



**madrid**  
**salud**

Departamento Seguridad Alimentaria  
Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Inf20018

Consulta:

**Actividad de congelación en el sector minorista  
de la carne ante la situación generada por  
COVID-19**

04/04/2020

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 04/04/2020

Número:	
Inf20018	
Asunto:	
Actividad de congelación en el sector minorista de la carne ante la situación generada por COVID_19	

## TEXTO CONSULTA

La consulta cuyo texto se reproduce a continuación ha sido planteada por una Organización empresarial de la empresa de la carne de Madrid a la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, quien nos ha dado traslado de la misma para nuestro conocimiento:

*“Desde....., (Asociación de Carniceros, Charcuteros, Polleros y Casqueros de Madrid), Organización representativa del sector de comercio especializado de carne en la Comunidad de Madrid, con más de 1300 empresas asociadas del sector en dicho ámbito autonómico, hemos venido observando a lo largo de los últimos acontecimientos el problema que exponemos a continuación en el sector minorista de la carne desde la situación del estado de alarma decretado el 14 de marzo de 2020 a través del Real Decreto 463/2020 por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la crisis sanitaria ocasionada por el Covid-19.*

*Muchos de los establecimientos del sector, lamentablemente han tenido que cesar temporalmente en su actividad debido a casos positivos de Covid-19 en la plantilla, contacto directo con clientes positivos por Covid-19 y en algunos casos también voluntariamente debido a la situación de incertidumbre o la imposibilidad de adaptar sus establecimientos a las medidas preventivas de contagio establecidas. Nuestro sector está especialmente expuesto a posibles contagios por la falta de material de equipos de protección especial (problemática muy generalizada en el sector del pequeño comercio), ya que no cuentan con guantes, mascarillas, gafas o geles desinfectantes.*

*Todo esto está llevando a muchas de nuestras empresas a unas pérdidas económicas importantes en relación al género que ya habían adquirido (además de otras derivadas de la actividad como cualquier empresario autónomo de nuestro país en esta crisis). Teniendo en cuenta que en un sector caracterizado por su reducida dimensión (prácticamente el 50% de nuestras empresas no tienen ningún trabajador por cuenta ajena y en más del 25% sólo tienen ½ trabajadores), hay que añadir como estamos poniendo de manifiesto la pérdida económica debida al género que no ha podido ser puesto a la venta o no ha podido ser distribuido entre sus principales clientes antes del cese de la actividad. Teniendo en cuenta que las vidas útiles de muchos de sus productos (carne fresca o productos de elaboración propia) derivados de aquellas canales despiezadas en el establecimiento son vidas útiles bastante limitadas a temperaturas de refrigeración basándonos en las recomendaciones oficiales:*

- *Despiece envasado al vacío (canales despiezadas y envasadas en el propio establecimiento):*
  - *Canales de vacuno, porcino, ovino y caprino: 10 días*
  - *Canales de aves de corral y conejo: 4 días*
- *Despojos: 3 días*
- *Carne picada: 1 día*
- *Preparados de carne fresca de elaboración propia:*
  - *Burger meat: 5 días*
  - *Longanizas frescas: 5 días*
  - *Hamburguesas con antioxidantes: 4 días*
  - *Lomo adobado: 10 días*
  - *Empanados: 3 días*
  - *Pinchos morunos: 3 días*
  - *Preparados de carne picada sin aditivos: 1 día*

*Hemos de señalar que las posibles pérdidas de género por situaciones tales como la situación que nos ocupa, epidemias, no son cubiertas en el 99% de los casos por los respectivos seguros.*

*Cabe destacar que esta situación no solo implican un problema económico, también supone un incremento del desperdicio alimentario, dato preocupante ya que en España, en la actualidad, entre un 30% y un 50% de los alimentos sanos y comestibles a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor se convierten en residuos, según datos aportados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

*Como Asociación representativa del sector y documentada en su normativa específica, conocemos la imposibilidad actual del mismo de llevar a cabo la actividad de congelación y que así viene regulado en el punto 6 del Capítulo II del Real Decreto 1376/2003 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, donde dice así:*

*“Se prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos en los establecimientos regulados por este Real Decreto”.*

*Sin embargo, consideramos que esta medida vigente, en la situación actual, implica una dificultad añadida y empeora la situación económica de muchos afectados, además de generar un desperdicio de alimentos innecesario.*

*Por todo ello, solicitamos a la Autoridad competente que de manera temporal y hasta que dure el estado de alarma, los establecimientos de comercio al por menor de carnes y derivados cárnicos puedan ejercer la actividad de congelación como medida de excepción como consecuencia de las situaciones anteriormente expuestas, para ello, proponemos que esta excepción a la congelación sea aplicable siempre que se mantengan las buenas prácticas de manipulación y teniendo en consideración lo siguiente:*

- 1) *Que el establecimiento cuente con congelador u otros dispositivos autorizados en el propio establecimiento para la congelación y almacenamiento del género.*
- 2) *Si una misma razón social tiene más de un establecimiento y uno tiene que cesar la actividad podrá llevar el género a los que sigan con manteniendo la actividad y constituyan una misma razón social u unidad económica.*
- 3) *Si una misma razón social tiene más de un establecimiento y en el establecimiento que se pretende el cese de la actividad no tiene dispositivos para la congelación, se podrá realizar la congelación y el almacenamiento en el caso de cese de todos los establecimientos de la misma razón social en el que tenga los dispositivos adecuados para ello, siempre que su capacidad se lo permita.*
- 4) *Si el establecimiento no cuenta con un congelador u otro equipo adecuado para esta práctica, puede tener la posibilidad de realizar la congelación y almacenamiento del género en las instalaciones de un proveedor autorizado para ello.*
- 5) *En todo momento, se identificará el género congelado guardando los datos de trazabilidad del producto, con un etiquetado en el que al menos se indique la Razón social, denominación del producto, fecha de congelación, nº de registro autonómico y lote.*
- 6) *El interesado, notificará a su respectiva Área de Salud pública o Área de Inspección la medida excepcional de congelación realizada en su establecimiento así como su cese de actividad temporal.*
- 7) *En el momento de la reanudación de la actividad, el interesado pondrá en conocimiento de su respectiva Área de Salud pública o Inspección su apertura.*
- 8) *El género congelado de esta forma excepcional, no podrá ser comercializado descongelado informándose al consumidor u otros clientes en el caso de exposición del mismo con un cartel que indique "Producto congelado en el establecimiento".*

## INFORME

La consulta planteada a la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental de la Comunidad de Madrid, ha sido contestada por la AESAN en los siguientes términos:

*"El apartado 6 del Capítulo II del Anexo del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos en los establecimientos de comercio al por menor de carnes.*

*Para poder atender a la solicitud de la asociación, sería necesario tramitar una norma, lo que*

*requiere la consulta previa con todas las CCAA. Considerando que se trata de un producto muy perecedero y del tiempo de tramitación de la norma, haría poco viable esta opción.*

*Con la normativa actual, hay que tener en cuenta que en el mismo apartado citado anteriormente se permite la congelación de aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18 °C, siempre que se cuente con dispositivos adecuados y esta opción podría aliviar la situación.*

*Además, existen otras posibilidades que permitirían evitar el desperdicio de alimentos junto con la repercusión económica que ello conlleva para los operadores:*

- Las carnes frescas que no puedan ser comercializadas en un establecimiento determinado pueden destinarse a las sucursales de dicho establecimiento.*
- Las materias primas pueden destinarse a la elaboración de productos con vida útil larga, en carnicerías-charcuterías o carnicerías-salchicherías.*
- De conformidad con el artículo 4, las carnicerías podrán suministrar los productos contemplados en este real decreto a establecimientos de comidas preparadas autorizados, cumpliendo los requisitos establecidos en dicho artículo. Además, podrán suministrar productos a otros establecimientos minoristas, siempre que se trate de una actividad marginal, localizada y restringida. Todo ello, sin perjuicio de otras gestiones que puedan realizar con sus proveedores.*

*Adicionalmente, le comento que estamos trabajando en la derogación de la prohibición de la congelación en carnicerías mediante un proyecto de RD de comercio minorista que esperamos pueda iniciarse su tramitación oficial en el último trimestre del año.”*

Por todo lo expuesto se alcanza la siguiente:

## CONCLUSIÓN

**El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos en los establecimientos de comercio al por menor de carnes. Sólo permite la congelación de aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18 °C, siempre que se cuente con dispositivos adecuados.**