



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

¿Cómo afecta a las colectividades el nuevo RD 1021/2022 sobre requisitos de higiene?

04-01-2023

El BOE publicó en diciembre el texto del 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. Hay muchos aspectos interesantes en este nuevo RD, pero no todos afectan de manera directa a nuestro sector. Iván Ludeña, colaborador habitual de RC, destaca en este artículo los aspectos que afectan más directamente a la restauración colectiva.

El pasado 21 de diciembre de 2022 entró en vigor el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, en el cual se establecen por una parte medidas que contribuyen a la correcta aplicación en España de la normativa de la Unión Europea y por otra, se hace uso de las disposiciones de flexibilidad que los reglamentos, siempre atendiendo a la aplicación en el comercio al por menor, dentro del cual se engloban los servicios de colectividades.

Hay muchos aspectos interesantes en el Real Decreto, pero no todos afectan de manera directa a la restauración colectiva, por tanto vamos a desglosar aquellos aspectos que son de interés para el sector:

Suministro de alimentos de producción propia entre establecimientos al por menor

Hasta la fecha, los establecimientos al por menor podrían suministrar alimentos de producción propia a establecimientos de comercio al por menor de distinta titularidad, siempre que el suministro fuese marginal, localizado y restringido. Esto no ha cambiado con este RD, pero sí que especifica que se entiende por cada una de las restricciones establecidas.

- Una actividad se considerara? marginal cuando:
 - el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es inferior o igual al 25 % del volumen anual de alimentos comercializados, o

- cuando supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana.
- Una actividad se considerara? localizada si el establecimiento de comercio al por menor suministra productos alimenticios a otros establecimientos de comercio al por menor ubicados en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad. O si los establecimientos están en diferentes comunidades autónomas y la distancia sea en un radio igual o inferior a 50 Km.
- Una actividad se considerara? restringida cuando no se suministren productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Además, el apartado seis resalta que, cuando se disponga de un obrador central que suministra a diferentes sucursales propias, todo ello se considera una única unidad comercial.

Operaciones de congelación, descongelación y recongelación

En este caso, no hay grandes novedades pero sí que es interesante resaltar algunos puntos:

- Solamente se podrá congelar en arcones o cámaras de mantenimiento que permitan alcanzar una temperatura interior de -18°C de forma ininterrumpida.
- Se deberá mantener la trazabilidad de los productos originales (o bien la fecha de recepción) junto con la fecha en la que se ha congelado. En caso de que no se identifique en la etiqueta se deberá realizar un registro en el que se incluya la trazabilidad y el destino en el caso de que se donen.
- Podrá realizarse la descongelación en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación. Ojo con esto porque habría que justificarlo.

Requisitos para la utilización de huevos

Este punto aclara una situación, que ya se podía dar, pero en la que había mucho desconocimiento. Se puede usar huevo crudo para elaborar alimentos siempre que se sometan a un tratamiento térmico a 70° C o más durante dos segundos en el centro del producto, o bien se alcancen los 63°C durante 20 segundos en el centro del producto. Eso sí, se conservarán durante 24 horas (máximo) a temperaturas inferiores a 8°C.

Requisitos para los productos de la pesca

En este caso, se resaltan las temperaturas a las que se deben congelar los productos de la pesca o moluscos para consumo en crudo, escabechados o en salazón para la prevención de la anisakiosis:

- a) -20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas o
- b) -35 °C durante un mínimo de quince horas.

Salvo que el producto se vaya a cocinar a 60°C en el centro del producto durante al menos dos minutos, o bien si los productos proceden de la acuicultura marina, en cuyo caso se debe disponer de una declaración del operador de origen (para cada lote) en la que conste que proceden de la acuicultura marina, y que han sido criados a partir de embriones y alimentados con una dieta libre de parásitos y que además dispones de un procedimiento para la verificación de la ausencia de parásitos.

El Real Decreto habla de otros muchos aspectos, como por ejemplo requisitos de temperatura de los productos (nada nuevo reseñable), de las zonas de degustación en el comercio al por menor, del suministro de alimentos preparados en la vivienda privada (interesante punto del Real Decreto aunque no tenga relación directa con la restauración colectiva), o la venta de alimentos con defectos de forma que no afecten a la seguridad de los mismos, entre otras cuestiones, pero nos hemos centrado en aquellos que implican de manera más cercana a nuestro sector.

Noticias Relacionadas

- ¿Se pueden usar tablas de madera en la cocina?
- Cultura de inocuidad alimentaria: ocho premisas que todo el personal de cocina debería conocer
- El puzzle de la inocuidad: el equipo de cocina es una pieza clave, pero no la única
- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria' con un 10% de descuento



Iván Ludeña, licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ha trabajado durante quince años en departamentos de Calidad de empresas de restauración colectiva y consultoras hasta que en 2020 crea su propia marca, [Iluquality](https://www.iluquality.com). Es vocal de la Asociación Española para la Calidad y participa habitualmente en charlas y foros relacionados con su campo de trabajo. @: ivan.ludena@iluquality.com.