



madrid
+salud

**Subdirección General
de Salud Pública**

Informe

Número:

Inf14007

Informe:

**Requisitos técnico-sanitarios para la cocción
de marisco y elaboración de platos a base de
productos de la pesca, en un comercio
minorista.**

Fecha informe 3/02/2013 actualizado el 19/09/16

INFORME**FECHA:** 19/09/2016

Número	
Inf14007	
Asunto:	
Requisitos técnico-sanitarios para la cocción de marisco y elaboración de platos a base de productos de la pesca, en un comercio minorista.	

Una Asociación de Empresarios Detallistas de la Comunidad de Madrid se ha dirigido al Instituto de Salud Pública, solicitando aclaración sobre los requisitos que debe cumplir la implantación de horno de cocción de marisco, así como las condiciones para la instalación de un obrador para la elaboración de productos de la pesca en el comercio minorista.

Esta solicitud ha venido motivada por la revisión de la guía de prácticas correctas de higiene del sector minorista de la pesca en la que se pretende incluir actividades como la cocción de marisco y distintas elaboraciones a base de productos de la pesca.

Para establecer los requisitos que deben cumplir las actividades de cocción de mariscos y la elaboración de platos a base de productos de la pesca en el comercio minorista, debemos referirnos a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

En cuanto al Reglamento (CE) 852/2004, el Capítulo I de su Anexo II, establece los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, en los siguientes términos:

“1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;

b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;

c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y

d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.

Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.

Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.

8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios”.

En el Capítulo II del mismo Anexo, se establecen los requisitos específicos de las salas donde se manipulan alimentos, y que serían de aplicación, en este caso, en los términos siguientes:

“1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;

b) las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;

c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;”

El Capítulo V, detalla las características de los equipos de trabajo, materiales, limpieza, conservación etc.

En el Capítulo VII, refiere las características y calidad del agua suministrada a la actividad.

En otros Capítulos del mismo Anexo, Capítulo VIII y Capítulo IX, vienen referidos a la higiene del personal y a las características, manipulación y almacenamiento de los productos alimenticios.

Además de los requisitos generales que establece el Reglamento (CE) 852/2004, y que se acaban de detallar, la actividad concreta a la que se refiere la consulta deberá cumplir además, los requisitos específicos recogidos en la Sección VIII: “*Productos de la Pesca*”, del Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, cuyos apartados A, C y D, del Capítulo III, el apartado A del Capítulo IV y el Capítulo V, son de aplicación al comercio minorista.

En cuanto a los requisitos de los productos, en los apartados del Capítulo III, aplicables al comercio minorista de la pesca, se establecen requisitos específicos de los productos de la pesca frescos, de los productos de la pesca separados mecánicamente y los requisitos sobre los parásitos para determinados tipos de preparaciones.

El Capítulo IV, de la Sección VIII, establece “*Los requisitos para los productos de la pesca transformados*” y, en su apartado A “*Requisitos para la cocción de crustáceos y moluscos*”, establece que, los operadores de empresa alimentaria que cuezan crustáceos y moluscos, deberán garantizar que se cumplan los siguientes requisitos:

“1. La cocción debe ir seguida de una rápida refrigeración; el agua utilizada con este fin debe ser agua potable o, a bordo de los buques, agua limpia; si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance una temperatura próxima a la de fusión del hielo.

2. La separación de las valvas y el pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente, evitando cualquier contaminación del producto; cuando estas operaciones se realicen a mano, los trabajadores dedicarán una atención particular al lavado de las manos.

3. Tras la separación de las valvas o el pelado, los productos cocidos deberán congelarse inmediatamente, o refrigerarse lo antes posible a la temperatura establecida en el capítulo VII.”

El Capítulo V, de la misma Sección, establece “*Normas sanitarias para los productos de la pesca*”, como: propiedades organolépticas, histamina, parásitos y toxinas nocivas para la salud, entre otras.

Por último, a fin de facilitar la comprensión de los requisitos para la instalación de las actividades objeto de esta consulta, la Ordenanza de Protección de la Salud Pública en la Ciudad de Madrid, que es la aplicación, entre otros, al comercio minorista establece en su Título I, artículo 18. “*Definiciones*”:

a) *“Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.*

b) *Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos”.*

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- El obrador, deberá ser una dependencia aislada, de uso exclusivo, de una construcción, dimensiones y diseño adecuados a la actividad, prestando especial atención a la prevención de contaminaciones cruzadas.

2.- La zona de cocción de marisco, deberá ser una zona diferenciada, con dimensiones suficientes para mantener el marisco fresco, instalar un sistema de cocción (horno u otros sistemas), y finalmente para la instalación de cubetas con agua para la refrigeración inmediata tras la cocción, así como el sistema de almacenamiento/exposición en refrigeración hasta su venta.

3.- La actividad de cocción de marisco, podrá realizarse en el obrador, siempre que se realice en zona diferenciada dentro del mismo y en condiciones que no suponga un riesgo de contaminación para los productos elaborados en el mismo.

Si la cocción se realiza mediante ebullición, deberá existir un sistema adecuado de evacuación de humos y olores.

La cocción de marisco se podrá realizar en la sala de ventas, siempre que se sitúe en zona diferenciada, que se realice en horno que evite la salida de vapor, y que se disponga de suficiente espacio para la instalación de las cubetas para el mantenimiento del marisco fresco y posteriormente, para la inmediata refrigeración del marisco cocido.

4.- Los productos preparados a base de pescado y el marisco cocido, deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios establecidos, además de llevar la información en su etiquetado establecida en la norma de especial aplicación.