



madrid
salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Inf21036

Consulta:

**Fraccionamiento de frutas y hortalizas en
establecimientos de venta ambulante**

01/06/21

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 01/06/21

Número:	
Inf21036	
Asunto:	
Fraccionamiento de frutas y hortalizas en establecimientos de venta ambulante	

TEXTO CONSULTA

Se solicita armonización de criterios en referencia al fraccionamiento de frutas y hortalizas en dos mitades (principalmente melones, sandías, papayas, calabaza) en los establecimientos de venta ambulante. Se cuestiona si se debería permitir fraccionar solo los productos que van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico (ej. calabaza) o si se debería permitir en todas las frutas y hortalizas.

No se solicita criterio sobre la elaboración de macedonias o zumos.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente

Primero.

En el punto segundo del Informe 14052 “*Criterios técnicos relativos al troceado de frutas y elaboración de zumos y macedonias en establecimientos del comercio minorista de la alimentación*” se indica, que cuando se procede al troceado de frutas en dos mitades o cuartos (ej. melón, sandía, piña), hay que considerar que se destruye uno de los mecanismos de defensa de los vegetales frente a los microorganismos: la cubierta externa protectora que actúa como barrera natural y que impide la contaminación por microorganismos patógenos.

Al desaparecer parte de la cubierta externa, el vegetal se encuentra expuesto a una posible contaminación. Además, al efectuar el corte pueden arrastrarse gérmenes que estuvieran en la cubierta externa hacia el interior donde podrían proliferar.

El Capítulo IX. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios del 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, establece de forma general los requisitos aplicables para todos los productos alimenticios destacándose:

“3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado”.

Así mismo, el Capítulo III del citado Reglamento 852/2004, particulariza los requisitos que deben cumplir los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), señalando su punto 2:

“En particular, cuando sea necesario:

b) las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados;

.....

e) deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas;

.....

g) deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios”.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) define la manipulación de alimentos como: *“Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado”*, determinando que los establecimientos dispondrán de una **zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.** (Art. 19.f).

Teniendo en consideración la normativa expuesta, los establecimientos de venta ambulante que realicen el partido de frutas y hortalizas (con independencia de si los productos van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico o no), deberán contar con una zona de manipulación diferenciada y disponer de agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de la zona de manipulación, para la limpieza de los utensilios de corte y para el lavado de las manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o mediante un sistema de abastecimiento autónomo.

Segundo

Por lo que respecta a exposición y venta los productos, materiales utilizados para el envasado y embalaje y el etiquetado, se remite a lo ya informado en el Informe 14052, destacándose:

- El criterio a seguir respecto a los periodos limitados de tiempo en los que las frutas troceadas en dos mitades o cuartos (melones, sandías y piñas) pueden estar **fuera de control de temperatura**, podrá ser el avalado por los correspondientes estudios efectuados por la empresa o en su defecto por bibliografía de reconocido prestigio internacional como las normas del Codex, el Código Neozelandés o el Food Code.

En el Código Neozelandés se indica que la fruta cortada en dos mitades podrá permanecer fuera de control de temperatura no más de 2 horas, pudiéndose mantener con posterioridad a temperaturas inferiores o iguales a 5°C. Y el Food Code establece que los productos listos para el consumo pueden mantenerse fuera de control de temperatura no más de 4 horas y si no se han consumido, deberán eliminarse.

Las circunstancias en las que se debe permitir que se adopten estos criterios de seguridad, deberán basarse, entre otros, en la existencia o no de equipos de frío, en el volumen de comercialización de fruta troceada, en las prácticas higiénicas que se apliquen, etc.

- En lo referente al etiquetado, las frutas y hortalizas troceadas, deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la 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 al por menor.

Por todo lo expuesto se alcanza la siguientes

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos de venta ambulante que realicen el partido de frutas y hortalizas (con independencia de si los productos van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico o no), deberán contar con una zona de manipulación diferenciada y disponer de agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de la zona de manipulación, para la limpieza de los utensilios de corte y para el lavado de las manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o mediante un sistema de abastecimiento autónomo.

2.- Se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. El criterio a seguir respecto a los periodos limitados de tiempo en los que las frutas troceadas en dos mitades o cuartos (melones, sandías y piñas) pueden estar fuera de control de temperatura, podrá ser el avalado por los correspondientes estudios efectuados por la empresa o en su defecto por bibliografía de reconocido prestigio internacional como las normas del Codex, el Código Neozelandés o el Food Code.

3.- En lo referente al etiquetado, las frutas y hortalizas troceadas, deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la 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 al por menor.