

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

11 de mayo de 2023

María Martínez-Herrera

Directora de Sostenibilidad, ASEDAS



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

## ¿Qué es ASEDAS?



19.000 tiendas

10,5 millones de m<sup>2</sup>

+300.000 trabajador@s

16 millones de clientes  
diarios

Gran responsabilidad -como empresas y como sector- de cara a los clientes:  
**garantizar que los alimentos que vendemos son seguros para los consumidores y  
que, ante cualquier posible problema, se actúa con total diligencia para identificar,  
aislar y eliminar los riesgos.**

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

## ¿Qué esperábamos del Real Decreto 1021/2022?

1. Actualización de legislación ya superada por las tecnologías y los "modos" de venta.
2. Principio de proporcionalidad y principio de eficiencia.
3. Flexibilización para los canales de venta -nuevos-. Adaptación.
4. Coordinación entre autoridades competentes y coordinación público/privada.
- 5. Más y mejores canales de comunicación.**



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

## ¿Qué seguimos necesitando?

Agilidad/rapidez.

Análisis y Estudio de nuevos procedimientos  
-Estudios de vida útil-

Flexibilización (Eficiencia)

Coordinación



Gran Responsabilidad -como empresas y como sector- de cara a los clientes:

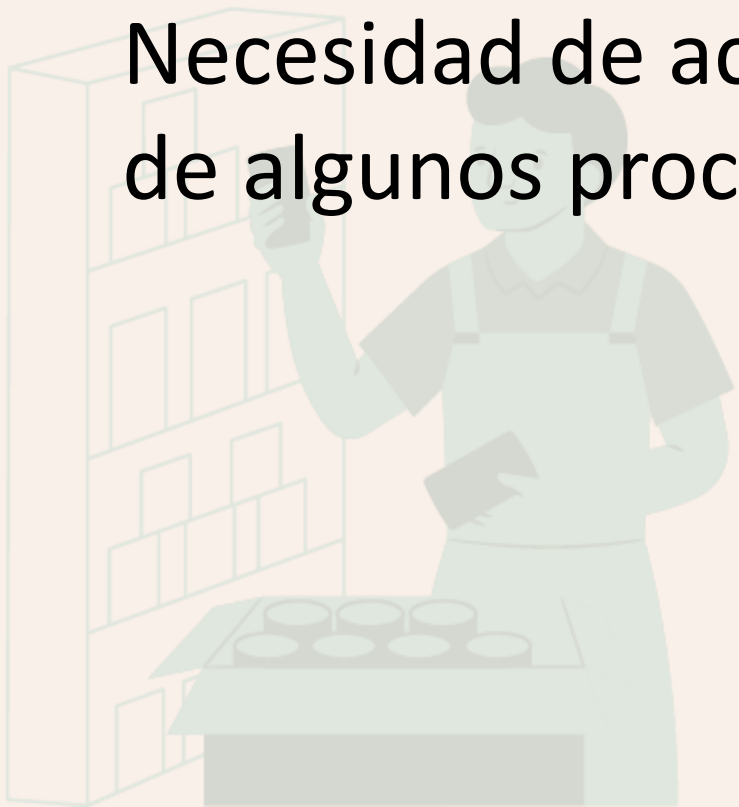
**Garantizar que los alimentos que vendemos son seguros para los consumidores y que, ante cualquier posible problema, se actúa con total diligencia para identificar, aislar y eliminar los riesgos.**

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



- **BLOQUE 1** requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor "clásicos":
  - ✓ Temperaturas
  - ✓ Sección de carnicería
  - ✓ Sección de pescadería
  - ✓ Operaciones de Congelación, descongelación

Necesidad de aclaración y simplificación de algunos procedimientos



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

## ● BLOQUE 2 Novedades:

### **Novedades, evolución de los canales de venta:**

- ✓ Suministro de alimentos de producción propia
- ✓ Temperaturas. Fruta partida
- ✓ Zonas de Degustación en el comercio al por menor
- ✓ Acceso de animales
- ✓ Donación de alimentos
- ✓ Alimentos con Defectos que no afectan a la seguridad de los mismos
- ✓ Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos.



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

¿Es necesaria una guía?

Artículos que necesitan ajustar las diversas interpretaciones.

Sí, si va a dar agilidad a la colaboración público/privada.

Artículos más “avanzados” y que tendrán que adaptarse a las tendencias. Ejemplo donación, productos defectuosos, envases reutilizables.

---



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

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

