



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

ORDEN SAN/994/2019, de 25 de julio, por la que se modifica la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, por la que se desarrollan determinados aspectos del 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.

Las condiciones sanitarias en establecimientos de comidas preparadas están reguladas a nivel nacional por 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. Posteriormente se aprobó el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que regula las condiciones de higiene de todos los establecimientos alimentarios, incluyendo los de comidas preparadas.

En la Comunidad Autónoma de Aragón se llevó a cabo una regulación más pormenorizada, mediante el 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, en concreto sobre los requisitos higiénico-sanitarios de este tipo de establecimientos. A su vez, dicho Decreto fue desarrollado mediante la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón.

Con fecha 30 de julio de 2016, la Comisión Europea llevó a cabo la Comunicación 2016/C278/1 sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias, en la cual se facilita y armoniza la aplicación de los requisitos de la Unión Europea sobre los prerrequisitos y los procedimientos basados en el APPCC, proporcionando orientaciones prácticas, entre otros aspectos, sobre la aplicación de los prerrequisitos.

Por otro lado, desde la aprobación del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón y su desarrollo en la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, se han producido avances tecnológicos en los equipamientos, así como nuevas prácticas en este tipo de establecimientos. Ello sumado a la experiencia adquirida, hace necesario revisar determinados aspectos de la citada Orden, en especial en relación con los criterios de aislamiento de las diferentes zonas en los establecimientos de comidas preparadas, que pueden verse flexibilizados siempre que se consigan los mismos objetivos de seguridad alimentaria que con las propias separaciones físicas y completas, todo ello tras una evaluación de riesgo en el marco del autocontrol.

Esta Orden se ajusta a los principios establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, recogiendo una identificación clara de los fines perseguidos y la adecuación del instrumento normativo para su consecución en coherencia con el resto del ordenamiento jurídico.

En la tramitación de esta Orden se ha seguido el procedimiento establecido en la Ley 2/2009, de 11 de mayo, del Presidente y del Gobierno de Aragón, que establece en su artículo 49 el proceso de audiencia e información pública, y la correspondiente publicación en el Portal de Transparencia del Gobierno de Aragón. Asimismo, en aplicación del artículo 50, en su tramitación se ha sometido al informe preceptivo de la Secretaría General Técnica del Departamento de Sanidad.

En virtud de todo ello, al amparo de lo previsto en el artículo 43.4 de la Ley 2/2009, de 11 de mayo, del Presidente y del Gobierno de Aragón, y conforme a la habilitación normativa prevista en la disposición final primera del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, dispongo:

Artículo único. Modificación de la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón.

Uno. Se modifica el artículo quinto, quedando redactado de la siguiente forma:
"Artículo quinto. Sistemas de aislamiento.



Para independizar o aislar las instalaciones según se indica en el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, y en especial en los artículos 3.4, 13.3, 39.6, y el 47.2, serán válidos todos aquellos sistemas que garanticen la suficiente separación tras la evaluación del riesgo de la situación y de las zonas circundantes. Así pues, se podrá optar por elementos fijos, estructuras móviles, o por una separación temporal de actividades, intercalando una limpieza adecuada entre ellas. Al distribuir el espacio deben separarse estrictamente las zonas contaminadas (con poco mantenimiento) y las zonas limpias (con mucho mantenimiento) facilitando que los flujos de producción sean unidireccionales”.

Dos. Se modifica el artículo décimo, quedando redactado de la siguiente forma:

“Artículo décimo. *Características específicas para los bares.*

1. Los establecimientos que tengan un local separado de acuerdo con lo indicado en el artículo quinto, podrán estar dotados de las instalaciones señaladas en el artículo 3.4 del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, y en ese caso, deberán disponer de sistemas de eliminación de la grasa en suspensión en el aire, humos, olores y vapores, bien con campanas de succión y evacuación de los mismos al exterior, o con campanas de recirculación con filtro de carbono o sistemas de efecto equivalente, o con equipos o dispositivos como freidoras estancas o similares que no emitan humos, gases o vapores.

2. En función del volumen de actividad y el nivel de riesgo de la manipulación, los bares con planchas, parrillas o freidoras en su barra deberán separar la zona de manipulación donde se encuentren dichos aparatos. A tales efectos, no se considerará necesario el aislamiento cuando en dicha zona únicamente se realicen, en pequeño volumen, manipulaciones sencillas y de poco riesgo dirigidas a la preparación de comidas de consumo inmediato en el establecimiento.

3. En todo caso, los establecimientos solo podrán realizar aquellas manipulaciones y en volúmenes tales que, teniendo en cuenta sus condiciones estructurales y de higiene, no supongan un riesgo para el consumidor”.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, 25 de julio de 2019.

**La Consejera de Sanidad,
PILAR VENTURA CONTRERAS**