

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

11 de mayo de 2023

Cristina Ocerín Cañón

S.G. de Gestión de la Seguridad
Alimentaria

AESAN



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

VISIÓN GENERAL DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

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

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática
«BOE» núm. 305, de 21 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-2022-21681



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ANTECEDENTES

**Reglamento
(CE) nº
178/2002 y
«Paquete
de higiene»**

**RD
carnicerías,
comidas
preparadas,
huevo
ingrediente,
anisakis...**

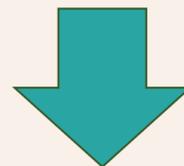
**Real Decreto
1086/2020**
suministro de
alimentos entre
establecimientos
de comercio al
por menor

**Proyecto RD
higiene
comercio al
por menor**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ANTECEDENTES

- Demandas de los sectores
- Nuevas actividades
- Auditoría de la FVO en 2017



Necesidad de mayor flexibilidad para los establecimientos de comercio al por menor

Necesidad de simplificación normativa para una mejor aplicación de la normativa UE a nivel nacional

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 1: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

- a) Requisitos en materia de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

- b) Adaptaciones.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 2: DEFINICIONES

Establecimiento de comercio al por menor: aquel en el que se lleva a cabo la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final o colectividades, in situ o a distancia. **Se incluyen los locales y vehículos de venta ambulante,** los almacenes de apoyo y las instalaciones en que con carácter principal se realicen operaciones de venta al consumidor final, así como establecimientos de **restauración y hostelería.**

Quedan excluidas la venta directa de productos primarios por parte del productor y las operaciones de (...) en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, (...).

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 2: DEFINICIONES

- **Comida preparada.**
- **Colectividad.**
- **Carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería.**
- **Pescaderías.**
- **Establecimiento central.**
- **Obrador.**
- **Sucursales.**

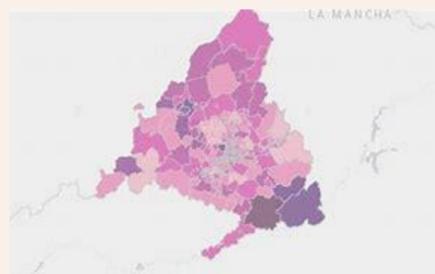
- **Zona de degustación.**
- **Almacén de apoyo.**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

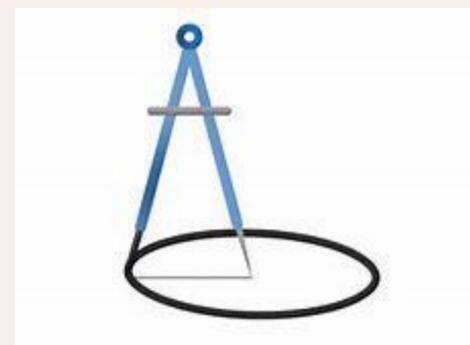
ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos de comercio al por menor sólo podrán suministrar alimentos de producción propia y productos de origen animal a otros establecimientos de comercio al por menor si este suministro es marginal, localizado y restringido.

≤25% vs.



=ZS o
limítrofes



≤50 Km
CCAA



RGSEAA

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

- **Establecimiento central con obrador y sucursales:** única unidad comercial (misma titularidad). Suministro establecimiento central a las sucursales no sujeto a las restricciones anteriores (mismo establecimiento)
- **Registros y documentación:** datos de los establecimientos a los que suministra, las cantidades de alimentos suministradas y fechas de suministro. Declaración responsable.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 4: TEMPERATURAS

- Temperaturas Reglamento 853/04
- Fusión de hielo: 0-4 °C
- **Frutas cortadas** o peladas*, vegetales cortados o pelados y/o zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor: $\leq 4^{\circ}\text{C}$



Informe CC

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 5: CONGELACIÓN

- Congelación materias primas o productos:

Envasados: envase original
con etiqueta+ etiqueta con
la fecha congelación

Sin envasar: envasar +
etiqueta con la fecha de
llegada y de congelación

- Congelación de **carne**:

inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que se destinarse a la donación, en cuyo caso se registrá p en el Reglamento (CE) nº 853/2004. descongelada.

**INFORME CC
AESAN: fecha de
consumo
preferente en
carne congelada
en minoristas**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 6: COMIDAS PREPARADAS

- Los establecimientos de comercio al por menor que intervengan en cualquier fase desde la producción hasta la entrega al consumidor final de comidas preparadas deberán cumplir lo establecido en el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020.
- Nuevo artículo 30

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

RD 1086/20. ARTÍCULO 30: COMIDAS PREPARADAS

Cambios respecto al RD 3484/2000:

- ❖ Comidas en caliente a $T^a \geq 63 \text{ }^\circ\text{C}$
- ❖ Comidas para refrigerar, tras tratamiento de $60 \text{ }^\circ\text{C}$ a $10 \text{ }^\circ\text{C}$ en menos de 2 horas.
- ❖ Recalentamiento $74 \text{ }^\circ\text{C}$ al menos 15 seg
- ❖ Comidas testigo:
 - ✓ Colectividades vulnerables
 - ✓ Comedores colectivos
 - ✓ Medios de transporte
 - ✓ Eventos (actividad principal)
 - ✓ Encargo o eventos de más de 40 personas

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas

Número de referencia: AESAN-2021-004

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2021

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

RD 1086/20. ARTÍCULO 30: COMIDAS PREPARADAS

❖ Comidas testigo:

- ✓ Elaboración y servicio mismo establecimiento:
momento del servicio.
- ✓ Elaboración y servicio establecimientos diferentes:
elaborador en el momento más próximo a su salida y
el que la sirve en el momento del servicio.
- ✓ 4 °C/-18 °C mínimo 7 días, ración 100g.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 7: CARNE

- Restricciones suministro RD 1376/2003.
- Requisitos generales se mantienen.
- Posibilidad congelación.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 8: PESCADO Y MBV

- **Anisakis:** congelación/ acuicultura. Información a los consumidores.
- **No congelar si tto 60 °C en el centro al menos 1 min.**
- **Exposición para la venta:** hielo. Atún. Cantidad necesaria.
- **Listos para el consumo:** 0-4 °C protegidos contaminación y separados de los crudos.
- **Requisitos Gempílicos:** referencia al Reglamento 853/2004 y requisitos para los que preparan el pescado:
 - ✓ Comprobar etiqueta
 - ✓ Preparación eliminando grasa y sin caldo de cocción
 - ✓ Informar clientes posibles efectos gastrointestinales



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 8: PESCADO Y MBV

- Pescaderías y establecimientos de restauración y hostelería: **vivero/acuario crustáceos y anguilas (nunca MBV)**
 - ❖ Calidad del agua
 - ❖ Regulación temperatura
 - ❖ Especies compatibles
 - ❖ Densidad adecuada
- Restaurantes: uso exclusivo para preparaciones, no venta en vivo.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 9: HUEVO

RD 1254/1991

Alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente (mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia) en restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, cocinas centrales, comedores colectivos...

Ovoproductos si no
75° C centro

8° C
24h

Mayonesa:
ovoproductos
y $\text{pH} \leq 4$ ° C



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 9: HUEVO

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas

Huevo crudo para elaborar alimentos:

- ❖ T^a interna ≥ 70 °C/2 seg
- ❖ 63 °C/20 seg y se sirvan para consumo inmediato

Productos a consumir sin tto térmico: ovoproductos y se conservarán ≤ 8 °C y se consumirán en un máximo de 24 horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 10: ZONAS DE DEGUSTACIÓN

- ❖ Zonas de degustación de los productos que comercializan.
- ❖ Si elaboran comidas preparadas:
 - Cumplir requisitos
 - Zona separada evitando
 - contaminación cruzada
 - con frescos y condensaciones.

ARTÍCULO 11: IDENTIFICACIÓN

- ❖ De manera voluntaria:
 - “**ELABORADO POR**” tipo y nombre del establecimiento
 - “**ELABORACIÓN PROPIA**” en un cartel o rótulo próximo al producto. Solo podrán venderse en el establecimiento o en las sucursales.

No se considerará elaboración: fraccionamiento o envasado de un producto elaborado por otro fabricante, ni el corte o deshuesado de carne fresca, ni la limpieza o el corte de pescado.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 12: MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- ❖ Nombre, dirección, teléfono operador responsable (salvo las ubicadas dentro de un establecimiento con personal)
- ❖ Renovación productos y temperaturas.
- ❖ Si venden alimentos refrigerados: sistema de alarma que avise en caso de fallo de suministro para impedir venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 13: ALIMENTOS EN VIVIENDAS

❖ Mucha polémica: dificultad para el control oficial (acceso vivienda), competencia desleal...

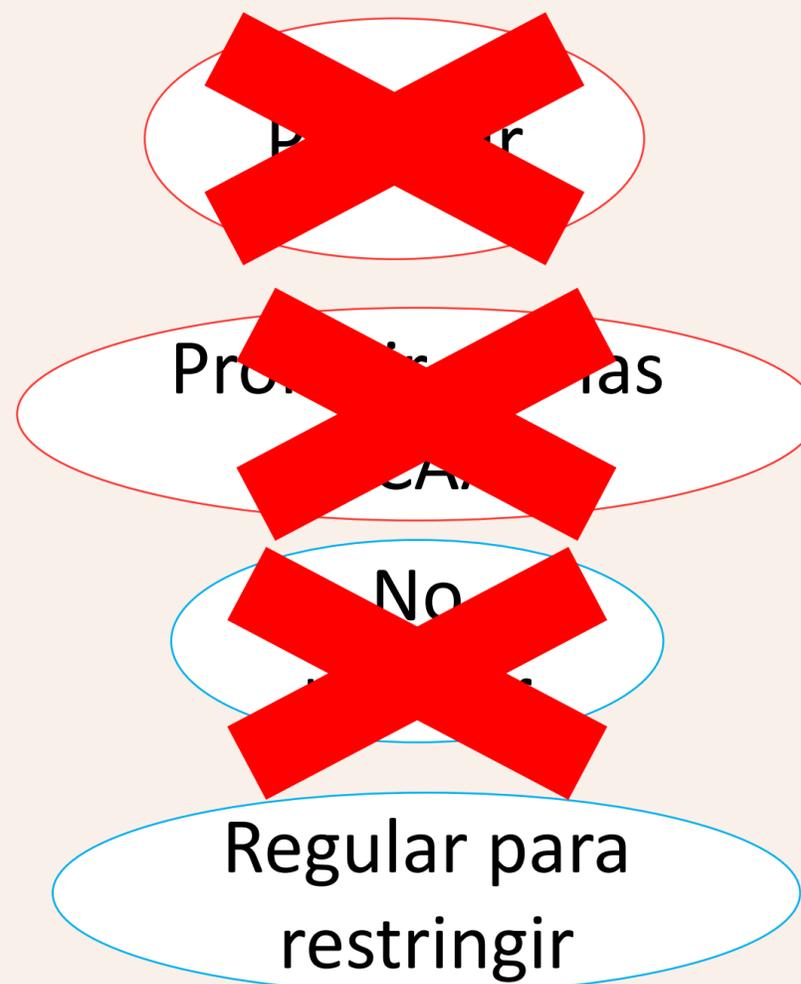
❖ Reglamento **852/2004**. CAPÍTULO III:

Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los **locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado**, y las máquinas expendedoras.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 13: ALIMENTOS EN VIVIENDAS

❖ Informe servicio jurídico.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 13: ALIMENTOS EN VIVIENDAS

- ❖ Requisitos del Reglamento 852/2004 y además el presente art:
 - Limitaciones suministro
 - Alimentos limitados
 - Nunca más de 100 kg semanales
 - Separación temporal
 - Etiquetarán según normativa vigente de IAC y además “elaborado en vivienda particular” y la fecha de elaboración.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 14: ACCESO ANIMALES

- ❖ Prohibido el acceso de cualquier animal a zonas de preparación o almacén y lugares de venta de alimentos.
- ❖ Zonas donde se sirven: operador puede permitirlo (sujetos, limpios, no contacto...)
- ❖ Podrán comer y beber
- ❖ Puede prohibir: cartel visible (prohibido)
- ❖ Útiles de limpieza exclusivos.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

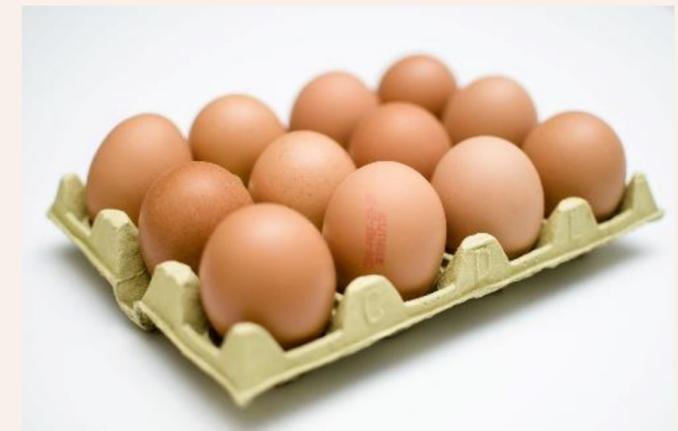
ARTÍCULO 15: “GATOTECAS”

- ❖ Establecimientos con perros o gatos destinados a interactuar con los clientes.
- ❖ Servir alimentos en estancia diferente o zona separada físicamente de los animales.
- ❖ No acceso a zonas de preparación, almacén...

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 16: DONACIÓN

- ❖ Capítulo V bis Reglamento 852/2004.
- ❖ Huevos:
Donarse superado el límite de ~~21 días~~ de la puesta si el receptor los transforma.
Nunca superada la fecha de consumo preferente.



ARTÍCULO 17: ALIMENTOS CON DEFECTOS

- ❖ Venta de alimentos con defectos que no afecten a la seguridad:
 - Forma y tamaño (no aplicable a frutas y hortalizas)
 - Defectos gráficos etiqueta (torcida, dibujo cortado...) o envase (arrugas cartón, defecto forma botella cristal, no aplicable conservas abombadas...)
- ❖ Nunca dificultarán lectura información obligatoria.
- ❖ Informar a los consumidores.

RE
ESTABL

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL

EN
R MENOR

REUTILIZABLES

as e informar

creto
2, de 27
bre, de
residuos
ases.

ndiciones
doneidad
ses

- ❖ Aportado
- ❖ Consumi
- ❖ Operado
- ❖ Operado
- ❖ Restaura
- (excepto



¿PUEDO LLEVAR MIS PROPIOS ENVASES A LA COMPRA?

PUEDES Y ¡DEBERÍAS! ES UNA FORMA MUY SENCILLA DE REDUCIR EL USO DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES EN EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. ES UNA PRÁCTICA SEGURA SIEMPRE QUE SIGAS ESTOS SENCILLOS CONSEJOS:

Los envases deben estar **limpios y secos**.

Deben estar fabricados con un material apto para el contacto con alimentos. Para saberlo, cuando los compres, consulta su **etiqueta** para comprobar si figura la indicación «para contacto con alimentos» o el símbolo de la copa y el tenedor. Este símbolo no es obligatorio cuando no haya dudas sobre su uso, pero es habitual encontrarlo.

"Para contacto con alimentos"



Escoge el envase que **mejor se adapte** a cada tipo de alimento: bolsas de tela para productos de panadería, frutas y verduras; tarteras de vidrio o plástico para carnes, embutidos o pescado; tarros para legumbres, arroz, especias...

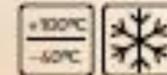
Además hay que llevar un envase diferente para cada tipo de alimento, así se evitan posibles **contaminaciones cruzadas**.

Cuando sea necesario, los envases deberán estar provistos de tapa o algún sistema de **cierre hermético** para evitar que se derrame su contenido.

Al llegar a casa, los alimentos deben **almacenarse** de manera adecuada. Como ya están correctamente envasados pueden ir directos a la nevera o al **congelador**.

El establecimiento puede **rechazar** aquellos envases que considere que no garantizan la seguridad alimentaria porque no estén limpios o secos, no sean aptos para el contacto con alimentos, etc.

Si vas a **congelar** los alimentos directamente en el envase, asegúrate de que es apto para ello. Busca alguno de estos símbolos:



¡Y recuerda!
Es imprescindible mantener siempre una higiene adecuada de las manos para manipular los alimentos y también los envases.

SI QUIERES REDUCIR EL USO DE ENVASES INNECESARIOS Y APOSTAR POR UN CONSUMO SOSTENIBLE, ¡LLEVA TUS ENVASES A LA COMPRA!
RECUERDA QUE TÚ TAMBIÉN ERES RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: **ENVASES LIMPIOS Y APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS.**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

ARTÍCULO 19: ADAPTACIONES

- ❖ Procedimiento artículo 4 RD 1086/2020.
- ❖ Nuevo artículo 5 bis y 5 ter.

ARTÍCULO 20: FLEXIBILIDAD APPCC

- ❖ Sistema APPCC con un responsable.
- ❖ Enfoque simplificado: Comunicación de la Comisión 2020/C 199/01.

ARTÍCULO 21: CONTROL OFICIAL

- ❖ Con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada (Reglamento 2017/625), conforme al PNCOCA.
- ❖ Operadores: asistencia y cooperación.
- ❖ Detección de incumplimientos: medidas para determinar origen, alcance y responsabilidad.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

