

## LEGISLACIÓN BÁSICA Y NORMAS DE APLICACIÓN VOLUNTARIA ACTUALIZADAS AL 7 DE FEBRERO 2011

---

### LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN NACIONAL

Orden de 26 de Enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

**Reglamento (CE) Nº 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**.

**Real Decreto 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la **elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas**.

**Real Decreto 1420/2006**, de 1 de diciembre, sobre **prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca** suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

**Real Decreto 1254/1991**, de 2 de agosto, por el que se dictan **normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente**.

**Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la **calidad del agua de consumo humano**.

**Real Decreto 865/2003**, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la **prevención y control de la legionelosis**.

**Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de **seguridad y salud en los lugares de trabajo**.

**Reglamento CE 1935/2004 de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos**.

**Reglamento (ue) nº 10/2011** de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre **materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos**.

**Real Decreto 866/2008**, de 23 de Mayo, por el que se aprueba la **lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Real Decreto 891/2006**, de 21 de Julio, por el que se aprueban las **normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario**.

**Real Decreto 397/1990**, de 27 de Marzo, por el que se aprueban las **condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos**.

**Reglamento (ce) nº 450/2009** de la Comisión de 29 de mayo de 2009 sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Real Decreto 237/2000**, de 18 de Febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

**Real Decreto 2483/1986**, de 14 de Noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios a temperatura regulada.

**Real Decreto 1334/1999**, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

**Real Decreto 1808/1991** de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

**Real Decreto 930/1992**, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

**Real Decreto 314/2006**, de 17 de Marzo, por el que se aprueba el código técnico de la edificación.

**Reglamento (CE) nº 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 640/2006**, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

**Real Decreto 142/2002**, de 1 de Febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.

**Real Decreto 2001/1995**, de 7 de Diciembre de 1995, que aprueba la lista positiva de Colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

**Norma sanitaria para funcionamiento de restaurantes y servicios afines – 365.2005**  
**MINSA**

## **LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN AUTONÓMICA**

**Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad**, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

**Decreto 131/2006**, de 23 de mayo, **del Gobierno de Aragón**, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

**Decreto 22/2006**, de 7 de marzo de 2006, **del Gobierno de Castilla-La Mancha** sobre establecimientos de comidas preparadas

## **NORMAS DE APLICACIÓN VOLUNTARIA**

ISO 9001:2000 Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.

ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Normas Q del instituto para la calidad turística española

Normas de Calidad de para Hoteles y Apartamentos Turísticos.

Normas de Calidad de Restaurantes.

Normas AENOR

UNE 167002:2006 Servicios de restauración. Requisitos del mantenimiento de las instalaciones y equipos.

UNE 167003:2006 Servicios de restauración. Requisitos de aprovisionamiento y almacenaje.

UNE 167007:2006 Servicios de restauración. Requisitos de transporte.

UNE 167008:2006 Servicios de restauración. Requisitos de bar.

UNE 167009:2006 Servicios de restauración. Requisitos de cocina.

UNE 167010:2006 Servicios de restauración. Requisitos de cocina central.

UNE 167012:2010 Servicios de restauración. Requisitos para la implantación de un sistema de autocontrol basado en los principios APPCC.