

I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO

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.

Mediante el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, se aprobó el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. La experiencia acumulada desde su entrada en vigor, ha puesto de manifiesto algunos aspectos que se necesita concretar o aclarar para facilitar la interpretación del citado Decreto.

En cuanto a la definición de comidas preparadas, el ámbito de aplicación y la clasificación de los establecimientos, se han generado en la práctica algunas dudas sobre establecimientos y actividades muy concretas, que se aclaran en la presente Orden

En diferentes artículos de los títulos I, II y III se utilizan los conceptos de servicio a domicilio, dimensiones de los locales, aislamiento e independización de zonas y locales, la obligatoriedad de locales para vestuario de determinados establecimientos, así como el concepto de nivel de riesgo de la manipulación como criterio para condicionar la necesidad de aislamiento en determinados casos, conceptos todos ellos cuyo alcance o significado no ha quedado especificado en detalle. La aplicación en la práctica del Decreto, a la vista de la experiencia desde su entrada en vigor, hace conveniente especificar la significación concreta de los citados conceptos para que su aplicación sea la adecuada a los fines del Decreto y, en consecuencia, aporte la necesaria seguridad jurídica a los ciudadanos a los que va destinado.

Se ha observado que existe un tipo de establecimientos, referido a las zonas acondicionadas para campamentos, que comparten características de diferentes grupos y por sus peculiaridades se hace necesario especificar cómo deben entenderse respecto a los diferentes requisitos del Decreto.

En cuanto a los requisitos referidos a enfermedades transmitidas por alimentos, el artículo 28 del Decreto 131/2006 establece la obligatoriedad de comunicación de brotes por parte de los titulares de los establecimientos, pero no quedaba especificado el mecanismo para hacerlo. Sobre las muestras testigo, la falta de práctica previa sobre esta materia ha dado origen a diferencias de interpretación o aplicación, que se pretenden solucionar concretando los aspectos que han generado tales dudas.

Por lo que se refiere a las competencias de las diferentes administraciones, el artículo 4 del Decreto prevé la clasificación de los establecimientos por la autoridad competente. Por otra parte, el artículo 82 establece la obligatoriedad de autorización de los establecimientos y empresas, mientras que el artículo 86 señala los órganos competentes. Se hace, por tanto, necesario, concretar los mecanismos de coordinación entre las administraciones implicadas, que permitan llevar a la práctica las prescripciones que establece el Decreto respecto a la autorización, clasificación y asignación de los números de los establecimientos.

Por otro lado, algunas empresas y establecimientos con características particulares, como los del grupo I (elaboración ambulante), pueden ejercer su actividad en diferentes lugares, por lo que se requiere concretar un criterio geográfico para su autorización y control.

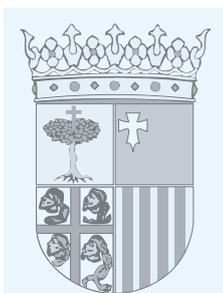
Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas quedan obligadas por el artículo 80 del Decreto a inscribirse en una Lista, única para toda la Comunidad Autónoma. En consecuencia, se hace necesaria la creación de la citada lista y la concreción de las formalidades necesarias para que las empresas puedan inscribirse en la misma.

En la regulación de las obligaciones de los titulares, consta la de la comunicación de determinadas actividades de catering, pero la experiencia ha demostrado que por lo general no se incluyen algunas informaciones relevantes para las actividades de control, que se han especificado en la presente Orden.

Finalmente, respecto al libro de control sanitario, también existen algunas circunstancias particulares que requieren ser aclaradas para la mejor interpretación del articulado del Decreto.

La disposición final primera del Decreto 131/2006 faculta a la Consejera de Salud y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para su desarrollo, así como para especificar los criterios de aplicación a los establecimientos de los diferentes tipos y grupos.

En ejercicio de la facultad conferida por la norma citada, dispongo:



Artículo primero. Ámbito de aplicación

Se entenderán incluidos en el ámbito de aplicación especificado en el artículo 2 del Decreto 131/2006 aquellos establecimientos de panadería o pastelería, incluidos los de horneado de masas que, además de su actividad principal, elaboran y venden, directamente al consumidor final para su consumo en los mismos o fuera de ellos, bocadillos de diferentes tipos u otras comidas preparadas.

Artículo segundo. Definiciones

Se consideran incluidos en la definición de comida preparada del artículo 3.1 del Decreto 131/2006 aquellos alimentos elaborados con panes, bollería o masas que, después del horneado, se preparan mediante la adición de otros ingredientes alimentarios y, en su caso, condimentados.

Artículo tercero. Clasificación de los establecimientos

1. La clasificación a que hace referencia el artículo 4.1 del Decreto 131/2006 se realizará de oficio por la autoridad competente en la autorización del establecimiento.

2. En los establecimientos autorizados previamente a la entrada en vigor del Decreto, la autoridad sanitaria hará una clasificación de oficio en función de la actividad que realicen y las condiciones higiénicas del establecimiento.

3. La Dirección General de Salud Pública establecerá los criterios para la correcta clasificación de los establecimientos. Dichos criterios estarán a disposición de los Ayuntamientos con el fin de unificar la aplicación de los mismos.

4. Podrán establecerse convenios o programas con los Ayuntamientos para la coordinación de los procedimientos de clasificación y autorización de los establecimientos.

5. A los efectos de valoración de los colectivos de riesgo, los centros de día de personas mayores se entenderán dentro del mismo grupo de riesgo que las residencias de personas mayores.

6. Aquellas zonas acondicionadas para campamentos que dispongan de instalación fija de cocina y que, como actividad de temporada, se dediquen exclusivamente a servir comidas para el personal de la acampada, debido sus especiales características, diferentes a las del resto de los tipos, se clasificarán dentro del tipo 5 (otros establecimientos).

Artículo cuarto. Servicio a domicilio

1. Se entiende por servicio a domicilio el reparto de comidas preparadas desde establecimientos autorizados, en los que se ha formalizado la compra (aunque sea por teléfono) a domicilios particulares.

2. Podrán realizar servicio a domicilio los comedores colectivos y los establecimientos de comida para llevar. También podrán hacerlo los bares con cocina, quedando excluidos de esta práctica los bares sin cocina.

3. El servicio a domicilio se debe hacer manteniendo los alimentos a las temperaturas establecidas según el tipo de comida y cumpliendo las prescripciones sobre el transporte establecidas en el artículo 17 del Decreto 131/2006.

Artículo quinto. Sistemas de aislamiento

Para independizar o aislar las instalaciones según se indica en el Decreto 131/2006 y en especial en los artículos 3.4, 13.3, 39.6 y 47.2 serán válidos aquellos sistemas que garanticen la citada independencia, mediante elementos sólidos fijos o de obra, en toda la superficie que independice entre sí los diferentes locales.

Artículo sexto. Dimensiones de los locales

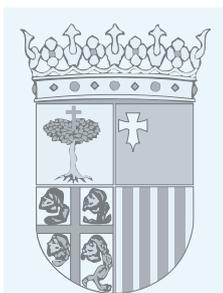
Para contabilizar la superficie a efectos del cumplimiento de los tamaños mínimos, se interpretará como superficie útil toda la relacionada con la actividad de comidas preparadas, quedando excluidas las dependencias dedicadas a usos diferentes.

Artículo séptimo. Notificación de enfermedades transmitidas por alimentos

Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en cualquier establecimiento de comidas preparadas, el titular del mismo debe comunicarlo urgentemente, explicando los detalles del caso. En días laborables, en horario de 8 a 18 h., a la Subdirección Provincial de Salud Pública de su provincia. En otro horario y en los días no laborables, a través del teléfono 112.

Artículo octavo. Muestras testigo

1. De acuerdo con lo señalado en el artículo 30.1 del Decreto 131/2006, las muestras testigo se conservarán para su posible retirada por parte de los agentes de control oficial de seguridad alimentaria del Gobierno de Aragón con el objeto de proceder a su análisis. En consecuencia, durante el tiempo señalado en el artículo 30.4 del citado Decreto, no deben desviarse a estudios de calidad, autocontrol etc. del establecimiento, finalidad para la que, en su caso, tomarán otras muestras diferentes.



2. Independientemente de las muestras testigo que se deben tomar en las cocinas centrales, en los establecimientos sin cocina que se abastezcan de aquellas, se tomarán muestras testigo en el momento más próximo al consumo, de entre la comida que se sirve a los comensales sin que, hasta ese momento, sea elaborada, manipulada, conservada o transportada de manera diferente al resto de la comida. Por lo tanto, no vendrá separada desde el origen una ración individualizada destinada a constituir la muestra testigo.

3. En el caso de establecimientos no permanentes no será obligatorio conservar las muestras testigo una vez que se desmonten las instalaciones.

4. Las actividades itinerantes de las acampadas podrán quedar eximidas de conservar muestras testigo si en las mismas se sirven menús de salvaguarda, según lo indicado en el artículo 29 del Decreto 131/2006, y se registran los menús suministrados, documentación que deberán conservar como mínimo hasta la finalización de la acampada.

5. Aquellos establecimientos que sirvan banquetes con 100 o más comensales así como los centros de día con más de 50 personas mayores, teniendo en cuenta el riesgo asociado a los mismos, deberán disponer de muestras testigo de tales comidas, de acuerdo con los criterios señalados en el artículo 30 del Decreto 131/2006.

6. Para la conservación de las muestras testigo, los establecimientos podrán, bajo su responsabilidad, usar bolsas utilizando un sistema de cierre equivalente al «tape» que se indica en el artículo 30.3 del Decreto 131/2006. En cualquier caso, la carga microbiológica que se encuentre en los análisis de los alimentos así conservados se atribuirá por completo al alimento analizado.

Artículo noveno. Vestuarios en establecimientos para colectivos de riesgo

Los locales para vestuarios a los que hace referencia el artículo 42.2 podrán ser los de aseo del personal, siempre que no tenga acceso el público, no existan urinarios y la superficie de los mismos sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

Artículo décimo. Características específicas para los bares

1. Los establecimientos que tengan un local independizado y dotado de las instalaciones señaladas en el artículo 3.4 del Decreto 131/2006 se considerarán con cocina. No obstante, si la estructura del local no cumple los requisitos higiénico sanitarios de las cocinas (superficies, temperatura etc.), no podrá autorizarse.

2. Los establecimientos que no dispongan de local independizado con puntos de calor con extracción de humos al exterior, se considerarán sin cocina.

3. 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 aislar la zona de manipulación donde se encuentren dichos aparatos.

4. 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 (concepto «de la plancha al plato»). Es decir, en las zonas que no requieren aislamiento completo se podrán hacer las siguientes manipulaciones:

4.1. Los alimentos que se manipulen en dicha zona deben estar listos para su consumo (sin perjuicio de lo indicado en el punto 4.3 del presente artículo) o para pasar a la plancha, parrilla o freidora. Es decir, serán alimentos ya limpios y en trozos adecuados para su consumo directo, que no requieran ser troceados en dicha zona.

4.2. Se podrá hacer la preparación de la comida («emplatado») con los productos una vez retirados de la plancha, parrilla o freidora y la adición de las otras materias primas o alimentos ya listos para su consumo.

4.3. Se podrá realizar el aderezo y sazonado de las comidas.

5. Se considerará necesario el aislamiento cuando en dicha zona se realicen las operaciones anteriores en un volumen tal de comidas preparadas que dificulte la higiene de la manipulación y de los alimentos. Igualmente se requerirá aislamiento cuando la naturaleza de las manipulaciones sea de riesgo o compleja, entrando de este modo en el concepto de actividades propias de una cocina. En tales casos, si el titular del establecimiento desea realizar ese tipo de actividad deberá proceder al aislamiento aplicando todos los criterios de las cocinas, incluido lo señalado en el artículo 7.3 del Decreto 131/2006. En consecuencia, serán clasificados como bares con cocina. En caso de no realizar el aislamiento, deberá limitar su actividad a aquella señalada en el punto 4 del presente artículo.

6. A los efectos del punto 3, se considerarán de riesgo aquellas manipulaciones necesarias para que las materias primas estén listas para pasarlas a las planchas, parrillas o freidoras, o colocarlas en los platos, como son la limpieza, pelado, troceado o fileteado, cocido, relleno (de filetes rusos o similares), empanados, rebozados etc. Estas manipulaciones, debido a su



naturaleza de actividades de riesgo, deben realizarse en un lugar aislado y, por lo tanto, para poderse hacer en la misma zona donde se encuentran las planchas, parrillas o freidoras, dicha zona deberá aislarse. No obstante, las citadas manipulaciones pueden hacerse también en locales diferentes, dentro del mismo establecimiento, como un cuarto de manipulación sin puntos de calor o una cocina (si tiene puntos de calor) que cumpla todos los requisitos exigidos a las mismas.

Artículo undécimo. Características de las zonas de acampada que sirven comidas

1. Los establecimientos a los que hace referencia el artículo 3.6 de la presente Orden, a los efectos de la regulación de los requisitos higiénico sanitarios, se entenderán equiparados a los establecimientos ambulantes o provisionales.

2. No obstante lo indicado en el punto anterior, se entenderá que los equipos a los que hacen referencia los puntos 3 y 4 del artículo 65 y los artículos 70 y 71 del Decreto 131/2006, pueden ser tanto instalaciones fijas como equipos aportados por el organizador de la acampada.

Artículo duodécimo. Limpieza de vajillas y cubiertos en personal acampado

En los establecimientos a los que hace referencia el artículo 3.6 de la presente Orden y en los campamentos, cuando las vajillas y cubiertos del personal acampado sean individuales, se entenderá que no forman parte del establecimiento, siendo responsabilidad personal de los acampados la limpieza y desinfección de su propio menaje.

Artículo decimotercero. Máquinas expendedoras de comidas preparadas.

1. A los efectos señalados en el artículo 80 del Decreto 131/2006, se crea la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón».

2. Para poderse inscribir en dicha lista las empresas deberán:

2.1. Comunicar los datos de identificación.

2.2. Declarar la ubicación de todas las máquinas expendedoras de las que sean responsables.

2.3. Comunicar los almacenes e industrias de abastecimiento y los datos de autorización de los mismos y

2.4. Presentar un programa de autocontrol, referido a la higiene de los alimentos, basado en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/HAC-CP).

Artículo decimocuarto. Autorización y número

1. A aquellos establecimientos obligados a la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, además del número asignado por el mismo, les será de aplicación el contenido del presente artículo.

2. A todos los establecimientos que sean autorizados se les asignará un número con el formato establecido en el Anexo I de la presente Orden.

3. En aquellos establecimientos previamente autorizados, la actual numeración seguirá vigente hasta que se aplique el nuevo formato por parte de las unidades responsables.

4. En los establecimientos cuya autorización corresponde a los Ayuntamientos, éstos utilizarán el formato establecido en el Anexo I de la presente Orden, sin perjuicio de que, además, puedan utilizar otros métodos de identificación de los establecimientos autorizados.

5. Los Ayuntamientos notificarán a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo los establecimientos que autoricen y la información correspondiente a los mismos. No obstante, a la entrada en vigor de la presente Orden, notificarán los establecimientos que hayan autorizado hasta ese momento.

Artículo decimoquinto. Autorizaciones de los establecimientos de elaboración ambulante

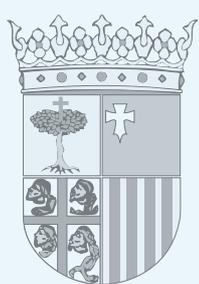
1. Los establecimientos autorizados del grupo E inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos como cocinas centrales tienen incluida en su actividad la de servicio de catering sin necesidad de autorizarse expresamente para la actividad de elaboración ambulante.

2. Los establecimientos de elaboración ambulante, incluidos los vehículos ambulantes de comidas preparadas (grupo I) solicitarán la autorización sanitaria en el Servicio Provincial correspondiente a la localidad donde se encuentre su base logística.

3. En el supuesto de que dispongan de más de una base logística, deberán estar autorizadas todas ellas, para lo que deberán presentar la solicitud en los Servicios Provinciales que correspondan.

4. Sin perjuicio de lo señalado en los puntos anteriores, una vez autorizada la empresa, podrá ejercer la actividad en la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma.

5. Aquellas empresas de elaboración ambulante con base logística fuera del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón que deseen realizar actividades dentro del mismo y no figuren inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos como cocinas centrales, acredita-



rán encontrarse autorizadas para aquella actividad en la Comunidad de origen mediante el certificado recogido en el anexo II de la presente Orden. A estos efectos, dicho certificado tendrá una validez máxima de 1 año desde su emisión.

6. Todas las empresas deberán tener a disposición de la inspección la documentación acreditativa de su autorización, allí donde se encuentren realizando la actividad en cada momento.

Artículo decimosexto. Información obligatoria de las actividades de catering

En los supuestos a los que hace referencia el artículo 97 del Decreto 131/2006, el anexo II del citado Decreto deberá acompañarse de un documento en el que consten el número de comensales previsto y el menú completo que se servirá a los mismos.

Artículo decimoséptimo. Libro de control sanitario

Los establecimientos con actividades que correspondan a diferentes grupos o tipos de los que se señalan en el artículo 4 del Decreto 131/2006, requerirán un sólo libro de control sanitario, aunque desarrollen varias actividades.

Artículo decimoctavo. Establecimientos sin libro de control sanitario

Aquellos establecimientos que no están obligados a disponer de libro de control sanitario, deberán tener en todo momento la documentación acreditativa de su autorización sanitaria a disposición de la inspección.

Disposición final. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 13 de octubre de 2009.

**La Consejera de Salud y Consumo,
LUISA MARÍA NOENO CEAMANOS**

ANEXO I

Formato para el número de autorización de los establecimientos de comidas preparadas

(este número será independiente del número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos de los establecimientos sometidos al mismo)

El número de autorización al que hace referencia el artículo 15 tendrá el formato siguiente:

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|
| | | C | P | S | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|

- A) Las dos primeras casillas se dedicarán a indicar la provincia donde se autoriza el establecimiento y serán HU para la provincia de Huesca, TE para Teruel y Z para Zaragoza.
- B) Las casillas con las letras C, P y S identifican a los establecimientos de comidas preparadas regulados por el Decreto 131/2006 del Gobierno de Aragón.
- C) Las tres casillas siguientes servirán para indicar el código INE del municipio cuando la autorización sea concedida por los Ayuntamientos. En el caso de autorizaciones concedidas por los Servicios Provinciales de Salud y Consumo estas casillas quedarán rellenas por ceros.
- D) Las cinco últimas casillas se destinarán a asignar el número correlativo de autorización dentro de cada tipo de actividad. Cuando el número correlativo tenga menos de cinco cifras, el número debe tener a la izquierda de las cifras significativas tantos ceros como sean necesarios hasta completar cinco cifras.

ANEXO II

CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA
DE EMPRESAS DE ELABORACIÓN AMBULANTE DE COMIDAS PREPARADAS
CON BASE LOGÍSTICA FUERA DE ARAGÓN

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA:

| | | | |
|--------------------------------|-----------|-----------|---------------|
| DENOMINACIÓN | | TELÉFONO | |
| DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO: | | NÚMERO | FAX |
| LOCALIDAD | MUNICIPIO | PROVINCIA | CODIGO POSTAL |
| ACTIVIDAD | | | |

DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO:

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------|--------------------|
| APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | | | D.N.I. o C.I.F. |
| LOCALIDAD | MUNICIPIO | PROVINCIA | TELÉFONOS |
| DOMICILIO A EFECTO DE NOTIFICACIONES | | CODIGO POSTAL | FAX |
| APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE | | | D.N.I. |
| TITULO DE REPRESENTACIÓN | | | CORREO ELECTRÓNICO |

La empresa arriba indicada tiene autorización sanitaria vigente en la Comunidad Autónoma de _____ como establecimiento de catering o elaboración ambulante de comidas preparadas, con el número _____.

_____, a ____ de _____ de _____

Autoridad Sanitaria: _____

Sello
oficial:

Firmado: _____