



madrid
salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: Inf21041

Consulta:

**Elaboración de comida en domicilios particulares
con fines sociales**

22/06/2021



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 22/06/2021

Número:	
Inf21041	
Asunto:	
Elaboración de comida en domicilios particulares con fines sociales	

TEXTO CONSULTA

“Recientemente, el Departamento de Salud de Distrito tuvo conocimiento del reparto de comidas elaboradas por parte de, una asociación sin ánimo de lucro, en un establecimiento ubicado en el barrio de a personas sin hogar o en riesgo de exclusión social.

En las visitas de inspección practicadas en las últimas semanas, se constató que se reparten una media de 200 menús diarios, preparados a base arroz, pasta, legumbres, pollo, carne, etc. El establecimiento donde se realiza el reparto no dispone de instalaciones para elaborar comidas y por tanto, según indicaron los voluntarios en las visitas de inspección giradas, las comidas se elaboran en sus domicilios particulares, el mismo día del reparto.

Consultada la normativa higiénico-sanitaria se les indicó que, por la naturaleza de las comidas (alimentos de alto riesgo ya que requieren para su mantenimiento temperatura regulada), volumen de suministro y frecuencia (200 raciones diarias), dicha actividad no se encuentra excluida de su cumplimiento. En concreto en el art 1.2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas “Este Real Decreto es aplicable a todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta -directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros-, suministro, servicio e importación de comidas preparadas”.

Asimismo, el Informe 15053 de Madrid Salud “Relativo a la exclusión del cumplimiento del Reglamento 852/2004: preparación y suministro ocasional de alimentos por particulares, en acontecimientos especiales y a pequeña escala” confirma que solo actividades como una celebración escolar, religiosa o municipal y otras situaciones tales como asociaciones caritativas organizadas en las que los voluntarios preparan alimentos de forma ocasional pueden excluirse del cumplimiento del Reglamento y, siempre y cuando, se trate de alimentos de bajo riesgo que no necesiten mantenimiento a temperatura regulada.

En base a lo anteriormente expuesto, se plantea la duda si desde la asociación que elabora las comidas preparadas en domicilios particulares para su reparto regular, se podría encontrar amparada por la normativa higiénico-sanitaria vigente y por tanto, si podría continuar o no con dicha actividad”.



INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La actividad que se detalla en el texto de la consulta formulada, se puede calificar como una actividad social, benéfica o caritativa de acuerdo a las normas legales que le serían de aplicación, consistente en la elaboración de menús en domicilios particulares para su posterior traslado a un establecimiento y su distribución a personas sin hogar o en riesgo de exclusión social, alcanzándose un volumen de 200 menús diarios.

Esta actividad está sujeta a las normas de higiene y seguridad alimentaria que se aplican a la elaboración y distribución de comidas preparadas. En este sentido, sería de aplicación el **Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre**, en el que se establecen las condiciones de los establecimientos, utensilios, equipos e instalaciones, que deberán tener características que permitan alcanzar las debidas garantías sanitarias y que son de aplicación a *“todas las empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y servicio/ venta directa al consumidor”*

Por otra parte, tal y como quedó reflejado en el **Inf 15053**, de fecha 17/09/15, en el que se hacía referencia a las actividades de suministro de comidas o menús que quedaban excluidas de la aplicación del Reglamento (CE) 852/2004, cabe destacar que la actividad que nos ocupa, **no queda excluida de esta aplicación al no darse las circunstancias que la legislación europea contempla para esta exclusión: Que la preparación y suministro de alimentos sea ocasional y a pequeña escala**. En base a esto se puede concluir que sería de aplicación tanto el **Reglamento (CE) 852/2004** que establece los requisitos relativos a la Higiene de los alimentos, como el **Reglamento (CE) 2021/382 de la Comisión**, que modifica el anterior.

Entre otros aspectos modificados, cabe destacar la incorporación del **Capítulo V bis: Redistribución de alimentos**, donde se establecen las **condiciones que los operadores de empresas alimentarias deben cumplir para distribuir alimentos con fines de donación**, responsabilizándolas del control de los alimentos para que estos no sean nocivos para la salud.

En el mismo orden de asuntos cabe destacar la **Comunicación de la Comisión Europea de 16 de junio de 2020** relativa a directrices sobre *“los sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria” (SGSA)*, cuyo objetivo es facilitar y armonizar la aplicación de los requisitos de la UE para un Sistema General de Seguridad de los Alimentos, hace referencia al cumplimiento de los requisitos relativos a la seguridad alimentaria por parte de *los proveedores y los receptores de los excedentes alimentarios*.

En el ámbito de la higiene alimentaria, *las orientaciones destacan la necesidad de que los operadores de empresas alimentarias (incluidos los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas), apliquen buenas prácticas de higiene y cuenten con un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC relacionados con la actividad de redistribución de alimentos.*

El cumplimiento de este requisito resulta inviable en la elaboración de comidas en domicilios particulares tal y como se detalla en la consulta.

En el mismo sentido, el ayuntamiento de Madrid (Madrid Salud) y la Comunidad de Madrid (Consejería de Sanidad) han elaborado y aprobado una Guía de Buenas Prácticas de Higiene para el Aprovechamiento de Excedentes Alimentarios. En ella se incide en la necesidad de que la distribución de alimentos cumpla con los requisitos generales de la seguridad e Higiene Alimentaria, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 y el Reglamento (CE) 2021/382 de la Comisión que desarrolla el anterior.

En esta Guía se hace mención a los alimentos que se pueden donar, generalmente los no perecederos y que además están envasados y los que por su naturaleza se consideran más estables o inalterables. Sin embargo, se deja claro que no es seguro donar (si no se puede mantener las temperaturas recomendadas): 1.- carnes y derivados no envasados, 2.- comidas preparadas no envasadas y 3.- comidas elaboradas en caliente, es decir, aquellos alimentos que precisan mantenimiento a temperaturas reguladas.

Por último, manifestar que, a fin de adaptar a la legislación de nuestro país los requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, dependiente del Ministerio de Consumo, se ha elaborado el Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos del comercio al por menor, que actualmente se encuentra en la revisión 7 de la fase de borrador, estudiado y modificado para su próxima aprobación, al que se ha incorporado un *art.-12: Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada.*

Si bien es cierto que el citado Real decreto **está pendiente de aprobación, y por tanto aún no es de aplicación**, se debe destacar que en lo relativo a este artículo y de manera adicional a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, en su apartado 2 establece:

- a) No podrá servir comidas preparadas para su consumo in situ.
- b) No podrá suministrar productos alimenticios a colectividades.

Quedando claramente reflejado que los alimentos elaborados en locales utilizados principalmente como viviendas no se pueden servir a colectividades.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- La actividad sobre la que se informa queda incluida en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 852/2004, habida cuenta que no cumple los requisitos para su exclusión: “excepcionalidad y elaboración a pequeña escala” ya que en este caso se trata de una actividad diaria y continuada y de una elaboración a una importante escala.

2.- Se deberá garantizar la seguridad de los alimentos por parte del proveedor y del receptor en lo relacionado con el origen de las materias primas, su almacenamiento, la elaboración de los alimentos y el transporte de los mismos, prestando especial atención a la higiene de los vehículos y a la temperatura de los mismos cuando se trate de alimentos que precisen temperatura controlada.

3.-La Comunidad Europea estableció directrices en el ámbito de la higiene alimentaria que deben ser cumplidas por las empresas alimentarias (*incluidos los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas*), obligando a estas a que cuenten con un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC relacionado con la redistribución de alimentos.

4.- Aunque el borrador del Real Decreto que traslada a nuestra normativa los requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios aún no ha sido aprobado, y por lo tanto no sería de aplicación en este momento, cabe destacar que esta práctica estaría prohibida expresamente, y en cualquier caso, los voluntarios que elaboran comidas en sus domicilios para su donación, no se encuentran en condiciones de cumplir con los requisitos establecidos en los diferentes Reglamentos de la Comisión Europea que se han dictado con el fin de garantizar la seguridad alimentaria basados en los principios APPCC por lo que cabe concluir que no puede realizarse la actividad sobre la que se nos consulta en las condiciones que se describen.