

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

11 de mayo de 2023

Sonia Marín Sillué

Universitat de Lleida



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

Ley 11/2001 por la que se crea la AESAN

Se crea un Comité Científico para proporcionar dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria

Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto de la AESAN

1. El Comité Científico es el órgano de AESAN, que asume las funciones de proporcionar a dicho organismo **evaluaciones de riesgo e informes científicos** en materia de seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para el cumplimiento de sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la AESAN.
2. El Comité Científico está integrado por 20 personas de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la **seguridad alimentaria y la nutrición**, entre otras: toxicología alimentaria, **microbiología**, **virología**, **parasitología** o zoonosis alimentarias, epidemiología humana y salud pública, epidemiología animal, biotecnología y modificación genética, inmunología y alergología, nutrición humana, alimentación animal, farmacología veterinaria, **procesos tecnológicos alimentarios**, y análisis e instrumentación.

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

Funcionamiento del Comité Científico

El Comité Científico y sus grupos de expertos deben actuar de acuerdo con los principios de excelencia e independencia en su actividad de evaluación. **Circunscribirán su ámbito de actuación a las solicitudes planteadas por el Consejo Rector**, pudiendo elevar propuestas a dicho órgano por propia iniciativa, a través de la dirección ejecutiva.



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

¿Cómo se elaboran los informes?

- La AESAN proporciona unos términos de referencia de la solicitud
- Se forma un grupo de trabajo del Comité y se nombra un coordinador
- El coordinador acuerda con el grupo la distribución de tareas
- El grupo de trabajo elabora un borrador de informe
- El borrador se presenta al pleno del Comité para su discusión y aprobación



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

Informes del Comité Científico



- Título
- Resumen
- Palabras clave
- Introducción
- Términos de referencia*
- Discusión
- Conclusiones
- Referencias

Web
AESAN



- Por fecha
- Por riesgo: Químico/Biológico/
Tecnológico/ Nutricional
- Buscador

Revista del Comité Científico
de la AESAN



English
version

Knowledge junction

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

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor

Número de referencia: AESAN-2022-001

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de febrero de 2022

Grupo de trabajo

Antonio Valero Díaz (Coordinador), Carlos Alonso Calleja, Pablo Fernández Escámez, Carlos Manuel Franco Abuín, Sonia Marín Sillué y Gloria Sánchez Moragas

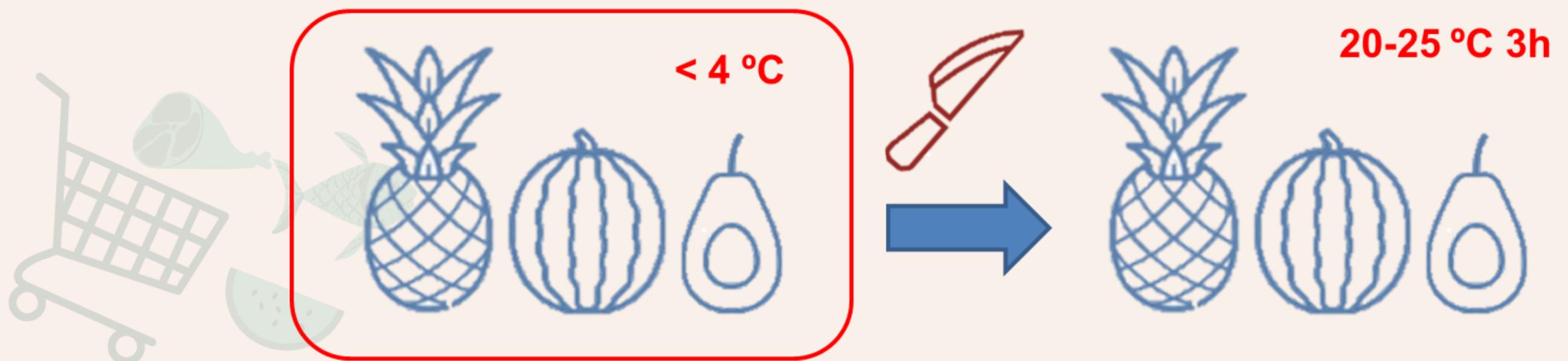


JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Artículo 4. Requisitos de temperatura de los productos alimenticios.

10. **Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados** y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor. **Igual o inferior a 4 °C.**

No obstante lo establecido en el punto 10 de la tabla, los **melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad** o en cuartos se podrán mantener a **temperatura ambiente (20-25 °C)** durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. **Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado**, manteniéndose así hasta su venta.



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

- 1 Evidencia de presencia de *Salmonella* spp., *Escherichia coli* verotoxigénico o *Listeria monocytogenes* en corteza e incluso pulpa. RIESGO SANITARIO
- 2 Brotes en el pasado
- 3 Necesario evitar el crecimiento
- 4 Humedad, nutrientes, pH, temperatura

Asimismo, se recomienda descartar para el corte las frutas con un excesivo grado de madurez, o que presenten heridas o hendiduras en su superficie.



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

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el establecimiento de fecha de consumo preferente en carne congelada en establecimientos de comercio al por menor

Número de referencia: AESAN-2022-009

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de septiembre de 2022

Grupo de trabajo

Antonio Valero Díaz (Coordinador), Carlos Alonso Calleja, Pablo Fernández Escámez, Carlos Manuel Franco Abuín, Sonia Marín Sillué y Gloria Sánchez Moragas



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

Artículo 5. *Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.*

3. Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.

El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha proporcionado unas orientaciones acerca del periodo vida útil para la carne, con el objetivo de poder establecer una fecha de consumo preferente.



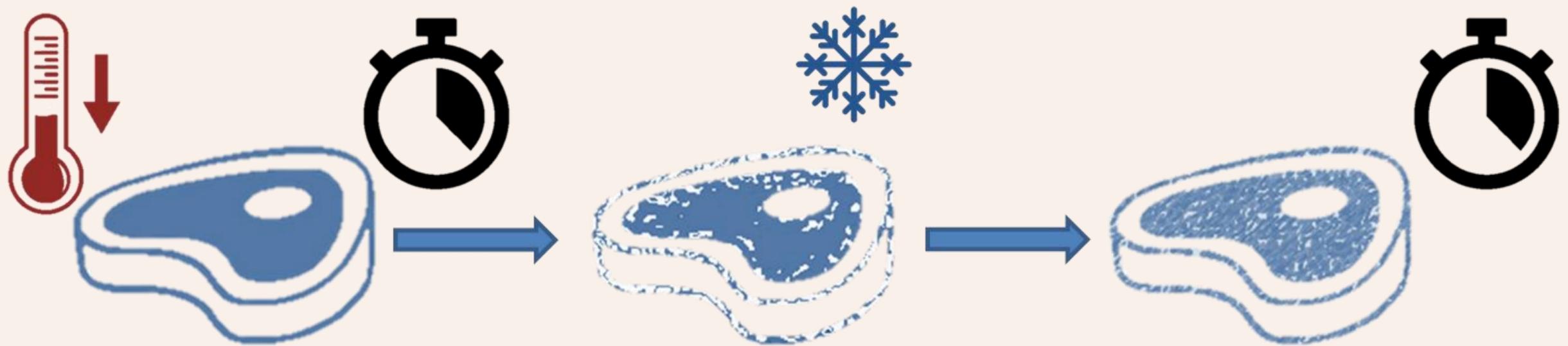
JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Tabla 3. Orientaciones sobre fechas de consumo preferente para la carne congelada

Especie animal	Congelación tras recepción	Maduración	Congelación tras maduración
Vacuno	12 meses a -18 °C	14 días a <2 °C	9 meses a -18 °C
Ovino	12 meses a -18 °C	14 días a -1,5 °C	9 meses a -18 °C
Caprino	12 meses a -18 °C	3-5 días a 4,44 °C	N. D.*
Porcino	6 meses a -18 °C	N. D.	N. D.
Ave	12 y 9 meses a -18 °C para productos enteros y despiezados	9 días a < -1 °C	N. D.
Conejo	N. D.	N. D.	N. D.

*N. D.: no es posible establecer recomendaciones generales.

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



La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación. No obstante, aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Podrá además realizarse la descongelación en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.



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

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

Grupo de trabajo

Elena González Fandos (Coordinadora), Carlos Alonso Calleja, Pablo Fernández Escámez, Sonia Marín Sillué, Magdalena Rafecas Martínez, David Rodríguez Lázaro y Pau Talens Oliag



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

Artículo 9. *Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo.*

1. Los establecimientos de comercio al por menor podrán **usar huevo crudo** para elaborar alimentos que:

a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a **70 °C durante dos segundos** en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.

b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura **de 63 °C durante veinte segundos** en el centro del producto y se sirvan para su **consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas** u otras preparaciones.

3. Los alimentos elaborados conforme a lo establecido en los apartados 1.a), que no sean estables a temperatura ambiente, y conforme al apartado 2, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro 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

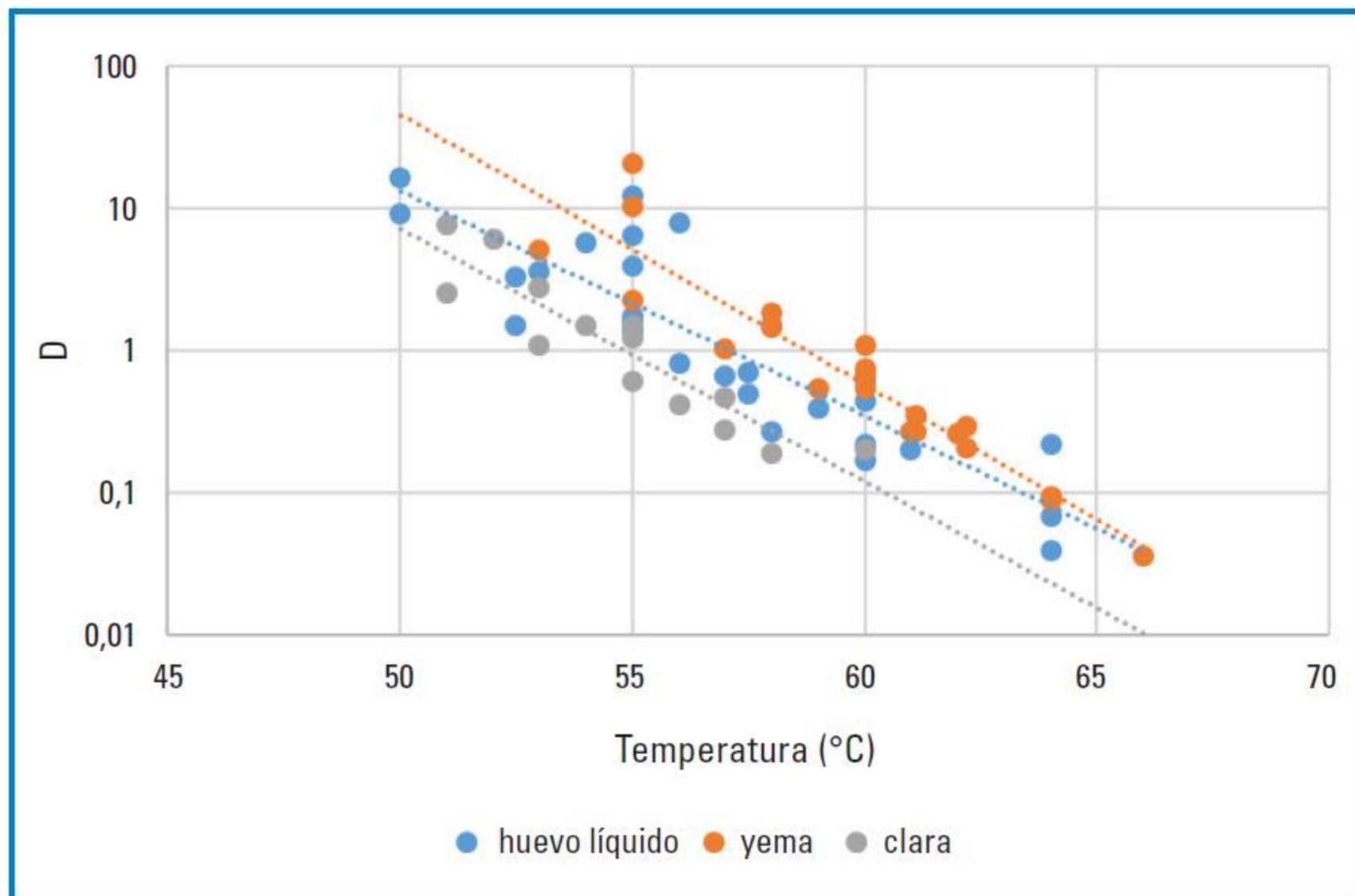
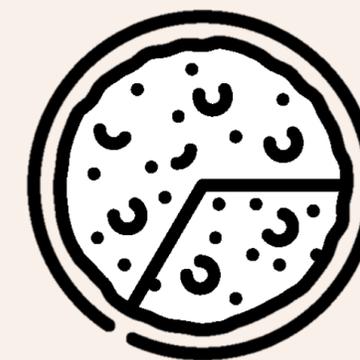


Figura 1. Variación de los valores D en función de la temperatura de tratamiento térmico.

Consumo no inmediato

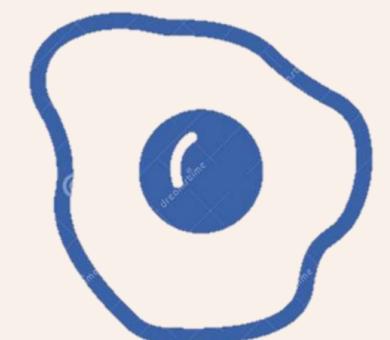
- 121 minutos a 55 °C.
- 7 minutos a 60 °C.
- 37 segundos a 65 °C.
- **2 segundos a 70 °C.**



24 h 8 °C

Consumo inmediato

- 65 °C 9 s
- **63 °C 20 s**
- 61 °C 48 s



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

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la seguridad alimentaria de alimentos secados al aire libre que se producen de acuerdo a métodos tradicionales de producción y que requieren una adaptación de los requisitos de higiene que deben cumplir

Número de referencia: AESAN-2021-012

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de julio de 2021

Grupo de trabajo

Pablo Fernández Escámez (Coordinador), Carlos Alonso Calleja, Carlos Manuel Franco Abuín, Elena González Fandos*, Sonia Marín Sillué, David Rodríguez Lázaro* y Antonio Valero Díaz



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

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*

«Artículo 5 ter. Métodos de producción tradicionales.

1. Conforme a lo establecido en los artículos 13.3 y 13.4.a).i) del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y no obstante lo establecido en el punto 1 del capítulo II y en el punto 1 del capítulo V de su anexo II, estará permitido comercializar, **siempre que tengan una actividad de agua inferior a 0,70**, los siguientes alimentos tradicionales secados al aire libre:

a) Alimentos de origen animal: pescado seco, pulpo seco y pota seca.

b) Alimentos de origen vegetal: pimientos y ñoras secas, tomates secos, albaricoques secos, higos secos, uvas pasas, melocotones secos, ciruelas secas, plátanos secos.

c) Otros alimentos producidos siguiendo métodos equivalentes.

No obstante lo anterior, la actividad de agua de estos alimentos podrá ser superior a 0,70, siempre que el operador demuestre que el proceso productivo logra un efecto equivalente mediante el empleo de una combinación de factores de conservación.

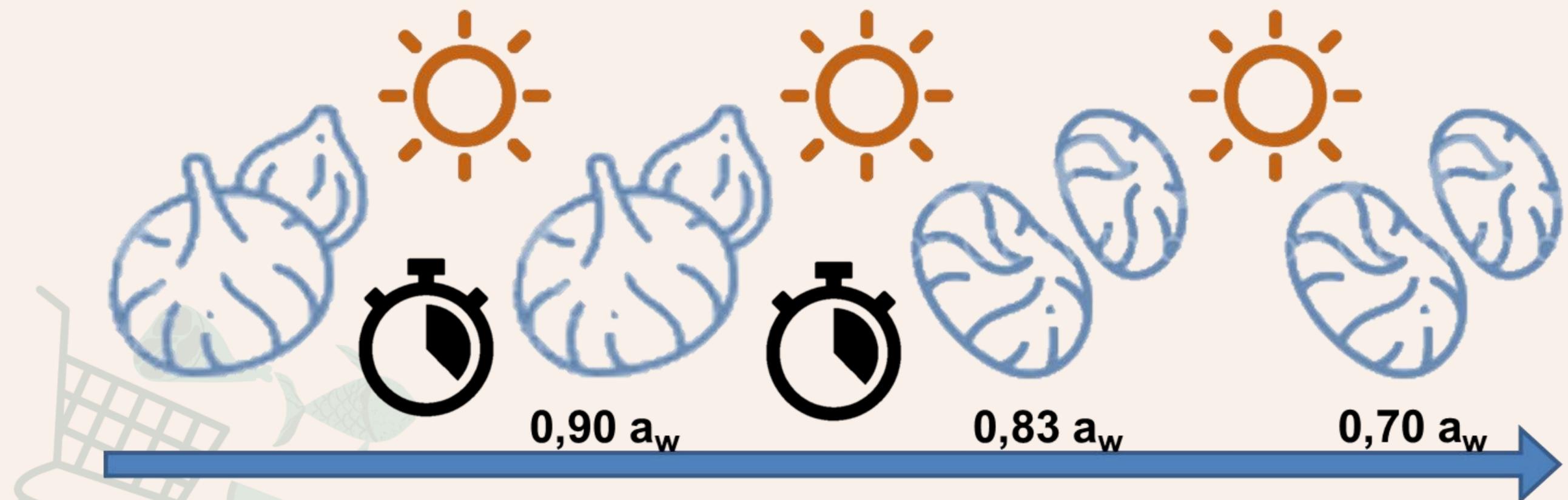
JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

RASFF: *Salmonella*, seguido de *Bacillus cereus*, presencia de micotoxinas (*Aspergillus*, *Fusarium*, *Alternaria* y *Penicillium*)

$a_w < 0,83$ no existe crecimiento de patógenos bacterianos ni producción de toxinas (*Staphylococcus aureus*)

a_w 0,60-0,69 hongos xerófilos

$a_w < 0,60$ no existe proliferación microbiana



estructuras separadas del suelo / locales de almacenamiento / gestión de plagas / evitar oscilaciones de temperatura.

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

CONCLUSIONES

Los informes basados en evidencia científica son un apoyo importante a la gestión de riesgos.

Limitaciones en la elaboración de informes:

- La cantidad de información disponible en algunos casos puede resultar inabarcable
- La investigación actual, ciertamente a la vanguardia del conocimiento, y muchas veces muy específica, a menudo no genera datos simples sobre la realidad de la producción de alimentos que sí que son útiles en la evaluación de riesgos.



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

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

