



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 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.

La normativa reguladora relativa a las condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas se encuentra recogida en el 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, dicha norma tiene carácter básico en materia de sanidad dictándose al amparo del artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

El artículo 35.1.40 del Estatuto de Autonomía de Aragón, aprobado por la Ley Orgánica 8/1982, de 10 de agosto, y modificada por las Leyes Orgánicas 6/1994, de 24 de marzo y 5/1996, de 30 de diciembre, otorga a la Comunidad Autónoma de Aragón, la competencia exclusiva en materia de sanidad e higiene.

Durante los últimos años, el sector de comidas ha sufrido en España una continua y rápida evolución, apareciendo nuevas modalidades de elaboración, servicio o venta que anteriormente no existían o carecían de relevancia. El Real Decreto 3484/2000 vino a actualizar las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, reuniendo en su ámbito de aplicación actividades que antes eran reguladas por normas diferentes entre sí, e incluyendo otras que carecían de una regulación específica pero habían pasado a tener un importante peso en la actividad empresarial.

El carácter integrador del R. D. 3484/2000 ha obligado a centrar las normas de higiene en la aplicación de los conceptos higiénicos generales que se vienen manejando en la comisión del «Codex Alimentarius», como en los principios que inspiraron la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, relativa a los productos alimenticios, y su norma de incorporación al Derecho español, el Real Decreto 2207/1995, que supusieron un salto cualitativo en la higiene alimentaria introduciendo, por ejemplo, la obligatoriedad de realizar actividades de autocontrol o la posibilidad de desarrollar Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

El 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, que entró en vigor el 1 de enero de 2006 ratifica y amplía los criterios de la Directiva 93/43/CEE, profundizando en la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias, los sistemas de autocontrol (APPCC) y las guías de prácticas correctas.

En Aragón el sector de comidas preparadas goza de un tradicional prestigio, no sólo por los establecimientos y sus productos sino también por las prácticas que en ellos se llevan a cabo con los alimentos. Desde la entrada en vigor del Real Decreto 2207/1995, gracias a la colaboración entre las Asociaciones Profesionales del sector y el Departamento de Salud y Consumo, se pusieron en marcha experiencias pioneras en la implantación de actividades de autocontrol en establecimientos de comidas, como restaurantes y cafeterías, tanto de

gran volumen como de tipo familiar. Estas experiencias han sido de gran utilidad para valorar la mejor manera de extender el autocontrol a la totalidad del sector. La puesta en práctica del Real Decreto 3484/2000, debido a su orientación conceptual generalista, a la vez que permite e impulsa iniciativas tendentes a la calidad en los procesos y las prácticas de higiene, por otro lado ha tenido un efecto de desregulación que ha llevado un grado de incertidumbre al sector respecto a los criterios de aplicación de la norma. Esto ha generado una demanda de concreción de dichos criterios, que los industriales reclaman para su propia seguridad. La determinación de unas pautas más precisas, que especifiquen algunos aspectos interpretables de la norma, aporta no sólo una mayor seguridad jurídica para los industriales en sus procedimientos administrativos, sino también una pauta de unificación que, además de beneficiar a las propias empresas, hace más homogéneo el criterio de la inspección sanitaria y repercute en definitiva en una mejor calidad higiénica de las instalaciones y procesos, lo que termina por aumentar la seguridad alimentaria de la población, objetivo último y más elevado que deben tener las actuaciones en el marco de la Salud Pública.

Desde la publicación del citado Real Decreto 3484/2000, estaba pendiente la regulación de la autorización sanitaria de funcionamiento...

ORGANIZA

Marcos Roig (diseño cocina profesional)

COLABORA

Eduardo Montes (sanidad)