



**madrid**  
**salud**

**Departamento de Seguridad Alimentaria  
Subdirección General de Salud Pública**

**Consulta**

Número: **Cons. 08023**

**Consulta:**

**Venta de productos de la pesca descongelados en comercio  
minorista de la alimentación**

Informe de fecha 12/11/08 modificado 02/02/21

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 02/02/2021

<b>Número:</b>	
Cons 08023	
<b>Asunto:</b>	
Venta de productos de la pesca descongelados en comercio minorista de la alimentación	

**TEXTO DE LA CONSULTA**

*En base a lo dispuesto en el artículo 41.4 de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación y Normas posteriores de diferente ámbito que no vienen a modificar sustancialmente lo que es el objeto de la presente consulta, del informe emitido por ese Servicio con fecha 06.03.03 y toda vez que se constata como práctica habitual la tenencia, exposición y venta de productos de la pesca descongelados en pescaderías, con o sin indicación de ello, procede plantear las siguientes cuestiones:*

*1.- Si, como se desprende del tenor literal de las conclusiones de su informe, se puede reputar como ilícita la actividad de descongelación en aquellos establecimientos minoristas carentes de autorización expresa, y por ende considerar como infracción tal práctica, aunque se publicite.*

*2.- De lo recogido en los capítulos III y IV del Real Decreto 1437/92, cuáles serían los requisitos estructurales y/o funcionales que habilitarían, si fuera posible, a estos establecimientos minoristas para dicha práctica.*

*3.- Si dichas características, en tanto que provocarían una singularidad y que dotarían a estos establecimientos de una capacidad industrial superior a la inherente a la actividad de pescadería en el Comercio Minorista, deben reflejarse en la Licencia Municipal que ampare dicha actividad.*

*4.- Si únicamente son conformes para la actividad objeto de consulta, aquellos establecimientos que previamente quedan incluidos en el Registro Sanitario de Alimentos, Clave: 12, Categoría: 1, Actividad: 24.*

**INFORME**

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

En la actualidad la Ordenanza del Comercio Minorista y el Real Decreto 1437/1992, por el que se establecen las Normas Sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros están derogados. Asimismo, el informe al que se hace mención ya no se encuentra en vigor.

En relación con la cuestión planteada relativa a la descongelación de productos de la pesca en el propio establecimiento minorista: El Reglamento 852/2004 del Parlamento y el Consejo Europeo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios señala en su Capítulo IX, Anexo II, punto 7:

*"La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo la multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microrganismos patógenos o la formación de toxinas".*

Del mismo modo el Artículo 38.1 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid establece que: *"Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos".*

Por lo tanto, se considera que la descongelación de pescados en el comercio minorista de la alimentación para su venta al consumidor final es una práctica permitida siempre y cuando se realice de manera que no suponga un riesgo para la salud (por ej. refrigeración), se mantenga la cadena de frío y el proceso de descongelación de los productos esté incorporado dentro del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

En cualquier caso, los establecimientos informarán al respecto al consumidor final, tal y como indica el Anexo VI, punto 2 del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio menor.

En el caso de alimentos que han sido descongelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación "descongelado".

En referencia al tercer punto de la consulta sobre si los citados requisitos deberían reflejarse en la Licencia urbanística, con la modificación del anexo III de la Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias, las pescaderías que realicen operaciones distintas de la venta ya no están sujetas a la Ley 2/2002 de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid, por lo que no es necesario recogerlo en la licencia de actividad de dichos establecimientos.

Respecto al punto 4 hay que indicar que no es necesario que los establecimientos de comercio minorista que descongelen productos de la pesca estén inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes

## **CONCLUSIONES**

- 1.- La descongelación de pescados en el comercio minorista de la alimentación para su venta al consumidor final es una práctica permitida, siempre y cuando se realice de manera que no suponga un riesgo para la salud (por ej. refrigeración), se mantenga la cadena de frío y el proceso de descongelación de los productos esté incorporado dentro del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento. La denominación de los productos que hayan sido descongelados antes de su venta y se vendan descongelados, irá acompañada de la designación “descongelado”.**
- 2.- No es necesario recoger la práctica de descongelación de pescado en la Licencia de Actividad del establecimiento.**
- 3.- No es necesario que los establecimientos minoristas que desconejen pescado estén inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).**