



Sanidad

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.

La reciente publicación del 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, modifica el marco legal preexistente relativo a diferentes tipos de establecimientos alimentarios, entre ellos los comedores colectivos. Esta norma recoge principios generales de higiene y control procedentes del Real Decreto 2207/1995, que establece las normas de higiene de productos alimenticios, y da cabida a nuevas directrices emanadas de disposiciones comunitarias y normas del Codex Alimentarius, adaptándolas a nuevas modalidades de elaboración y venta de comidas preparadas. Es, sin embargo, una norma que recoge aspectos básicos y que, como tal, precisa una mayor concreción de sus requisitos para asegurar una aplicación totalmente uniforme. Esta concreción, en el ámbito de los comedores colectivos y los establecimientos de platos preparados no industriales ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco, se desarrolla en la presente Orden.

Por otro lado, los datos epidemiológicos indican la importancia sanitaria de este sector, y apuntan los principales factores de riesgo que contribuyen a la aparición de brotes de toxiinfecciones alimentarias. Esto refuerza la necesidad de adaptar la realidad normativa sanitaria a los diferentes niveles de riesgo implícitos y a los distintos tipos de actividades de elaboración de comidas preparadas.

También ha de tenerse en cuenta que la propia evolución tecnológica y sectorial hace que existan nuevas modalidades de manipulación, tratamiento y venta de platos preparados y elaborados, que requieren de unas herramientas normativas adaptables a las variaciones del mercado.

Mediante la presente Orden se establece una clasificación de las diferentes actividades de restauración colectiva de acuerdo a su riesgo sanitario, estableciendo para cada uno de los grupos los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir para poder ser autorizados. Esta clasificación en función del riesgo permite además que los establecimientos que no pueden alcanzar los mínimos de una

categoría puedan buscar acomodo en otra de menor riesgo, y por tanto, de menores exigencias, no obligando, como ocurre con muchas disposiciones legales, al cese de su actividad, sino a su readaptación.

Afecta tanto a establecimientos de carácter comercial como a institucionales o sociales, estableciendo unos requisitos generales de instalación y de pautas de trabajo que han de cumplir todos, más unos requisitos específicos en función de la actividad desarrollada y su nivel de riesgo, adaptando claramente de esta forma el nivel de exigencia a las necesidades sanitarias específicas de cada establecimiento.

En su virtud, en ejercicio de la competencia de desarrollo y ejecución de la legislación básica en materia de sanidad interior que reconoce el artículo 18.1 del Estatuto de Autonomía y de conformidad con lo establecido en el artículo 26.4 de la Ley 7/1981, de 30 de junio, de Gobierno, artículo 3 del Decreto 268/2001, de 6 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Sanidad y de lo establecido en la disposición final tercera del Decreto 223/1996, de 17 de septiembre, de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco,

DISPONGO:

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

1.– Es objeto de la presente Orden establecer las condiciones sanitarias que han de reunir los comedores colectivos e institucionales, y los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas, así como su clasificación a efectos de obtener la autorización sanitaria de funcionamiento regulada en el Decreto 223/1996, de 17 de septiembre.

2.– La presente Orden será aplicable a todos los establecimientos de la Comunidad Autónoma del País Vasco, de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o de temporada, cuya actividad sea la de elaborar y/o servir comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento y/o venta y/o suministro a domicilios particulares, a los consumidores finales.

3.– Quedan excluidos aquellos establecimientos que, conforme a la normativa vigente, requieran ser incluidos en el Registro General Sanitario de Alimentos, así como aquéllos en que los ámbitos de elaboración y de consumo sean privados (txokos y asimilables).

Artículo 2.– Definiciones.

A efectos de lo regulado por la presente Orden, se entenderá por:

1.– Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional, por los consumidores finales.

2.– Establecimiento: local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo directo por el consumidor final.

3.– Comedor colectivo: aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas y/o bebidas que en el mismo se consumen, incluyendo tanto los dotados de cocina propia como los que carecen de la misma y pudiendo tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

4.– Comedores institucionales: comedores colectivos que forman parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

5.– Establecimiento de elaboración de platos preparados no industriales: aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas preparadas que no se consumen en el mismo local donde se elaboran, pudiendo ser vendida al consumidor final para su consumo fuera del establecimiento de elaboración, o suministrada al mismo en su domicilio particular.

6.– Oficio: en comedores colectivos que reciben comidas preparadas no elaboradas en los mismos, local destinado exclusivamente a la realización de actividades de mantenimiento de las comidas en caliente o en frío, regeneración (si procede), emplatado y/o servicio de dichas comidas.

Artículo 3.– Clasificación de los establecimientos.

Se establece la siguiente clasificación por grupos de establecimientos, según su actividad y nivel de riesgo:

1) Grupo 0: Establecimientos que no elaboran alimentos, sino que sólo sirven bebidas y/o alimentos. Se incluirán en este grupo los establecimientos que exponen y sirven productos elaborados por industrias autorizadas.

2) Grupo I: Comedores colectivos que elaboran alimentos para su consumo inmediato, pero sin servicio de comidas completas en locales o zonas al efecto.

Se incluirán en este grupo bares con elaboración de pinchos y/o platos combinados, pizzerías, hamburgueserías, bocaterías, cafeterías y asimilables.

Asimismo, los comedores colectivos que elaboren menús simples de bajo riesgo en pequeñas cantidades, para su consumo inmediato estarán en este grupo, siendo el aprovisionamiento de materias primas perecederas ajustadas a su consumo diario y manteniendo estas condiciones estables a lo largo de la semana y en cualquier época del año.

Establecimientos de platos preparados no industriales que elaboran y venden a consumidor final, en el propio local o mediante suministro a domicilio particular, una gama de alimentos similar.

No obstante, se podrá determinar la inclusión de un establecimiento en el Grupo II, si por sus características específicas supone un riesgo sanitario mayor, a criterio de la autoridad competente.

3) Grupo II: Comedores colectivos que elaboran y sirven menús o comidas completas, muy variadas, con ingredientes de diversa naturaleza y origen, que sufren preparaciones también variadas, y con servicio de los mismos en un comedor o zona habilitada al efecto.

Se incluirán establecimientos de hostelería con menú y/o carta, y asimilables.

Establecimientos de platos preparados no industriales que elaboran y venden a consumidor final, en el propio local o mediante suministro a domicilio particular, gamas de alimentos similares.

4) Grupo III: Comedores colectivos que elaboran productos muy variados (en cuanto a preparación, ingredientes, coberturas y nivel de riesgo sanitario), como en el grupo anterior, pero en grandes cantidades, con preparación previa en gran parte y a gran número de comensales simultáneamente (Capacidad superior a 150 comensales).

5) Comedores institucionales: Éstos se clasificarán, a efectos de su autorización sanitaria de funcionamiento, como comedores escolares, comedores de residencias, cocinas de hospitales o clínicas, comedores de empresa, y otros comedores institucionales.

Artículo 4.– Requisitos higiénico-sanitarios. Clasificación de requisitos.

Los requisitos higiénico-sanitarios para los diferentes grupos de establecimientos regulados por la presente Orden se dividirán en:

1.– Requisitos generales, que deberán cumplir todos los establecimientos:

1.1.– Requisitos referidos a instalaciones.

1.2.– Requisitos referidos a prácticas de trabajo.

2.– Requisitos específicos, que deberán cumplir los establecimientos según su actividad:

2.1.– Requisitos, según grupo de actividad, para comedores colectivos del sector hostelero (Grupos 0 a III).

2.2.– Requisitos, según grupo de actividad, para establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales (Grupos I a II).

2.3.– Requisitos para comedores colectivos institucionales.

Cada establecimiento ha de cumplir los requisitos generales (de instalaciones y de prácticas de trabajo) pertinentes y todos los requisitos específicos que le sean de aplicación en función de su actividad.

Los establecimientos autorizados en cada grupo de actividad (del 0 al III en hostelería y del I al II en platos preparados no industriales) podrán realizar las actividades contempladas para dicho grupo, además de las de los grupos anteriores. No se podrán realizar actividades para las que no se cuente con autorización expresa.

Artículo 5.– Requisitos higiénico-sanitarios generales.

Todos los establecimientos afectados por esta Orden cumplirán los requisitos higienico-sanitarios generales, de instalaciones y de prácticas de trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Anexo I.

Artículo 6.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según grupo de actividad, para comedores colectivos del sector hostelero (Grupos 0 a III).

Los comedores colectivos del sector hostelero de los diferentes grupos de actividad cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo II.

Artículo 7.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según grupo de actividad, para establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales (Grupos I a II).

Los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales de los diferentes grupos de actividad cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo III.

Artículo 8.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según tipo de actividad, para comedores colectivos institucionales.

Los comedores colectivos institucionales cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo IV.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las solicitudes de autorización sanitaria de funcionamiento presentadas antes de la entrada en vigor de la presente Orden se tramitarán y resolverán de acuerdo con lo establecido en esta normativa.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Se faculta al Director de Salud Pública para dictar las resoluciones necesarias y adoptar las medidas oportunas para la ejecución de la presente Orden.

Segunda.– La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de marzo de 2002.

El Consejero de Sanidad,

GABRIEL M.ª INCLAN IRIBAR.

ANEXO I

Requisitos higiénico-sanitarios generales, de todos los establecimientos:

1.– Requisitos referidos a instalaciones:

1.1.– La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales donde se manipulen alimentos serán de tales características que permitan unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que sea difícil que se produzcan contaminaciones cruzadas entre alimentos.

1.2.– Las paredes, suelos y techos de los locales de manipulación de productos alimenticios serán lisos, impermeables, y de fácil limpieza y desinfección. En los locales de almacenamiento bastará con que sean fáciles de limpiar y eviten la acumulación de polvo y suciedad.

1.3.– Los suelos de los locales de manipulación de alimentos serán antideslizantes.

1.4.– Se dispondrá de sistemas de ventilación adecuada y suficiente en todos los locales.

1.5.– Los locales de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor para cocinado (cocina, plancha, freidora, etc.), dispondrán sobre ellas de campanas extractoras de gases y humos, con filtros, que consigan una extracción adecuada y suficiente, sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas al respecto.

1.6.– Se contará con sistemas de carácter no químico para evitar la presencia de insectos.

1.7.– Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para las labores de preparación de alimentos y limpieza.

1.8.– Dispondrán de lavavajillas y/o lavavasos, según su actividad, que garanticen una temperatura eficaz de limpieza de los útiles y vajilla.

1.9.– Los materiales de útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión, inoxidable y atóxicos.

1.10.– Cuando sea necesario, dispondrán de equipos frigoríficos con volumen suficiente que permitan garantizar y controlar desde el exterior temperaturas de 0 a 8.º C en el caso de productos refrigerados, o inferiores a - 18.º C en el caso de productos congelados.

1.11.– Dispondrán de local de almacén o despensa.

1.12.– Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de los establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en correctas condiciones de temperatura, higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad, sustancias tóxicas, o materias o cuerpos extraños, así como la presencia de insectos, roedores u otros animales.

Estos medios e instalaciones permitirán garantizar el mantenimiento de las adecuadas condiciones ambientales, de manera que los productos no puedan sufrir alteraciones, deterioros o cambios anormales en sus características.

2.– Requisitos referidos a prácticas de trabajo:

2.1.– Temperaturas: Los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada, se mantendrán (conservarán, almacenarán, expondrán al público, etc.) a temperaturas de:

- De 0 a 4.° C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas.
- De 0 a 8.° C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas.
- Inferior o igual a - 18.° C, para alimentos congelados.
- Superior o igual a 65.° C, para alimentos que se mantengan en caliente.

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse hasta menos de 8.° C en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida: De 0 a -10.° C en menos de 2 horas.

No obstante, por razones tecnológicas, los responsables de los establecimientos podrán superar estos límites de tiempo/temperatura, siempre que exista evidencia científica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas, y se autorice por la autoridad competente.

2.2.– Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán, suficientemente separados, en cámaras, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos.

2.3.– Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes, etc.) y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos, y estarán debidamente identificados.

2.4.– La vajilla y útiles de trabajo se almacenarán en lugar específico, protegidos de la contaminación.

2.5.– La basura se recogerá en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de accionamiento no manual, y su evacuación se realizará con la periodicidad adecuada.

2.6.– Las instalaciones (paramentos, mobiliario, superficies de trabajo, cámaras frigoríficas, servicios y vestuarios, almacén, etc.), maquinaria y utensilios se conservarán en buen estado de mantenimiento, limpieza y desinfección.

2.7.– El local de comedor no podrá utilizarse para otras actividades que puedan suponer una contaminación de los alimentos o las instalaciones.

2.8.– Las materias primas procederán de establecimientos autorizados sanitariamente. A fin de acreditar esto, deberán disponer de la documentación de acompañamiento comercial de dichas materias primas.

2.9.– Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados, de acuerdo a los principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP/APPCC).

2.10.– Los manipuladores de alimentos cumplirán con las disposiciones legales existentes sobre manipulación de alimentos. Los responsables de los establecimientos garantizarán la formación de dichos manipuladores en materia de higiene alimentaria. No se podrán elaborar o manipular productos alimenticios sin contar con la preceptiva acreditación de la formación sanitaria recibida sobre manipulación de alimentos.

2.11.– Prohibiciones expresas:

Utilizar serrín en el suelo.

Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares.

La presencia de animales domésticos en zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

ANEXO II

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los diferentes grupos de comedores colectivos del sector hostelero:

Los comedores colectivos de los diferentes grupos de actividad del sector hostelero cumplirán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios específicos:

Grupo 0 Grupo I Grupo II Grupo III

1. Recinto de cocina X X X

2. Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores X X

3. Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos X X

4. Fregadero y lavamanos no manual, independientes X X

5. Separación limpio / sucio (preparación / cocinado) X X X

6. Separación zonas preparación según productos X X

7. Local o zona de limpieza de útiles X

8. Acceso independiente de personas y mercancías X

9. Servicios de público con anteaseo X X X X

10 Taquillas para manipuladores X X

1.– Recinto de cocina:

Los establecimientos de los grupos I, II y III contarán con recinto de cocina, suficientemente aislado de cualquier otro ajeno a este fin.

2.– Servicios y vestuarios de manipuladores:

Los establecimientos de los grupos II y III contarán con locales de inodoros y de vestuario (que hará de anteaseo, y donde se ubicarán taquillas y lavamanos a pedal dotados de agua caliente, dosificador de jabón líquido y toalleros de papel), de uso exclusivo para los manipuladores de alimentos.

3.– Lavamanos y fregadero conjuntos:

Los establecimientos de los grupos 0 y I podrán disponer de un solo dispositivo con ambas funciones, dotado de accionamiento a pedal, dosificador de jabón, toallero de papel y agua caliente.

4.– Fregadero y lavamanos no manual, independientes:

Los establecimientos de los grupos II y III dispondrán de ambos dispositivos, independientes. Ambos contarán con agua caliente. El lavamanos tendrá accionamiento a pedal, dosificador de jabón líquido y toallero de papel, y estará ubicado en lugar adecuado.

5.– Separación limpio / sucio (Preparación / Cocinado):

Los establecimientos de los grupos I, II y III dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas, para manipular materias primas y productos higienizados.

6.– Separación de zonas de preparación según productos:

Los establecimientos de los grupos II y III dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas, para manipular diferentes tipos de materias primas.

7.– Local o zona de limpieza de útiles:

Los establecimientos del grupo III dispondrán de un local o zona para limpieza de los útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras, y con ventilación adecuada y suficiente.

8.– Acceso independiente de personas y mercancías:

En los establecimientos del grupo III no podrá realizarse a través de zonas de trabajo el acceso de las mercancías hasta sus zonas de almacenamiento, ni el del personal hasta sus vestuarios.

9.– Servicios del público: Todos los grupos cumplirán los siguientes requisitos:

– Contarán con locales de inodoros, que no comunicarán con locales de manipulación, consumo o exposición de productos (con cocina, comedor, o local de público).

– Contarán con locales de anteaseo, entre los locales de inodoros y el resto del establecimiento.

– Los lavabos se ubicarán preferentemente en los anteaños. Cada lavabo contará con dosificador de jabón líquido y sistema de secado de manos de un solo uso.

– Contarán con ventilación adecuada.

10.– Taquillas para manipuladores:

Los establecimientos de los grupos 0 y I dispondrán de taquillas para la ropa de trabajo y de calle de los manipuladores, que no podrán ubicarse en el recinto de cocina.

ANEXO III

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales:

Los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales de los diferentes grupos de actividad cumplirán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios específicos:

Grupo I Grupo II

1. Recinto de cocina X X

2. *Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores X X*
3. *Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos X*
4. *Fregadero y lavamanos no manual, independientes X*
5. *Separación limpio / sucio (preparación / cocinado) X X*
6. *Separación zonas preparación según productos X*
7. *Requisitos específicos de envasado y de transporte X X*

1.– Las características de los requisitos establecidos en los apartados 1 al 6 del Anexo II serán idénticas para los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales y se aplicarán de la siguiente forma:

1.1.– Los requisitos establecidos en los apartados 1 (recinto de cocina), 2 (servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores) y 5 (separación de limpio / sucio (preparación / cocinado)) del artículo anterior serán de aplicación a todos los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales.

1.2.– El requisito establecido en el apartado 3 (Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos) del artículo anterior será de aplicación a los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales del grupo I.

1.3.– Los requisitos establecidos en los apartados 4 (Fregadero y lavamanos no manual, independientes) y 6 (Separación de zonas de preparación según productos) del artículo anterior serán de aplicación a los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales del grupo II.

2.– Los requisitos específicos de envasado (en todos los casos) y de transporte (los que lo realicen) que deberán cumplir estos establecimientos serán los siguientes:

2.1.– Dispondrán de local o armario, según necesidades, de almacenamiento del materia de envasado.

2.2.– Se dispondrá de una zona o superficie de trabajo específica para proceder al envasado de los productos destinados a su expedición y consumo fuera del establecimiento.

2.3.– Durante las etapas de envasado y de transporte se garantizarán las temperaturas establecidas en el art. 5.2.1 para conservación y mantenimiento de productos a temperaturas reguladas.

2.4.– Los envases serán isotermos para el transporte de productos que requieran el mantenimiento de temperaturas reguladas.

2.5.– Ni los clientes ni el personal encargado de la recogida y distribución podrán tener posibilidad de acceso a la zona de elaboración.

3.– Cuando se realicen actividades de comedor colectivo y de platos preparados no industriales en el mismo establecimiento, el personal y las zonas de atención al público estarán claramente diferenciados para las dos actividades y se cumplirán los requisitos específicos de ambas.

ANEXO IV

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los comedores colectivos institucionales:

Los comedores colectivos institucionales cumplirán los siguientes requisitos específicos, en función de si sólo reciben y sirven comidas preparadas elaboradas en cocinas centrales autorizadas (Establecimientos sin elaboración), o si se elaboran comidas preparadas en el centro (Establecimientos con elaboración):

Sin elaboración Con elaboración

- 1. Recinto de cocina X*
- 2. Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores X*
- 3. Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos X*
- 4. Fregadero y lavamanos no manual, independientes X*
- 5. Separación limpio/sucio (preparación/cocinado) X*
- 6. Separación zonas preparación según productos X*
- 7. Local o zona de limpieza de útiles XX*
- 8. Acceso personas y mercancías independiente X*
- 9. Taquillas para manipuladores X*
- 10. Recinto de oficio X*
- 11. Regeneración de comidas X*
- 12. Mesas calientes XX*
- 13. Zonas para distribución y servicio de comidas XX*
- 14. Prohibiciones expresas X*

1.– Los requisitos establecidos en el Anexo II serán de aplicación para los comedores colectivos institucionales, con las especificidades que se indican a continuación, y se aplicarán de la siguiente forma:

1.1.– El requisito establecido en el apartado 7 (local o zona de limpieza de útiles) del Anexo II será de aplicación a todos los comedores colectivos institucionales.

1.2.– Los requisitos establecidos en el Anexo II, en sus apartados 1 (recinto de cocina), 4 (fregadero y lavamanos no manual independientes), 5 (separación limpio / sucio (preparación / cocinado)) y 6 (separación de zonas de preparación según productos) serán de aplicación a los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas.

1.3.– El requisito establecido en el apartado 3 (fregadero y lavamanos no manuales conjuntos) del Anexo II será de aplicación a los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas.

1.4.– Servicios y vestuarios de manipuladores:

Los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas habrán de cumplir el requisito establecido en el apartado 2 (Servicios y vestuarios de manipuladores) del Anexo II de la presente Orden.

No obstante, se admitirá que sean compartidos con otro personal si están correctamente dotados, se encuentran cerca de la cocina y elaboran un número de comidas inferior a 300 comidas/día. Si el número de comidas diarias es mayor, serán siempre exclusivos para manipuladores.

1.5.– Acceso independiente de personas y mercancías:

En los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas, y siempre que elaboren más de 300 comidas/día, será de aplicación el requisito establecido en el apartado 8 (acceso independiente de personas y mercancías) del Anexo II de la presente Orden

1.6.– Taquillas para manipuladores:

En los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas será de aplicación el requisito establecido en el apartado 9 (taquillas para manipuladores) del Anexo II de la presente Orden.

Esto no obstante, en caso de servir más de 300 comidas/día, dispondrán de servicios y vestuarios exclusivos para el personal manipulador de alimentos, que contarán con locales de inodoros y de vestuario (el cual hará de anteaeso, y donde se ubicarán taquillas y lavamanos a pedal dotados de agua caliente, dosificador de jabón líquido y toalleros de papel).

2.– El cumplimiento del resto de requisitos específicos se realizará de la siguiente forma:

2.1.– Recinto de oficio:

Los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas contarán con recinto de oficio, suficientemente aislado de cualquier otro ajeno a este fin. Se admitirá que pueda existir una separación entre oficio y comedor mediante la mesa de servicio (mesa caliente, self-service, etc.).

2.2.– Regeneración de comidas:

En los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas, para regenerar comidas refrigeradas o congeladas se dispondrá de un equipo que permita su calentamiento hasta al menos 70.º C, en una hora, manteniéndose hasta su consumo a la temperatura establecida en el artículo 5.2.1 de la presente Orden.

2.3.– Mesas calientes:

Cuando se precise, en orden a asegurar el mantenimiento de temperaturas correctas en las comidas preparadas, los comedores colectivos institucionales dispondrán de sistemas adecuados para el mantenimiento de las comidas en caliente hasta su consumo, dotados de termómetros de lectura externa.

2.4.– Zonas para distribución y servicio de comidas:

Cuando se precise, en orden a evitar las contaminaciones cruzadas de las comidas preparadas, los comedores colectivos institucionales dispondrán de zonas de trabajo adecuadas para la distribución y servicio de las comidas preparadas.

2.5.– Prohibiciones expresas:

Conservar menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente; o los ya calentados, en la distribución en frío

ORGANIZA

Marcos Roig (diseño cocina profesional)

COLABORA

Eduardo Montes (sanidad)

www.cocinasquefuncionan.com