



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf14003

Consulta:

**Informe sobre uso de materias primas con
fecha de consumo preferente sobrepasada en
procesos productivos**

17/01/14

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 17/01/2014

Número:	
Inf14003	
Asunto:	
Informe sobre uso de materias primas con fecha de consumo preferente sobrepasada en procesos productivos.	

TEXTO CONSULTA

“Se ha observado en algunos establecimientos de restauración colectiva la práctica de utilizar en la elaboración de alimentos (comidas preparadas, productos de repostería o pastelería,...) materias primas procedentes de envases con fecha de consumo preferente sobrepasada.

Durante las inspecciones algunos inspeccionados han manifestado que este hecho no supone el incumplimiento de ninguna norma.

El artículo 6.1 del Real Decreto 3484/2000 por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas establece que en la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que en su caso cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

El hecho de sobrepasar la fecha de consumo preferente no significa necesariamente que el producto deje de ser apto para el consumo, pero dado que nos hemos encontrado productos con fechas muy sobrepasadas – a veces hasta años- se considera necesario solicitar aclaración sobre si:

PRIMERO: Es correcto usar en la elaboración de comidas preparadas, materias primas con fecha de consumo preferente sobrepasada, dado que el consumidor desconoce este hecho.

SEGUNDO: Si existe algún criterio para determinar cual es el período de tiempo razonable en el que un producto con fecha de consumo preferente ha perdido su aptitud o idoneidad”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La primera cuestión planteada se refiere a **si es correcto usar en la elaboración de comidas preparadas, materias primas con fecha de consumo preferente sobrepasada, dado que el consumidor desconoce este hecho.**

La legislación no establece la prohibición explícita de usar productos con la fecha de consumo preferente superada. No obstante, lo que sí está claro, es que el fabricante no se responsabiliza de la seguridad y las características del producto una vez superadas estas fechas, y pasará a ser responsabilidad del minorista tenedor del producto que lo quiera incorporar a la cadena alimentaria.

El Reglamento 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece en su artículo 14, apartados 1 y 2, que:

“1. No se comercializarán alimentos que no sean seguros.

2. Se considerará que un alimento no es seguro cuando:

a) Sea nocivo para la salud.

b) No sea apto para el consumo humano”

Para establecer que un alimento no sea **nocivo**, se ha de identificar el factor de peligro que pueda causar un efecto perjudicial para la salud, llevándose a cabo la determinación del riesgo asociado. Asimismo, se puede considerar un alimento como **no apto** cuando tenga presencia de cuerpos extraños, gusto u olor inadmisibles así como otros deterioros perjudiciales más obvios como putrefacción, descomposición o porque exista la posibilidad de que suponga un riesgo para la salud en función del nivel de contaminación (*Orientaciones a cerca de la aplicación del Reglamento 178/2002*).

Por todo esto, una vez superada la fecha de consumo preferente, la responsabilidad de la seguridad del producto recae en el minorista que quiera utilizar estos productos como materia prima para la elaboración de sus platos, debiendo éste garantizar que no sea nocivo para la salud, así como apto para el consumo humano, mediante el correspondiente análisis de peligros basado en el artículo 5, del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, apoyando las conclusiones a las que llegue en criterios científicos y/o análisis laboratoriales.

En cualquier caso, aplicando el **principio de precaución** no deberían utilizarse como ingredientes, productos que han superado la fecha de consumo preferente para elaborar alimentos destinados al consumidor final (colectividad en este caso) sin que haya evidencia científica de su seguridad.

Respecto a la segunda cuestión planteada, y que se refiere a **si existe algún criterio para determinar cuál es el período de tiempo razonable en el que un producto con fecha de consumo preferente ha perdido su aptitud o idoneidad**, no existe una única respuesta a esa pregunta, ya que depende de varios factores como la composición del producto, del tratamiento que haya sufrido, y de las condiciones en las que haya sido conservado.

En todo caso, es el establecimiento que emplea las materias primas fuera de la fecha de consumo preferente como ingredientes, el que debe responsabilizarse de la seguridad de las mismas al incorporarlas a su producto final y debe valorar y documentar el impacto que supone el emplearlas como ingredientes, conforme lo expuesto con anterioridad.(Ej.: apoyándose en bibliografía o estudios analíticos validados que demuestren que ese producto es seguro después de haberse sobrepasado su fecha de consumo preferente y si lo es, hasta cuándo). .

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Si se sobrepasa la fecha de consumo preferente de los productos que vayan a ser utilizados en la elaboración de alimentos, el fabricante ya no es el responsable de la seguridad de éstos, si no que pasa a ser del minorista que los quiera incorporar al proceso productivo. Por tanto, es el minorista el que debe garantizar que no son nocivos para la salud y que son aptos para el consumo humano, mediante un análisis de peligros y unas conclusiones basadas en estudios científicos.

2.- No se puede establecer un criterio homogéneo para determinar el tiempo que un producto puede ser consumido una vez superada su fecha de consumo preferente, ya que depende de la composición, tratamientos y condiciones de conservación del mismo. En cualquier caso, ese criterio deberá estar justificado/validado científicamente.