



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

**Consulta**

**Número:** Inf25114

**Consulta:**

**Autorización para el suministro de comidas  
desde un domicilio particular a un centro de  
día para mayores**

14/07/2025

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 14/07/2025

Número:	
Inf25114	
Asunto:	
Autorización para el suministro de comidas desde un domicilio particular a un centro de día para mayores	

## TEXTO CONSULTA

*“En el distrito existe un centro de día de mayores privado con servicio de comedor, la comida procede de un catering que sirve a diario en línea fría y caliente en el centro.*

*La dirección del centro nos hace la siguiente consulta: “Una familia nos pide traer ellos la comida del familiar de su casa para que la señora no coma del catering si no de esa comida casera de sus hijas. ¿esto se puede permitir? si es así, ¿qué deberíamos cumplir o pedirles a ellos? si no se puede, ¿qué legislación lo indica?*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La práctica de llevar comidas elaboradas en los domicilios particulares para ser consumidas en un centro de día de mayores **no está prohibida por la normativa alimentaria**. En este sentido, existe un precedente con ciertas similitudes, como podría ser el del aporte en centros escolares de las comidas elaboradas en domicilios particulares para los alumnos con especiales características, que se lleva realizando desde hace años.

La **aceptación o rechazo** de esta práctica en una **decisión de la titularidad** del centro.

En caso de que se acepte esta práctica, el centro de día deberá **asegurar unas adecuadas prácticas** de higiene en la recepción, en el almacenamiento/mantenimiento y en el servicio de las comidas elaboradas por los particulares.

Así:

- En la **recepción**: las comidas deberán ser entregadas por los particulares en **recipientes o termos cerrados** (propiedad del particular), **adecuados** a la naturaleza de los alimentos que contengan y **fabricados con materiales aptos** para estar en contacto con los alimentos, en **buenas condiciones de higiene e identificados**.

- En el **almacenamiento**: estos recipientes deberán mantenerse a **temperatura regulada** (en frío o en caliente) o a **temperatura ambiente**, en función de las características del alimento de que se trate, y hasta el momento de su servicio, utilizándose para ello los equipos frigoríficos, calefactores o estanterías de que disponga el centro para las comidas que reciben del catering, **separados** de éstos y cumpliendo en cualquier caso los **requisitos generales de higiene** reglamentariamente establecidos.
- En el **servicio**: las comidas deberán, en caso necesario, **calentarse o regenerarse mediante sistemas apropiados** (microondas, etc.), respetando para ello los tiempos y temperaturas establecidos y en general, se deberán cumplir en esta fase los mismos requisitos que se les exigen a las comidas procedentes del catering.

El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria del centro de día deberá recoger esta particularidad, adaptando sus controles y registros a la misma.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

- 1.- La práctica de llevar comidas elaboradas en los domicilios particulares para ser consumidas en un centro de día de mayores no está prohibida por la normativa alimentaria.
- 2.- La aceptación o rechazo de esta práctica en una decisión de la titularidad del centro, que deberá asegurar unas adecuadas prácticas en la recepción, en el almacenamiento/mantenimiento y en el servicio de las comidas elaboradas por los particulares.
- 3.- El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria del centro deberá recoger esta particularidad, adaptando sus controles y registros a la misma.