



Preguntas y respuestas sobre el Real Decreto 1021/2022 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

Aprobado en la Comisión Institucional del 13/03/2024

INTRODUCCIÓN

En diciembre de 2022 se publicó el Real Decreto 1021/2022 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. Con su publicación se simplifica el marco normativo nacional aplicable a los establecimientos de comercio al por menor de alimentos.

No obstante, transcurrido un año tras la entrada en vigor de la norma, se ha puesto de manifiesto que ciertos aspectos del Real Decreto plantean dudas a la hora de su aplicación práctica.

El objetivo de este documento es el de aclarar estos aspectos a través de un formato de preguntas y respuestas agrupadas por artículos. De esta forma, se pretende proporcionar orientaciones, tanto a los operadores de establecimientos de comercio al por menor como a las Autoridades Competentes encargadas de los controles oficiales en este tipo de establecimientos, facilitando así la aplicación armonizada de los requisitos establecidos en el Real Decreto.

ARTÍCULO 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN Y EL ARTICULO 2. DEFINICIONES

1. ¿Una asociación de vecinos que reparte periódicamente alimentos a personas desfavorecidas debe registrarse como establecimiento de comercio al por menor?

No, siempre que estén inscritas en algún otro registro. El real decreto excluye los suministros ocasionales, no los periódicos, pero, en estos casos, debe aplicarse una interpretación flexible del mismo, siendo suficiente con que dicha asociación esté inscrita en algún registro con otros fines, como los Registros de Asociaciones, teniendo en cuenta el carácter benéfico y social de las mismas.

2. ¿El operador de restauración sin instalaciones propias que sirve a consumidor final, como un servicio de “Chef a domicilio” o similares (pulpeiros, cortadores de jamón, etc. que operan en eventos), ¿se considera un establecimiento de comercio al por menor?



Sí, es un operador que presta un servicio de elaboración de comidas para el consumidor final, generalmente en instalaciones que el cliente pone a su disposición. No se trata de un suministro ocasional y es una actividad con continuidad y organización.

Como cualquier operador, debe cumplir con la legislación de higiene alimentaria y suministrar alimentos seguros.

3. Según la definición, ¿un establecimiento minorista que tiene alguna instalación (almacén, obrador, etc.) puede ser un establecimiento sin punto de venta físico?

Sí, siempre que tenga alguna instalación (almacén, obrador...), aunque no tenga punto de venta físico al público. Hay que tener en cuenta que si, además de a consumidor final, vende a otros operadores minoristas, debe ajustarse a los límites de actividad marginal, localizada y restringida establecidos en el artículo 3.

4. De acuerdo con la definición de comercio al por menor, un establecimiento que elabora comidas preparadas y las suministra principalmente a colectividades (colegios, por ejemplo), ¿se considera un comercio al por menor?

No. En la definición de comercio al por menor el término colectividad debe entenderse como un grupo de personas, no como un establecimiento. Por tanto, si un establecimiento tiene como actividad principal la elaboración de comidas preparadas y su suministro a otros establecimientos, no se considera un minorista. Se tendría que incluir RGSEAA.

5. ¿Cuál sería la diferencia entre un restaurante que realiza un servicio de catering y una cocina central¹ que realiza su actividad en el mismo ámbito que el restaurante?

Una cocina central no sirve directamente al consumidor final, por lo que quedaría fuera de la definición, ya que su actividad principal es el suministro a otros establecimientos, debiendo inscribirse en el RGSEAA. Un restaurante podría servir a otros minoristas cumpliendo las restricciones del artículo 3 siempre que su actividad principal sea la venta al consumidor final.

6. Un establecimiento de comercio al por menor es aquel en el que con carácter principal se realizan operaciones de venta a la persona consumidora final. ¿Qué se entiende por carácter principal?

Para que un establecimiento tenga la consideración de comercio al por menor debe vender al consumidor final una cantidad mayor de alimentos de la que vende a otros establecimientos (de acuerdo con el marco de suministro marginal, localizado y restringido). (Ver pregunta 9)

¹ En este documento se denomina cocina central al establecimiento de comidas preparadas que suministra a establecimientos que sirven a colectividades (colegio, residencia...)



PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 3. SUMINISTRO DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN PROPIA Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

7. ¿Pueden los establecimientos minoristas suministrar alimentos de origen no animal (verduras, aceite, conservas, vino, bebidas...) a otros establecimientos alimentarios al por menor sin ningún tipo de restricción de marginalidad ni territorialidad?

Un establecimiento de comercio al por menor, puede suministrar sin restricciones alimentos que no sean de producción propia ni productos de origen animal, es decir, alimentos de origen no animal y que no hayan elaborado ellos, cuando su actividad principal es la venta al consumidor final. Si su actividad principal no fuera esa, se tendría que incluir en RGSEAA.

8. Los límites establecidos en el artículo 3 en relación con que la actividad sea marginal, localizada y restringida, ¿son para alimentos de producción propia o alimentos de producción propia y productos de origen animal (POAS)?

Las limitaciones son para alimentos de producción propia (de todo tipo) y productos de origen animal (de todo tipo), es decir, para la suma de ambos (alimentos de producción propia + POAS). Hay que tener en cuenta también que los alimentos compuestos (aquellos que contienen tanto alimentos de origen vegetal como productos transformados de origen animal como, por ejemplo, pizza con jamón cocido, empanada elaborada con atún en conserva, etc.) no se consideran POAS y, por tanto, no se tendrían en cuenta a la hora de calcular las cantidades, salvo en el caso de que se hayan elaborado en el minorista, en cuyo caso cuentan porque son de elaboración propia.

9. Para considerar que la actividad de suministro entre establecimientos minoristas es marginal, ¿deben cumplirse las dos condiciones o basta con una? Es decir, un establecimiento ¿puede suministrar el 100% de su producción a otro/s minorista/s y seguir teniendo la consideración de minorista, siempre y cuando no supere los 500 kg/semana de producto?

En cuanto a la marginalidad, los establecimientos de comercio al por menor pueden suministrar hasta el 25% de lo que comercializan anualmente (marginalidad relativa) o 500 kg semanales (marginalidad absoluta, es decir, podrían vender casi todo lo que producen a otros minoristas si se atienen a esa cantidad). Es decir, deben cumplir una de las dos condiciones.

En el caso de acogerse a la opción de los 500 kg, para poder considerarse comercio al por menor debe haber venta al consumidor final porque si no, no cumplirían con la definición recogida en la normativa. Por eso, el real decreto recoge la siguiente aclaración:

b) Supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.



10. ¿Para el cálculo de la marginalidad de un comedor de colectividad, se podría considerar que los 500/kg a la semana equivalen a 1.250 menús por semana asumiendo que un menú son unos 400g?

Sí, se puede considerar. Esto no impide que se puedan hacer cálculos más concretos. Podría hacerse también un cálculo por comensales.

11. ¿Un establecimiento minorista puede vender a otros minoristas productos de origen no animal (PONAS) de elaboración propia, productos de origen animal (POAS) no elaborados en el establecimiento y comidas preparadas elaboradas en el establecimiento? Además, ¿puede suministrar a través de internet?

Un minorista puede vender PONAS de elaboración propia, comidas preparadas de elaboración propia y POAS (en este caso da igual si han sido elaborados o no en el establecimiento) a otros establecimientos minoristas cumpliendo las condiciones de suministro marginal, localizado y restringido. Si suministra otro tipo de alimentos (PONAS que no sean de elaboración propia) a otro minorista, no está sometido a esos límites, pero siempre teniendo en cuenta que la actividad principal del establecimiento debe ser la venta al consumidor final.

En cuanto a la venta por internet, puede vender al consumidor final cualquier tipo de alimentos sin restricciones. Si el que compra es otro establecimiento de comercio al por menor y no se identifica como tal, esta práctica se identificaría al realizar controles de trazabilidad en el establecimiento comprador. El vendedor deberá poner los medios para que los operadores se puedan identificar como tales en el proceso de compra por internet.

12. ¿Podrían entrar las franquicias dentro de la definición de establecimiento central y sucursales?

El establecimiento central y las sucursales deben tener el mismo titular y estar localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente. Las franquicias tienen titulares distintos y, por lo tanto, no cumplirían con las definiciones.

13. Teniendo en cuenta que el suministro de alimentos de producción propia entre establecimientos minoristas está sujeto a las restricciones del artículo 3, ¿pueden los establecimientos minoristas que reciban alimentos elaborados en otro establecimiento minorista suministrar sin restricciones estos alimentos a otros minoristas o incluso a establecimientos con RGSEAA?

No. Los productos que no sean de origen animal ni de elaboración propia se pueden suministrar a cualquier establecimiento sin estas restricciones, siempre que la actividad principal del establecimiento minorista sea la venta al consumidor final. Ahora bien, si un minorista recibe productos elaborados por otro minorista o productos de origen animal, deberá venderlos a consumidor final no pudiendo suministrarlos a otros establecimientos.



14. ¿Pueden los establecimientos de comercio al por menor donar alimentos a los bancos de alimentos (inscritos en RGSEAA)?

Sí. Las donaciones con origen en establecimientos de comercio al por menor se rigen únicamente por lo establecido en el Reglamento 852/2004 y el artículo 16 del Real Decreto 1021/2022, no siendo aplicable el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022 a las mismas, puesto que el objetivo de ese artículo nunca ha sido restringir ni poner trabas a las donaciones de alimentos.

15. Hay establecimientos de panadería que reciben la masa y solamente la cuecen. ¿En el marco de este real decreto esta cocción de pan se considera producción propia?

No, la cocción de masas simples (pan o bollería), sin relleno, en las que no se lleva a cabo ninguna manipulación adicional (pintado con huevo, rellenado...) no se consideraría elaboración propia.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 4. REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

16. Si el operador demuestra a la autoridad competente de una comunidad autónoma que el mantenimiento de melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos en condiciones de conservación diferentes a lo establecido en el real decreto son seguras, ¿es necesario presentar esa justificación en el resto de CCAA?

El operador presentará la documentación a la AC de la comunidad autónoma donde radique su razón social. Esta documentación deberá cumplir los requisitos mínimos recogidos en el [Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022](#) y su evaluación se ajustará a lo recogido en el mismo.

17. ¿Podría equipararse la hora de corte con la hora de exposición, en el caso de que tras el corte se refrigere antes de exponer a temperatura ambiente?

En ese caso el tiempo empieza a contar desde la exposición a temperatura ambiente, pero deben indicarse las dos fechas y horas (corte y exposición) en el etiquetado.

18. ¿Las calabazas partidas por la mitad deben conservarse en refrigeración?

Teniendo en cuenta que son vegetales voluminosos y que se consumen cocinadas, siempre que no estén peladas, no precisarán refrigeración.



PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 5. OPERACIONES DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS.

19. ¿Qué productos se pueden congelar en tienda y descongelar y poner a la venta?

Se pueden congelar materias primas y se pueden congelar productos elaborados. Se pueden descongelar aquellos productos que se vayan a vender descongelados y aquellas materias primas que se vayan a emplear para llevar a cabo una elaboración o una transformación en el propio establecimiento. La denominación del alimento irá acompañada, en su caso, de la mención “descongelado” conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011.

En el caso de la carne que se congele en el establecimiento se debe vender congelada. En este caso, para establecer la fecha de consumo preferente puede usarse como orientación el [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.](#)

20. Un comercio al por menor (por ejemplo, una carnicería) ¿podría vender productos congelados en el establecimiento al consumidor final? ¿Y a hostelería y restauración?

Un establecimiento de comercio al por menor podrá congelar alimentos conforme a lo recogido en el artículo 5 del Real Decreto 1021/2022. En el caso de la carne, puede venderse congelada al consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor (como hostelería y restauración) siempre que este suministro sea marginal, localizado y restringido, según lo establecido en el artículo 3 de la citada norma.

21. ¿Qué se entiende por equipo de congelación con suficiente potencia?

El equipo empleado para la congelación debe tener suficiente potencia para congelar los alimentos de manera que alcancen los -18 °C en el centro de estos, siguiendo un descenso ininterrumpido. Para ello habrá que tener en cuenta la capacidad del equipo, respetando la carga máxima, así como que la carga debería hacerse de tal manera que no se produzcan aumentos de temperatura en los productos que ya están en ella (descenso ininterrumpido).

22. A la hora de congelar materia prima o productos, ¿se establece algún límite entre la fecha de caducidad que figure en una etiqueta y la fecha de congelación en el minorista?

Los alimentos con fecha de caducidad deben congelarse tan pronto como sea posible y, desde luego, antes de la fecha de caducidad indicada en la etiqueta, y a una temperatura de -18 °C o inferior.

Las fechas deberán estar perfectamente registradas conforme a lo establecido en el apartado 1 del artículo 5.



23. ¿Una carnicería puede vender descongelada la carne que le llega congelada, indicando la mención “descongelado”?

Si, siempre que la que hayan comprado ya congelada a un establecimiento inscrito en RGSEAA. Las carnicerías no pueden vender descongelada la carne que se haya congelado en un establecimiento de comercio al por menor.

24. En preparados de carne, pescado, etc. elaborados por el minorista a partir de materia prima descongelada, ¿se aplica el Reglamento 1169/2011, anexo VI, para excepcionar de la mención “descongelado”?

Sí, se aplica lo establecido en el Reglamento 1169/2011, independientemente de que la congelación haya tenido lugar en el minorista o se haya adquirido congelado, es decir:

En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado». Quedan excluidos de dicho requisito:

- a) ingredientes presentes en el producto final;*
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;*
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.*

25. Los operadores que congelan los productos elaborados en el propio establecimiento deben contar con registros en los que se recoja, entre otros datos, la fecha de caducidad o de consumo preferente previas, cantidad, etc. Estos registros no son necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados, según lo recogido en el R 1169/2011. El R1169/2011 en la información obligatoria no incluye la fecha de caducidad o de consumo preferente previas ni la cantidad de todo el producto elaborado que se ha congelado, sólo se refiere a la del producto envasado. ¿Es necesario añadir en la etiqueta lo recogido en el R1169/2011 y además las menciones de caducidad o de consumo preferente previas a la congelación y la cantidad de todo el producto elaborado que se ha congelado?

Toda la información en principio debe estar en un registro. En el caso de congelar un alimento que ya tiene una etiqueta, se podría añadir lo que falte a la misma en vez de llevar un registro aparte. Las fechas de caducidad/consumo preferente previas solo existirán en el caso de que el alimento en un primer momento se haya conservado en refrigeración y después se haya decidido congelarlo.



26. ¿Cómo se deben descongelar los alimentos en los establecimientos de comercio al por menor?

De manera general, los alimentos se deben descongelar en refrigeración, puesto que es el método más seguro. No obstante, se podrá descongelar, excepcionalmente, en agua corriente fría o en el microondas cuando los alimentos se vayan a cocinar inmediatamente después de la descongelación. Por otro lado, los productos que lo requieran por razones tecnológicas se podrán descongelar a temperatura ambiente.

27. ¿Para qué productos estaría justificada la descongelación a temperatura ambiente?

Aquellos para los que sea necesario por razones tecnológicas, que deben estar justificadas en la ficha de producto. Por ejemplo, productos de bollería o pastelería terminados que se descongelan antes de su venta o masas que se descongelan antes de cocer.

28. ¿El agua de un recipiente que se renueva constantemente para controlar la temperatura, puede entenderse como agua corriente?

La descongelación en agua fría, que se renovará constantemente, debería ser una práctica excepcional, para porciones muy pequeñas y en situaciones justificadas. Además, en el contexto actual de sequía y restricciones de agua, se desaconseja usar este método.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 7. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LAS CARNES FRESCAS, CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

29. Si con la carne picada en una carnicería se elaboran preparados de carne (hamburguesas, salchichas frescas), ¿también se debe cumplir el límite de venta en el día?

Ese límite es para vender la carne picada como tal (carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1 % de sal), no para preparados de carne.

30. ¿Los comercios al por menor que compran carne picada refrigerada de una industria con RGSEAA pueden congelarla?

Se puede congelar para venderla congelada o como materia prima para después descongelarla y llevar a cabo una elaboración o una transformación en el propio establecimiento.

31. ¿Los establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada pueden congelarla?

No, puesto que no se puede conservar de un día para otro.

32. ¿La carne picada se puede vender a otros comercios minoristas, en particular a colectividades y a establecimientos de restauración y hostelería?



Sí, pero deben servirla en el mismo día. El establecimiento que la recibe no la puede vender a otro establecimiento.

33. ¿Estaría permitido que un establecimiento al por menor elaborase en su obrador carne picada, para ser vendida en el día, en sus sucursales?

Sí, pero deben servirla y los obradores venderla en el mismo día.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 9. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO.

34. El término “consumo inmediato” ¿se refiere a que, en estos casos, el producto ha de consumirse en las instalaciones o en el local donde se ubica el punto de elaboración (cocina, obrador), es decir, sin mediar tiempo entre la elaboración y el consumo y en consecuencia no estaría autorizada su venta a domicilio al no ser inmediato el consumo del producto?

El artículo 9.1. b) establece la posibilidad de aplicar un tratamiento térmico a los alimentos elaborados con huevo a una temperatura menor de lo establecido de manera general en el artículo 9.1. a), siempre y cuando se sirvan para su consumo inmediato.

Aunque no se especifica en la norma un tiempo determinado para el consumo inmediato, debe entenderse que el alimento se cocina y se sirve inmediatamente para su consumo en el mismo establecimiento, no siendo posible la venta a domicilio de alimentos elaborados conforme a lo establecido en el citado artículo 9.1. b), ni tampoco que el consumidor se lo lleve a casa.

35. Un establecimiento de venta de comidas preparadas, que sabe de antemano que no se va a consumir allí, pero vende directamente al consumidor final. ¿Podría comercializar tortillas que alcancen una temperatura de 63 °C durante 20 segundos en el centro del producto?

No, el consumo inmediato sólo puede garantizarse cuando se consume el alimento en el propio establecimiento.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 10: ZONAS DE DEGUSTACIÓN EN EL COMERCIO AL POR MENOR.

36. ¿Qué inscripciones en el registro requiere un establecimiento que ofrece degustaciones de sus productos?

Si un establecimiento minorista ofrece degustaciones de los productos que elabora o comercializa no requiere la inscripción de una nueva actividad en su correspondiente registro sanitario autonómico, independientemente de que para desempeñar esta práctica



debe incorporar la infraestructura, los procesos y los controles necesarios para llevarla a cabo de manera segura.

Si lo que se ofrece al público consiste en comidas como oferta adicional a los productos comercializados en dichos establecimientos, esta actividad sí requeriría una inscripción adicional en el registro sanitario autonómico del establecimiento.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 11: IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN EL COMERCIO AL POR MENOR.

37. ¿A qué se refiere el punto a) con “tipo y nombre del establecimiento”? ¿Sería correcto, por ejemplo, “elaborado por Carnicería Martín”? Si es así, ¿también se debe incluir el titular o razón social junto a su dirección, como se indica en la normativa de información al consumidor?

Sí, sería correcto. Es un sistema de identificación voluntario y por tanto adicional a lo que establece la normativa de información al consumidor, que siempre debe cumplirse.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 12. RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

38. La mayor parte del parque de máquinas expendedoras automáticas de frío que hay en España disponen de sistemas de control de programación interna que, en caso de corte de suministro eléctrico o por cualquier otro motivo (por ejemplo, una avería del refrigerador de la máquina) que suponga un incremento de temperatura que rompa la cadena de frío de los alimentos, activan la inhibición de ventas en las selecciones con productos perecederos. ¿Cumplen adecuadamente con el requisito establecido en el artículo 12.3 del Real Decreto 1021/2022?

El artículo 12.3 establece que si venden alimentos que requieren refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable en caso de haber problemas de suministro eléctrico que pueden conllevar una alteración de las temperaturas, para poder tomar las medidas oportunas que garanticen la seguridad de los alimentos

El objetivo de este apartado es garantizar que las máquinas expendedoras no ponen a disposición de las personas consumidoras alimentos cuando se ha roto la cadena de frío.

Teniendo en cuenta lo indicado, las máquinas que cuenten con un sistema de bloqueo para evitar dicha venta conseguirían el objetivo del artículo 12.3 y, por lo tanto, cumplirían adecuadamente con el requisito establecido siempre y cuando el bloqueo permanezca una vez restaurada la electricidad.



PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 13. SUMINISTRO DIRECTO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LOCALES UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA.

39. ¿En qué casos se considerará necesaria la separación espacial para la elaboración de alimentos en viviendas?

Se tendrá que valorar caso por caso. Será exigible en caso de que se compruebe que no es posible la elaboración en condiciones adecuadas de higiene con la separación temporal (por las dimensiones o el diseño de la cocina, por ejemplo).

40. En el caso de elaborar alimentos en una vivienda privada, ¿las materias primas y los alimentos que se comercialicen pueden compartir nevera, congelador y almacén con los domésticos?

Sí, siempre y cuando estén perfectamente identificados y separados suficientemente, por ejemplo, en baldas distintas.

41. ¿En el caso de acceder a un domicilio particular el inspector debe dejar constancia en acta de que se le permite el acceso al domicilio particular?

El acta debería reflejar todas las circunstancias en las que se produzca la inspección y que sean relevantes y el hecho de que se haya permitido voluntariamente el acceso al domicilio es una de ellas.

42. Ejemplos de comidas preparadas sometidas a tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad de éstas elaboradas en viviendas:

Un gazpacho sólo podría elaborarse si se somete a un tratamiento térmico al menos equivalente a una pasteurización y a continuación se mantiene y comercializa refrigerado.

- Una lasaña, un guiso o unas legumbres se puede elaborar y después del tratamiento térmico deberán conservarse adecuadamente (mantener en caliente a una temperatura ≥ 63 °C o refrigeradas).
- Una empanada que sufre tratamiento térmico.

43. Se pueden suministrar comidas preparadas sometidas a un tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad de estas. Una ensalada no tiene que estar sometida a tratamiento térmico para garantizar su seguridad, por tanto, ¿estaría permitido elaborar una ensalada vegetal en vivienda privada?

No, no se podría, salvo que la autoridad competente de la comunidad autónoma lo permita.

50. Los productos elaborados en una vivienda privada ¿podrían ser vendidos mediante “venta on line”?



Sí, se podría hacer venta on line siempre y cuando el suministro al consumidor final se realice dentro de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente donde radique la vivienda.

44. ¿Puede una vivienda considerarse obrador de un punto de venta (charcutería, pescadería, ...) que tengan la misma razón social y hacer algunas elaboraciones que después se venderán en estos establecimientos de venta? Sería el caso de una vivienda que elabora croquetas para después venderse, por ejemplo, en la charcutería de la misma titularidad.

No, el punto 5 del artículo 13 establece que los alimentos preparados en las viviendas particulares no se podrán suministrar a otros establecimientos de comercio al por menor (salvo autorización de la autoridad competente de la comunidad autónoma) con independencia de que sean o no de la misma titularidad. Las viviendas no forman parte de ninguna unidad comercial.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 14. ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

45. ¿Pueden entrar los animales de compañía a los supermercados?

No, el Real Decreto 1021/2022 prohíbe el acceso de cualquier animal a las zonas de lo establecimientos de comercio al por menor donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos (salvo perros de asistencia o de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado).

46. Si un supermercado dispone de zonas de degustación en su interior ¿Pueden acceder los animales a estas zonas?

No, salvo que el acceso sea directo, sin transitar por el supermercado

47. ¿Se puede entender que si no hay cartel de prohibición ni ningún otro es que el establecimiento permite la entrada de animales de compañía?

Sí, si el operador decide prohibir la entrada de animales debe informar de ello mediante un cartel.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 17. ALIMENTOS CON DEFECTOS QUE NO AFECTAN A LA SEGURIDAD DE LOS MISMOS

48. El artículo 17.a) que se refiere a defectos de forma y tamaño del alimento, sin perjuicio de lo establecido en otras normativas específicas, no siendo de aplicación, en concreto, a frutas y hortalizas. ¿Qué es lo que no se aplica a las frutas y hortalizas?

Las frutas con defectos de forma y tamaño se pueden vender, pero se deben cumplir los requisitos que establecen las normas de calidad.



49. ¿Cómo se informa a la persona consumidora de la venta de alimentos con defectos?, ¿mediante carteles, verbalmente en el momento de la compra, por megafonía...?

No se establece de qué manera. De cualquiera que garantice que la información llega al consumidor.

PREGUNTAS SOBRE EL ARTÍCULO 18. EMPLEO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES APTOS PARA EL CONTACTO DE ALIMENTOS

50. Se informará de forma clara y visible a la clientela de la posibilidad de llevarse la comida no consumida a casa. Al ser visible, ¿tiene que ser mediante cartelería? ¿No basta solo con que te lo digan verbalmente?

En este caso al establecer de manera visible, se entiende que debe ser mediante carteles o en la carta.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.