



madrid
+salud

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

Consulta

Número:

Inf23142

Consulta:

**Características de los materiales de menaje y
vajilla en contacto con los alimentos destinados
al servicio en mesa**

10/10/23

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 10/10/23

Número:	
Inf23142	
Asunto:	
Características de los materiales de menaje y vajilla en contacto con los alimentos destinados al servicio en mesa	

TEXTO CONSULTA

*“Durante las labores de inspección se ha constatado, en distintos tipos de actividades del distrito (bares, restaurantes...), la existencia de menaje y/o vajilla **que se destinan al servicio en mesa** de materiales de distinta naturaleza: pizarra, madera...*

*A este respecto, la Ordenanza de Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid, aprobada por el Pleno del Ayuntamiento el día 28/05/2014, refleja en su artículo 23 dedicado a **Maquinaria, equipos y utensilios**:*

*“Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos: **a) Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes** y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.”*

Por otro lado, el Capítulo II, punto 1. f), del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios recoge:

*“Las **superficies** (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las **que estén en contacto con éstos**, deberán mantenerse en buen estado, **ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar**, lo que requerirá que estén construidas con **materiales 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.”*

*Así mismo, estos materiales, por sus características y naturaleza, **no pueden ser higienizados en lavavajillas**, tal y como obliga el artículo 30 punto 11 del 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:*

“Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente”.

Visto lo expuesto, se solicita informe sobre los siguientes extremos:
¿podría admitirse el uso de vajilla para servicio en mesa de materiales de madera y pizarra?”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

1. En relación con los requisitos de autorización de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos:

A nivel general, existen dos reglamentos con los que, independientemente del material del que se trate, deben cumplir los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos o que quepa esperar razonablemente que entrarán en contacto con alimentos.

Por un lado, el **Reglamento (CE) nº 1935/2004**, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, de manera que se garantiza que todos los materiales que se ponen en el territorio comunitario cumplen los mismos requisitos de calidad y el **Reglamento (CE) nº 2023/2006**, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Así, en el **artículo 3 del Reglamento 1935/2004** sobre los requisitos generales que han de cumplir, en las condiciones normales o previsibles de empleo, se indica que no transferirán sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

A su vez, se establece en su **Anexo I un listado de grupos de materiales y objetos** para los que la Comisión Europea puede adoptar y modificar medidas específicas, dentro de los cuáles se incluyen la madera, el caucho, el corcho o los barnices y revestimientos, entre otros, pero no la pizarra natural o sin tratar. Actualmente, se han desarrollado medidas específicas para el empleo de plásticos (incluyendo plásticos reciclados), materiales y objetos activos e inteligentes, cerámicas y películas de celulosa regeneradas, pero no se han desarrollado para la mayoría de los materiales contemplados.

En los casos en que no exista legislación específica armonizada, seguirán resultando de aplicación aquellas medidas que los Estados miembros puedan establecer a escala nacional, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento 1935/2004. En este sentido, puede resultar de interés consultar el estudio que El Centro Común de Investigación de la Unión Europea (*Joint Research Center*) ha realizado y publicado, el cual refleja el listado de medidas nacionales con las que actualmente cuentan los Estados miembros.

Actualmente no se han establecido medidas específicas, ni a nivel comunitario ni nacional, para determinados grupos de materiales u objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, como la madera u otros de características similares. No obstante, siempre que se encuentren en comercialización, incluida la fase de comercio minorista, se debe garantizar que todos los materiales se encuentran debidamente autorizados para su uso alimentario y disponen de la declaración de conformidad por escrito emitida por el fabricante o empresa responsable de su comercialización. Hay que tener en consideración

que, en la fase final de venta al consumidor final, este certificado no es exigible al operador. No obstante, deberá comprobarse por la Autoridad Competente que realice el control oficial en esta fase que todos los materiales en contacto con alimentos se encuentran en condiciones adecuadas de mantenimiento y conservación y disponen de la leyenda “*para contacto con alimentos*” o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera o el símbolo de copa y tenedor.

2. En relación con los procedimientos de limpieza y desinfección de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos:

El **Reglamento (CE) nº 852/2004**, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios, en su Anexo II, **Capítulo II sobre requisitos de las salas** donde se preparan, tratan o transforman productos alimenticios, punto 1 y apartado f) se recoge lo siguiente:

Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales 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.

Además, en el **Capítulo V, en relación con los requisitos del equipo**, se indica:

Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

- a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;*
- b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;*
- c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten.*

En cuanto a la normativa nacional en la materia, se ha de tener en cuenta que en 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, en su **artículo 5 bis sobre los materiales de las superficies en contacto con los alimentos**, que fue añadido tras la aprobación del Real Decreto 1021/2022, se refleja:

No obstante, lo establecido en el punto f del apartado 1 del capítulo II del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, siempre que se mantengan limpias, en buen estado de conservación y no supongan una fuente de contaminación para los productos alimenticios, se permite el uso de:

- a) Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y de bollería.
- b) Cámaras de madera para la fermentación de las masas de panadería y bollería.
- c) Tajos de corte para el despiece de la carne, siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

Además, en el **punto 11 del artículo 30** del Real Decreto 1086/2020 donde se establecen las **condiciones para la elaboración de las comidas preparadas**, se indica lo siguiente:

Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente.

Finalmente, la **Ordenanza de Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid**, aprobada por el Pleno del Ayuntamiento el día 28/05/2014, contempla en su **artículo 23 dedicado a maquinaria, equipos y utensilios** que:

Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

- a) *Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.*
- b) *Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.*

Adicionalmente, en el **artículo 33 sobre las condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento** de los locales, equipos y útiles de trabajo, se indica lo siguiente:

3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.

4. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento.

De lo expuesto, se **concluye** que todos los utensilios o artículos empleados para el servicio en mesa en los establecimientos de restauración u otros minoristas deberán ser de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas, mediante métodos mecánicos (lavavajillas o sistema equivalente).

Los materiales de naturaleza porosa, como la madera u otros de características similares, pueden absorber la humedad y favorecer el crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de *biofilms*; así mismo, los materiales de superficie irregular, como la pizarra y similares, tampoco permiten la adecuada limpieza y desinfección, por lo que su uso no es adecuado en este tipo de establecimientos alimentarios, tanto en las superficies como en los utensilios y equipos de trabajo que puedan estar en contacto con los alimentos.

En casos excepcionales y justificados, cuando se empleen materiales que por su naturaleza puedan dificultar las tareas de limpieza y desinfección mediante métodos mecánicos, se podrán emplear otros métodos de higienización, que deberán estar recogidos en los manuales de autocontrol, siempre que el operador pueda demostrar ante la Autoridad Competente que realice el control oficial que se alcanza un nivel de limpieza y desinfección equivalente, garantizando la seguridad alimentaria. Como ejemplo, el operador podrá realizar análisis microbiológicos de superficie de manera periódica al objeto de demostrar la eficacia de estas técnicas.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- El empleo de determinados grupos de materiales u objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, como la madera, no está prohibido expresamente por la legislación comunitaria o nacional. De hecho, el Real Decreto 1086/2020 autoriza el uso de la madera, pero exclusivamente, en los siguientes supuestos: mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y bollería; cámaras de madera para la fermentación de masas de panadería y bollería; y tajos de corte para el despiece de carnes, siempre que sean de maderas tratadas.
- 2.- Los materiales que se empleen en los utensilios o artículos destinados al servicio en mesa, como vajilla o menaje, deberán estar debidamente autorizados para su uso alimentario, mediante la leyenda "para contacto con alimentos", o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera, o el símbolo de copa y tenedor. Además, se deberán encontrar en condiciones adecuadas de mantenimiento y conservación, facilitando con ello las labores de limpieza y desinfección.
- 3.- Todos los utensilios empleados para el servicio en mesa en los establecimientos de restauración u otros minoristas deberán ser de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión, considerándose que no son adecuados los materiales de superficie irregular como la pizarra natural o no tratada, salvo que esté autorizada expresamente para su uso en contacto con alimentos, ni los de naturaleza porosa, como la madera u otros de características similares, debido a que no permiten una limpieza y desinfección adecuada, mediante métodos mecánicos (lavavajillas o sistema equivalente).