



Departamento de Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: Inf21074

Consulta:

**Muestras testigo en menús para
alérgicos/intolerantes**

01/12/21

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 01/12/2021

Número:	
Inf21074	
Asunto:	
Muestras testigo en menús para alérgicos/intolerantes	

TEXTO CONSULTA

“En relación con la toma de muestras testigo en colectividades, se solicita realizar la siguiente consulta:

- 1. En relación con el procedimiento de “Criterios técnicos relativos a la recogida y mantenimiento de muestras testigo de comidas preparadas” (Ed 2.Feja 2/02/2015) en el que se especifica: Que en el artículo 46 de la OPSP establece lo siguiente: “Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo, que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente” y*
- 2. Considerando la consulta de “Muestras testigo: cantidad de alimento y tiempo de conservación”. Inf. 21004 de fecha 4/02/2021, en virtud del RD 1086/2020 expone:*

Tipo de muestras que se reservarán:

“Se reservará muestra de los platos de más riesgo por su composición o grado de manipulación (menú principal). Se recomienda que reserven muestra testigo de alguno de los platos elaborados específicamente para alérgicos/intolerantes cuando el número de raciones elaboradas sea representativo”.

Hasta ahora en nuestro distrito no se ha exigido la reserva de muestras testigo para alérgicos/intolerantes ya que la casuística, como todos bien sabemos, es muy variada (gluten, pescado, frutos de cáscara, etc.) no considerándose representativa de un grupo de comensales, pero hay distritos que lo están obligando ¿Cuál sería el criterio a aplicar en la recomendación que define como “representativo”?..”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

BASE LEGAL

*El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece en su artículo 30 lo siguiente respecto a las **comidas testigo en establecimientos de comidas preparadas sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.***

1. Los operadores económicos que elaboren comidas preparadas para ser consumidas en lugares como residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, o campamentos infantiles y medios de transporte, o cuando las elaboren en comedores colectivos, como comedores de empresa o por encargo para grupos de al menos cuarenta comensales (bodas, comuniones, etc.), **deberán disponer de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores**, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Por otra parte, la *Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid* en su artículo 46 establece:

Reserva de comidas testigo.

1. Para los **establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades** será obligatorio **reservar comidas testigo, que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente**.
2. Tanto para el caso de **elaboración en el propio establecimiento como para las comidas elaboradas por cocinas centrales**, la reserva de las comidas testigo se realizará por personal del establecimiento en el momento de servirlas.

Asimismo, está pendiente de publicación el nuevo *Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor*, que en su borrador establece que deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas a los consumidores diariamente, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios,

- a) destinadas a colectividades vulnerables como residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades vulnerables.
- b) en comedores colectivos (institucionales, de empresa, etc. que tengan un menú común)
- c) para medios de transporte
- d) para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa
- e) por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas

En el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en el mismo establecimiento, estas comidas testigo se recogerán en el momento del servicio.

En el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados por operadores diferentes, el elaborador recogerá la comida testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que la sirva, en el momento del servicio.

A la vista de todo lo anterior y en la medida que muchas de las empresas de restauración que sirven a colectividades tienen implantación en todo el territorio de la Comunidad de Madrid, con el fin de unificar el criterio respecto a este asunto, se ha planteado una consulta al organismo competente de la Comunidad de Madrid que ha respondido lo siguiente:

“El objetivo del mantenimiento de muestras testigo es que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que sean necesarios en caso de brotes de origen alimentario que puedan suceder en los establecimientos que preparan comidas preparadas. Para ello, tal como indica el RD 3484/2000 y el Real Decreto 1086/2020, las muestras testigo deberán representar la comida que se sirve. Resulta más representativo del menú guardar los platos que han comido un mayor número de consumidores que los platos específicos para alérgicos e intolerantes que son consumidos por unas pocas personas.

Por todo lo anterior consideramos que guardar muestras testigo de los menús de alérgicos o intolerantes, además de suponer un trastorno porque no se puede guardar comida sin reducir la ración, no sería de utilidad en la investigación de brotes de origen alimentario ni aportaría una mayor protección al colectivo, y además no existe legislación que la respalde, por lo que el criterio que estamos utilizando en la actualidad en la Comunidad de Madridno contempla dicha posibilidad “

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- Tanto los establecimientos de comidas preparadas sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos como los no sujetos, que elaboren comidas preparadas para ser consumidas en lugares como residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitalares, o campamentos infantiles y medios de transporte, o cuando las elaboren en comedores colectivos, deberán recoger muestras testigo de los menús como se establece en el informe 21004 “*Muestras testigo: cantidad de alimento y tiempo de conservación*”
- 2.- Frecuentemente los establecimientos referidos en el expositivo anterior, además de un menú general, suelen ofrecer un número normalmente reducido, de menús especiales para alérgicos/ intolerantes. Sin embargo, en la normativa de aplicación no se hace referencia expresa a la necesidad de reservar además de las muestras testigo del menú general, otras, de los menús ofrecidos para alérgicos/ intolerantes.
- 3.- Como criterio general, resulta más representativo y útil para la realización de los estudios epidemiológicos que sean necesarios en caso de brotes de origen alimentario, guardar los platos del menú que han comido un mayor número de consumidores que los platos específicos para alérgicos e intolerantes que son consumidos por unas pocas personas, por lo que no será exigible reservar muestras testigo de los platos específicos para alérgicos e intolerantes