

EXCLUSIVIDAD:

Este tipo de industrias sólo podrán dedicarse a la preparación culinaria de alimentos para consumo humano, a partir de los productos especificados en el Código Alimentario Español.

Cualquier otra actividad de la empresa deberá cumplir las reglamentaciones correspondientes y además estar encuadrada en el Sindicato Nacional de Hostelería.

2.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS EMPRESAS DE CATERING.

2.1- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS:

- Los locales dedicados a la manipulación de alimentos, materias primas, de productos intermedios y finales, estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a sus cometidos específicos. La distribución del mismo tiene que asegurar siempre una separación entre la zona de recepción y el almacenaje de materias primas, zonas de cocina y zonas de manipulación y envasado.

- Los pavimentos de estos locales deben de ser impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.
- Los parámetros verticales tendrán superficies lisas, continuas e impermeables, de color claro.
- Los techos serán lisos, de material idóneo y lavable.
- Los huecos al exterior dispondrán de los dispositivos adecuados para evitar el acceso de insectos y roedores.
- La ventilación ya sea natural o artificial deberá ser la adecuada.
- Existen niveles de iluminación mínimos para distintas dependencias:
 - Locales de almacenamiento y pasillo -----150 Lux.
 - Locales de trabajo que exijan ligera atención ----- 250 Lux.
 - Zonas de trabajo que exijan gran atención ----- 500 Lux.Estos elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.
- Dispondrán de agua potable fría y caliente, debiendo existir un circuito diferenciado de ambas, con caudal continuo suficiente para todas las necesidades de la industria.
- Sistema de depuración de residuales cuando el vertido de la misma no se realice en un red de alcantarillado, o cuando el volumen del vertido y sus características lo aconsejen.
- Los recipientes máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido, ni la de ellos mismos.
- Dispondrán de vestuarios y servicios dotados de retretes, lavabos y duchas, con separación de sexos. Las taquillas estarán construidos con materiales impermeables y serán de fácil limpieza, desinfección y desodorización. Estos servicios estarán separados de zonas de trabajo por doble sistema de puertas.

2.2- DEPENDENCIAS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:

- Dispondrán de cámaras frigoríficas en bandas de 0°C y -25°C, dispuestas de tal forma que la conservación de las materias primas no pueda influir en sus caracteres organolépticos originales, ni suponer riesgos de contaminación tóxica o microbiana, directa o indirectamente. Estas cámaras estarán provistas de termómetros de lectura exterior.
- Almacén para productos alimenticios que no requieran frío, debidamente acondicionado.

Las zonas colindantes del almacén , salvo imposibilidad , deberán estar limpias de escombros , maleza , desperdicios , etcétera .

En los casos que reglamentariamente se determinen el complejo de almacenamiento deberá estar totalmente cercado y la cerca deberá tener una altura mínima de dos metros .

Materiales de construcción de almacenes:

En la construcción, acondicionamiento o reparación de los almacenes se utilizarán materiales idóneos , y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones en los artículos almacenados , revestidos si es necesario de algún producto si su contacto con los alimentos puede perjudicarles ; con adecuada capacidad de aislamiento con el fin de evitar variaciones térmicas que puedan afectar a los productos almacenados.

Las paredes estarán recubiertas de material impermeable (Salvo en los casos en que técnicamente no sea aconsejable), no absorbentes, resistentes al choque, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa, de color preferiblemente claro y revestidas hasta una altura mínima de 2,5 metros de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro . Carecerán de cavidades interiores en las que puedan anidar insectos o roedores.

Los techos serán impermeables, resistentes y contruidos con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza y desinfección, se proyectarán y construirán de modo que se impida la acumulación de suciedad y condensación de vapores en los casos que así se determine.

Ventilación :

Será la apropiada a la capacidad y volumen del local según la finalidad a que se destine, y que evite en cualquier caso la contaminación y la alteración en color y aspecto de los alimentos y eventuales condensaciones de vapor, o el desarrollo de mohos, y garantizara, al menos, la renovación del aire confinado.

Los almacenes que dispongan de muelles, rampas y zonas de maniobra de vehículos o de ferrocarril donde se carguen o descarguen productos alimentarios, deberán mantenerse en buen Estado de pulcritud y limpieza .

Las vías y áreas de maniobra estarán pavimentadas y no deterioradas, con inclinación adecuada para el corrimiento de las aguas o algún procedimiento para evitar el encharcamiento en determinados casos podrá exigirse a la entrada de los almacenes la existencia de pocetas con desinfectante para que sea obligatorio su paso por ella de las ruedas de los vehículos y de las suelas de los calzados de los operarios

- Zona de cocinas completamente aislada e independiente del resto de los locales, disponiendo de sistemas de extracción de vapores y humos. La entrada a estos locales se efectuará por dobles puertas de vaivén.

- La instalación del bloque de cocina, dentro del local, se hará de forma que se tenga acceso a él por todos los lados. Independientemente de su fuente calórica, los procedimientos de abastecimiento de combustible se diseñarán de forma que permitan su mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y seguridad.

SALA DE PREPARACIÓN Y ENVASADO DE ALIMENTOS:

- Las salas de manipulación y envasado de alimentos no podrán tener una temperatura superior a 18° C. La Dirección General de Sanidad podrá exigir sistemas de climatización, como garantía sanitaria, en aquellos casos en que la preparación de ciertos platos requiera un atmósfera con temperaturas inferiores a las señaladas anteriormente.
- Al lado de los puestos de trabajo se dispondrán recipientes higiénicos estancos, de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético, para recogida de desperdicios.
- El local de almacenamiento de productos terminados en espera de transporte estará dotado de instalaciones adecuadas a la conservación de productos.
- En el caso de que los elaborados almacenados sean artículos congelados o ultracongelados, las instalaciones de frío mantendrán una temperatura inferior o igual a -18°C.

Si los productos han de ser consumidos sin previo calentamiento, las instalaciones de frío asegurarán que el interior del producto, la temperatura esté comprendida entre 4°C y 8°C.

Cuando los productos almacenados en espera de transporte estén preparados para su consumo en caliente, deberán existir instalaciones para que la temperatura inferior en el centro de los mismos sea igual o superior a 65°C.

- Dispondrán de un local para recepción de contenedores utilizados o devueltos, donde tanto los residuos como las comidas no utilizadas puedan ser destruidos o desnaturalizados, y constará de las siguientes zonas:
 - Zona de vaciado de residuos o de eliminación.
 - Zona de limpieza de contenedores.
 - Zona de recepción, limpieza, lavado y secado de materiales para una nueva utilización.
 - Zona de almacenamiento de material limpio, debidamente acondicionado.
- Próximos a los puestos de trabajo del personal manipulador, existirán lavamanos accionados a pedal u otro sistema no manual, en número de uno por cada ocho operarios, y uno a las entradas de las zonas de trabajo,

dotados todos ellos de jabón, cepillo de uñas, secador de manos o toallas de un solo uso.

Junto a cada vestuario o grupo de vestuarios deberá estar situado un cuarto de aseo con instalación de agua caliente y fría con fácil acceso, sin que se entorpezca la circulación de personas ya lavadas y mudadas de ropa con el equipamiento de servicios higiénicos, con separación de sexos y en número y características acomodadas a las que se prevé en la ordenanza General de Seguridad e higiene en el Trabajo. Su separación con la zona de almacenamiento será completa, debiendo existir un vestíbulo o local intermedio entre las mismas.

- Los puntos de toma de agua fría y caliente estarán instalados y distribuidos estratégicamente para que la limpieza de dependencias con agua a presión, así como la de contenedores y depósitos de residuos en la zona destinada a ellos, se realice con toda facilidad. El sistema de agua caliente garantizará una temperatura de 82 °C.
- Las máquinas (cortadoras, turmix, otras) así como los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías serán de material impermeable e inoxidable.

No se permitirá la utilización de madera en cualquier tipo de utillaje, que se destine a almacenamiento o manipulación de alimentos perecederos.

3.- PERSONAL.

3.1.- DETERMINACIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Para el personal al servicio de este tipo de empresas se impondrá un régimen de control. Estamos hablando de los manipuladores de alimentos que son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

A estos efectos se considerarán manipuladores de mayor riesgo, cuando se trata de personas cuyo trabajo puede suponer mayor riesgo en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.

Se considerarán manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

- a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para la venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

En cualquier caso, la autoridad sanitaria competente, tendrá en cuenta los resultados del Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como, en su caso, de las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de los establecimientos del sector alimentario.

La autoridad sanitaria competente serán los órganos de las Comunidades Autónomas y de las Administraciones locales en el ámbito de sus competencias.

3.2- REQUISITOS QUE DEBE REUNIR:

- 1) Recibir formación en higiene alimentaria.
- 2) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- 3) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- 4) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- 5) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- 6) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Igualmente, y durante el ejercicio de su actividad, los manipuladores no podrán:

- a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos, serán separados del trabajo y no se reintegrarán al mismo hasta que se compruebe , previo control de los Servicios Médicos de Sanidad Nacional, el estado satisfactorio de salud de los operarios.

3.3- FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Las empresas del sector alimentario deben garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

La formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, estarán relacionadas con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. Para ello, la empresa incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las GPCH.

Los programas de formación se deberán desarrollar y, en su caso, impartir: por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente

La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

La autoridad sanitaria competente podrá tener en consideración, a efectos de reconocimiento de programas de formación en higiene alimentaria, los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que garanticen lo regulado en el apartado siguiente de este artículo.

Los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente, entidades autorizadas o empresas del sector alimentario, garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Estos programas tendrán carácter permanente o periódico, dependiendo del tipo de formación impartida.

3.4- ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN:

Las empresas del sector alimentario que formen a sus trabajadores deben acreditarlo.

Las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias competentes acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos durante los cursos de formación en higiene alimentaria mediante la expedición de certificados de formación a aquellos manipuladores de alimentos cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

En el caso de manipuladores de mayor riesgo, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir, en su ámbito territorial, que la formación específica de aquellos sea acreditada mediante un carné de manipulador, expedido en las condiciones que dichas autoridades establezcan

El carné de manipulador será expedido por la autoridad competente o por la entidad autorizada, cuando aquélla lo delegue y será válido en todo el territorio nacional. Llevará inscrito, como mínimo, el nombre y los apellidos del manipulador, su número de documento nacional de identidad y la actividad a la que se dedique.

4.- ENVASADO, ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS.

4.1- ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO:

Las preparaciones culinarias se envasarán en raciones, de forma que las distintas partes integrantes del menú conserven su independencia y estén protegidas del ambiente exterior, y serán acondicionadas en una de las siguientes formas:

- Bandejas individuales completas, cuando se trate de comidas para consumo a temperatura ambiente.
- Bandejas individuales incompletas (excepto las comidas calientes), para ser completadas en destino, con otros productos calientes que se entregarán en lotes adecuados a los contenedores de transporte y a los medios de calentamiento de que disponga.
- En lotes completos para varios pasajeros cuando se trate de comidas especiales, que deban ser manipuladas y servidas por el personal de la entidad receptora.
- En lotes especiales para tripulaciones, adaptándose a uno de los casos precedentes.

Tanto las bandejas como los envases a situar sobre ellas, podrán ser de vidrio, cerámica, hojalata, papel de aluminio, celofán, compuestos macromoleculares en forma simple o de complejo o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

4.2- TRANSPORTE DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS:

Delimitación del concepto:

Se entiende por transporte terrestre el transporte realizado por carretera, por ferrocarril o por combinación de ambos medios, en toda clase de vías urbanas o interurbanas .

- Vehículos de transporte: vagones, camiones, remolques, semiremolques o cualesquiera otros análogos.

Quedan también comprendidos los contenedores y cajas móviles.

- La temperatura exigida de transporte: es la fijada para un determinado producto por la reglamentación técnico-sanitaria o norma de calidad aplicable a ese producto, o, en su defecto, la especificada por el fabricante , o, en su caso, cargador, remitente o expendedor.
- Transporte de productos para la autoventa y reparto: es el realizado fundamentalmente en núcleos urbanos mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen en un plazo máximo de veinticuatro horas, efectuando actos de venta y facturación a clientes (Autoventa), o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos (reparto) .

El peso máximo autorizado de estos vehículos no será superior a ocho toneladas y El recorrido máximo diario deberá ser inferior a 200 kilómetros quedan excluidos de la presente reglamentación los camiones tienda dedicados a la venta ambulante.

Condiciones de los vehículos destinados a Transportes de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada:

Clases de vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas.

- Vehículo isoterma: vehículo en que la Caja esta construido con paredes aislantes incluyendo puertas , piso y techo , y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la Caja , de forma que el coeficiente global de transmisión térmica (Coeficiente k) permita clasificar al vehículo dentro de una de las dos categorías siguientes:

-I vehículo isoterma normal .

-I vehículo isoterma reforzado .

- Vehículo refrigerante: vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una Fuente de frío (hielo hídrico con o sin adición de Sal; placas eutécticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación ; gases licuados con o sin regulación de evaporación , etcétera), distinto de un equipo mecánico o de absorción , permite bajar la temperatura en el interior de la Caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de 30 C :
 - Hasta 7 C, como máximo , para la clase a.
 - 02 hasta 10 C , como máximo , para la clase B .
 - Hasta 20 C, como máximo , para la clase C .
 - Hasta 0 C, como máximo , para la clase d .

Utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, este vehículo debe tener uno o varios compartimentos , recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico . Estos equipos deben:

Poder ser cargados o recargados desde el exterior .

Tener una capacidad conforme a lo dispuesto en las normas de homologación , ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas .

- Vehículo frigorífico : vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte (Grupo mecánico de compresión , máquina de absorción , etc .), que permite, para una temperatura exterior media de 30 C , bajar la temperatura en el interior de la Caja vacía y mantenerla después de manera permanente de la forma siguiente :

Para las clases A, B y C todo valor deseado prácticamente constante de T1, conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases :

- Clase A: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 puede elegirse entre 12 C y 0 C, ambos inclusive.
- Clase B: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 puede elegirse entre 12 C y 10 C, ambos inclusive .
- Clase C: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 puede elegirse entre 12 C y 20 C, ambos inclusive .

Para las clases d, e y f , a un valor fijo prácticamente constante de T1 conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases :

- Clase d: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior a 0 C .
- Clase e: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior a 10 C . Clase f : vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior 20 C .

El coeficiente k de los vehículos de las clases B , C , e y f debe ser obligatoriamente igual o inferior a 0,4 w m a (0,35 kcal H metro cuadrado C).

- Vehículo calorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la Caja vacía y mantenerla después durante doce horas , por lo menos , sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12 C , siendo la temperatura media exterior de la Caja la indicada a continuación para las dos clases: clase a : vehículo calorífico para una temperatura media exterior de 10 C .

Clase B : vehículo calorífico para una temperatura media exterior de 20 C .

El coeficiente k de los vehículos de la clase B debe ser obligatoriamente igual o inferior a 0,4 w m a (0,35 kcal hm C)

Condiciones comunes a las diversas clases de vehículos.

La Caja de los vehículos de transporte destinados a contener los alimentos y productos alimentarios debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos y, en el caso de camiones , sin comunicación con la cabina del conductor.

Las partes interiores de la Caja, incluyendo techo y suelo, deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión , impermeables , imputrescibles y fáciles de limpiar , lavar y desinfectar .

Las paredes y techos interiores deben ser lisas y continuas no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga.

Estos dispositivos deben ser así mismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

Los materiales de todo tipo, susceptibles de entrar en contacto con los productos transportados, deben cumplir con las disposiciones legales vigentes y ser incapaces de alterar los productos o comunicarles propiedades nocivas o anormales durante su vida de servicio .

El conjunto de los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire deben permitir el transporte de los productos sin que se deposite en estos cualquier tipo de suciedad o contaminación.

Los vehículos deben ser/estar equipados con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura interior de la Caja. La esfera o elemento de lectura del dispositivo debe ir montado en un lugar fácilmente visible.

En los vehículos cisterna que pueden tener uno o varios compartimentos, cada uno de estos tendrá, por lo menos, una boca de hombre y una boca de vaciado; cuando haya varios compartimentos deben estar separados unos de otros por tabiques verticales.

Productos transportados.

En los Transportes de productos congelados, y así mismo cuando ello resulte preciso en el de productos refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, deberá ser la correspondiente a la exigida de transporte.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno, fijadas en las reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre si y que ninguna de éstas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras , especialmente por olores , polvo , contaminaciones y partículas orgánicas o minerales .

Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo, susceptible de ser pisada .

El transportista deberá proveerse de la documentación correspondiente a los alimentos transportados, cuando así este reglamentado.

5.- PRÁCTICAS TÉCNICO-SANITARIAS.

Las materias primas reunirán las mejores condiciones y cualidades. Las fuentes de abastecimiento serán comprobadas para asegurar la pulcritud en la obtención y manipulación de los alimentos suministrados. Los documentos que garanticen el origen de los productos estarán en todo momento a disposición de las Autoridades Sanitarias.

Serán sometidos análisis periódicos bacteriológicos la leche y productos lácteos, carnes y productos cárnicos, pescados y conservas de pescados, moluscos, cremas, salsas, mahonesas, huevos y ovo productos.

Las materias primas congeladas a temperaturas inferiores a -18°C podrán ser utilizadas durante un período máximo de 4 meses.

Se procurará que una vez retirada de los almacenes la materia prima, sea preparada sin dilación. Asimismo, que los alimentos congelados, particularmente aves y pescados, se descongelen completamente antes de ser cocinados para asegurar la penetración del calor en el centro de alimento.

La elaboración y manipulación de mahonesas, cremas y natas, se realizará siempre por los mismos operarios, los cuales estarán sometidos a un control sanitario estricto.

Estos productos estarán contenidos en envases herméticamente cerrados, en los que figurará la identificación del fabricante, autorizado por la Dirección General de Sanidad, cuando procedan de otras industrias.

No se permitirá el almacenamiento de cualquier alimento con cualquier otro producto que pueda ser fuente de contaminación o intoxicación.

El uso de insecticidas y rodenticidas se realizará de forma que evite contaminación de alimentos. La vajilla utilizada no desprenderá productos tóxicos que puedan suponer riesgo de contaminación.

Los industriales procurarán no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de vida.

Durante su almacenamiento, ningún alimento estará en contacto con el suelo, debiendo estar aislado del mismo como mínimo 10 centímetros.

La planificación de comidas se realizará con la suficiente antelación que permita la correcta rotación de las materias primas almacenadas.

Todas las comidas almacenadas se utilizarán asimismo conforme a una estricta rotación, para ello cada partida estará adecuadamente codificada con la fecha de elaboración.

Las comidas congeladas se trasladarán a las cámaras de congelación sin ningún retraso.

La descongelación de las comidas congeladas se realizará por la introducción inmediata de las mismas, una vez salidas del almacenamiento, en hornos convencionales, de vapor, de convección o microondas.

Esta generación de comidas se hará únicamente con las que vayan a consumirse inmediatamente. No se podrá proceder a la recongelación ni al recalentamiento de comidas.

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

Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados. La temperatura mínima de preparación culinaria de la carne será de 65°C.

Inmediatamente de cocinadas y colocadas en recipientes apropiados se depositarán en los armarios o cámaras frigoríficas de espera, en donde permanecerán en bandas comprendidas entre 4°C y 8°C, debiendo consumirse en el plazo de 24 horas después de su cocción y conservación, a las temperaturas expresadas.

Las comidas congeladas y conservadas a temperatura de -18°C podrán ser utilizadas durante un período máximo de cuatro meses, de acuerdo con su composición. Para su consumo se calentarán por un procedimiento autorizado, de tal manera que la temperatura del alimento se eleva hasta los 65°C en su punto central, en menos de una hora, manteniéndose esta temperatura hasta el momento de su utilización.

Se procurará, siempre que sea posible, que los alimentos crudos sean manejados utilizando utensilios y locales diferentes de la sala de preparación y envasado.

Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos en solución de hipoclorito sódico 70 mgr./litro (70 p.p.m) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible. Se utilizará un equipo mecánico para estos fines.

La sospecha o confirmación de un incidente con alimentos servidos por una planta preparadora, llevará consigo el cambio inmediato de todos los menús por un menú de salvaguarda de emergencias.

Las plantas de elaboración dispondrán en todo momento de los alimentos necesarios para la confección de menús de emergencia, en los que no entrará ningún alimento perecedero, señalado como de control analítico período.

Cuadro de características bacteriológicas:

Los platos preparados por los establecimientos regulados por la Orden 21 de febrero 1977 se ajustarán a las siguientes características:

	Con ingredientes sin tratamiento culinario.	Con ingredientes con tratamiento culinario.
Salmonella.....	Ausencia en 50 gr. de producto	Ausencia en 50 gr. de producto.
Shigellas.....	Ausencia en 50 gr. de producto	Ausencia en 50 gr. de producto.
Otras enterobacteriáceas.....	Menos de 1000 gérmenes por gr. de producto.	Menos de 10 gérmenes por gr. de producto.
Escherichia coli.....	Menos de 100 gérmenes por gr. de producto.	Ausencia en 1 gr. de producto.
Estreptococos D. de	Menos de 1000 gérmenes por	Menos de 100 gérmenes por gr.

Las operaciones de limpieza de la vajilla requerirán tres tiempos:

- 1) Lavado con agua fría y caliente que contenga detergente. La caliente tendrá una temperatura de 60 °C como mínimo.
- 2) Aclarado con agua caliente a temperatura de 82 °C como mínimo.
- 3) Tratamiento germicida. Esta podrá ser por calor u otros medios esterilizantes.

6.- CONTROL E INSPECCIÓN SANITARIA.

La Dirección General de Sanidad ejercerá el debido control sanitario sobre el personal, instalaciones, materias primas, productos elaborados, prácticas higiénicas y medios de transportes.

Los Servicios Sanitarios dependientes de otras autoridades distintas a la citada Dirección General, colaborarán con ella, para el cumplimiento de estas normas, en el ámbito de su competencia.

Los Servicios de Inspección Sanitaria de las Industrias reguladas comprenderán:

- Control de manipuladores, por los Servicios médicos correspondientes

- Control de instalaciones, utillaje, materias primas, preparación culinaria y productos terminados, por los funcionario sanitarios correspondientes.

La Dirección General de Sanidad asignará a cada uno de ellos el número de funcionarios sanitarios especializados.

La Dirección General concederá los plazos necesarios para la adaptación de las industrias ya establecidas, a las presentes normas, de acuerdo a las modificaciones que hayan de efectuarse.

Se faculta a la Dirección General de Sanidad para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de la presente Orden.

7. - DOCUMENTACIÓN.

La documentación específica que se requiere para poder constituir este tipo de empresas:

- Solicitud de Registro de Industrias.

Esto se realiza mediante el correspondiente impreso que se tendrá que realizar por triplicado, en el que deben constar la siguiente documentación a presentar:

1) *Autorizaciones e inscripción inicial.*

- Justificante de haber abonado las tasas correspondientes (tasas 5.000 pesetas).
- Fotocopia del DNI o CIF que acredite la identidad de la persona física o jurídica a registrar.
- Fotocopia del recibo de agua potable o certificado analítico realizado en fecha reciente por Laboratorio oficial u homologado por el Ministerio de Sanidad y Consumo, que recoge los parámetros establecidos para análisis normal en el R.D 1.138/90 de 14 de septiembre (B.O.E 20-9-90 y 24-11-90) del agua de que se abastece.

2) *Convalidación.*

- Justificante de haber abonado las tasas correspondientes.
- Fotocopia de la autorización anterior.

- Fotocopia del recibo de agua potable o certificado analítico en caso contrario.

3) *Cambio de titular.*

- Justificante de haber abonado las tasas correspondientes .
- Fotocopia simple del documento público o privado que justifique el cambio de titular firmado por ambas partes.
- Fotocopia del DNI o CIF del nuevo titular.
- Fotocopia de la autorización anterior.

4) *Cambio de domicilio.*

Este trámite se solicitará cuando las instalaciones antiguas hayan cesado en su actividad y el traslado sea dentro de la misma provincia.

- La documentación descrita en el punto 1- Autorización e inscripción inicial.
- Fotocopia de la autorización anterior.

5) *Ampliación de actividad.*

- Fotocopia de la autorización anterior.
- Justificante de haber abonado las tasas correspondientes.

6) *Cese de actividad.*

Este trámite se realizará cuando la industria haya dejado de realizar alguna de las actividades que constan en su autorización e inscripción en Registro.

- Fotocopia de la autorización anterior.

7) *Otros requisitos:*

- Firma del titular (si se trata de un empresario individual)
- Firma del administrador, tres fotocopias del DNI y tres fotocopias de los poderes (en el caso de que se trate de una sociedad).

8- NORMATIVA.

- Orden 21 febrero de 1977. Alimentos. Normas higiénico-sanitarias para la instalación y funcionamiento de industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas para consumo en colectividades y medios de transporte.
- Real Decreto 2207/199, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones Generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.
- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre "Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios).
- Real Decreto 2483/1986, de 14 noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre Condiciones Generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.
- Orden de 17 de marzo de 1988, por la que se modifica la Orden de Presidencia del Gobierno de 21 de junio de 1983 sobre características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos y derivados y platos preparados (Cocinados) esterilizados.
- Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios.
- Orden de 13 noviembre de 1989, de la Conselleria de Sanidad y Consumo, por la que se dan normas sobre manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.