



madrid
salud

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

Informe

Número:

Inf.0706

Informe:

Obligatoriedad de reservar un testigo del menú del día en restaurantes de cuatro tenedores.

Informe de fecha 20/02/2007 actualizado 30/03/21

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 30/03/21

Número:	
Inf.0706	
Asunto:	
Obligatoriedad de reservar un testigo del menú del día en restaurantes de cuatro tenedores.	

TEXTO CONSULTA

“A tenor de lo establecido en el artículo 65 de la Ordenanza Reguladora de las Condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, en donde se indica que los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, deben ofrecer al público un “menú de la casa”, desde este Departamento se exige la reserva de un testigo del menú de la casa a todos los restaurantes (artículo 69.2.)

Varios restauradores han solicitado información sobre este aspecto a la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid al considerar que por su categoría turística no están obligados a ofertar un menú de la casa y por tanto tampoco están obligados a reservarlo para facilitarlo a los servicios de inspección.

En la contestación dada por la Dirección General de Turismo a uno de ellos, se exige a los restaurantes clasificados con categoría 4 tenedores de la obligación de ofertar un menú de la casa, en virtud de la OM de 17 de marzo de 1965 de Ordenación de Restaurantes.”
Pasamos a transcribir este texto nombrado en la consulta:

*“Escrito de 15.09.06 de la Subdirectora General de Empresas y Actividades Turísticas de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid:
En relación con el escrito presentado por “Restaurante S.A” “solicitando información sobre la normativa y competencia de la Dirección General de Turismo en la actividad de Restauración, así como la obligatoriedad o no de presentar menú en varios de sus restaurantes se pone de manifiesto lo siguiente:*

- *La Comunidad de Madrid tiene atribuida en el artículo 26.1.21 de su Estatuto de autonomía la plenitud de la función legislativa en materia de ordenación del turismo en su ámbito territorial y el artículo 26.1.17 del propio Estatuto acoge el fomento del desarrollo económico, dentro de los objetivos marcados por la política económica nacional. En este contexto se aprueba la Ley de Ordenación del Turismo de la Comunidad de Madrid, Ley 1/1999, de 12 de marzo.*
- *La normativa aplicable está constituida por las OM de 17 de marzo de 1965 de Ordenación de Restaurantes y la OM de 18 de marzo de 1965 de Ordenación de cafeterías. En tanto no se haga efectivo el posterior desarrollo reglamentario, es aplicable la legislación estatal, constituida por las OM mencionadas y la Ley autonómica de Ordenación del Turismo.*
- *Los establecimientos de su titularidad cumplen la preceptiva autorización y clasificación turística que establece el artículo 34 de la Ley de Ordenación del Turismo.*

- El Restaurante "A" "está autorizado turísticamente con la signatura RM 9300 y clasificado en 1ª Categoría, 4 Tenedores.
- El Restaurante "B" "está autorizado turísticamente con la signatura RM 8332 y clasificado en 1ª Categoría, 4 Tenedores.
- Al estar ambos restaurantes clasificados en la categoría de 4 Tenedores NO tienen que ofrecer menú de la casa, pues la obligatoriedad sólo corresponde a los restaurantes clasificados en las categorías de tres, dos y un tenedor, artículo 28.2 de la OM de 17 de marzo".

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas, en la que se establecía la obligatoriedad de que los restaurantes dispongan de "menú de la casa", fue derogada por la Ordenanza Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid publicada el 28/05/2014.

Respecto a la reserva de comidas testigo, el RD 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas en su artículo 10.3, establece que:

"Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios."

Así mismo la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid en su artículo 46 establece lo siguiente:

"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. Dichas comidas testigo estarán a disposición de las autoridades competentes quienes, de acuerdo con la normativa de aplicación, podrán tomar muestras reglamentarias formadas por un único ejemplar, cuando no exista suficiente cantidad de alimento para recoger tres ejemplares.
3. 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 servirlos.

4. Las comidas testigo se conservarán en recipientes limpios e higienizados y durante un periodo de **cinco días** a temperaturas de **cero a cuatro grados centígrados**. Estarán claramente identificados y fechados, siendo la cantidad a conservar la correspondiente, al menos, a **una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos**”.

Por otra parte, recientemente se ha publicado 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*, que 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.

2. Estas comidas testigo se recogerán tras la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos”.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades, tales 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 (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.

2.- Si el establecimiento está sujeto a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y elaboran comidas para grupos de al menos cuarenta comensales (bodas, comuniones, etc.) deberán recoger muestras testigo que conservarán en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100 gramos, recomendable 150 gramos. En el supuesto que el peso de la comida testigo sea inferior a 150 gramos, no sería posible la toma muestras reglamentaria de ejemplar único y la muestra se tomaría prospectiva

3.- Otros establecimientos, que sirvan a colectividades, no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, seguirán lo dispuesto en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, reservarán comidas testigo que se conservarán durante un periodo mínimo de 5 días, siendo recomendable su conservación durante siete días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados. Estarán claramente identificados y fechados, siendo la cantidad a conservar la correspondiente, al menos, a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.