



madrid
salud

**Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14052

Informe:

**Criterios técnicos relativos al troceado de
frutas y elaboración de zumos y macedonias
en establecimientos del comercio minorista
de la alimentación**

Informe de fecha 30/06/2014 modificado 05/04/16

INFORME

FECHA: 05/04/2016

Número	
Inf14052	
Asunto:	
Criterios técnicos relativos al troceado de frutas y elaboración de zumos y macedonias en establecimientos del comercio minorista de la alimentación.	

Desde varios Distritos, se ha venido consultando cuales son los criterios a aplicar en los establecimientos minoristas donde además de vender frutas y verduras se fraccionan, pelan, trocean incluso se elaboran macedonias, zumos de fruta, etc.

Primero:

Los requisitos técnicos sanitarios que deben cumplir los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que realicen este tipo de actividades, se señalan de forma general en el Reglamento 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y de forma particular en la nueva Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), destacándose entre otros, que deberán disponer de la siguientes **dependencias** (Art 19 OPSP):

- ✓ Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
- ✓ Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladoras.
- ✓ Cuarto de basuras aislado comunitario o propio.
- ✓ Vestuarios aislados o taquillas individuales propios o de uso compartido en su caso.
- ✓ Servicios higiénicos para personal propios o de uso compartido en su caso.
- ✓ **Zona de manipulación diferenciada**, puesto que las **operaciones de partido, pelado, seccionado, envasado de frutas y hortalizas y elaboración de zumos** están consideradas según el art. 18 d) de la OPSP como manipulación de alimentos, y por tanto, deberán llevarse a cabo en una zona diferenciada: *“espacio físico destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulen o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos”*. (Art. 18.f) OPSP).

Además, cabría también señalar que tal y como se establece en el Capítulo I.4 del Reglamento (CE) 852/2004 y el Art. 27.4 de la OPSP, deberá existir en un lugar cercano al puesto trabajo, un lavabo con agua potable fría y caliente tanto para la limpieza de las manos como para la limpieza y desinfección de los instrumentos y útiles de trabajo.

Segundo:

Por lo que respecta al troceado de frutas en dos mitades (ej. melón, sandía, piña), tal y como ya se expuso en otra consulta *“hay que considerar que el troceado de la fruta en dos o más, destruye uno de los mecanismos de defensa de los vegetales frente a los microorganismos: la cubierta externa protectora que actúa como barrera natural y que impide la contaminación por microorganismos patógenos o alterantes.*

Al desaparecer parte de la cubierta externa, el vegetal se encuentra expuesto a una posible contaminación, y por ello, la fruta que se presenta troceada al consumidor deberá comercializarse envasada y/o protegida con materiales plásticos celulósicos transparentes e incoloros y deberá ser conservada hasta su venta en adecuadas condiciones de refrigeración”.

Por lo que se refiere a las temperaturas de conservación en refrigeración de las **frutas troceadas en dos mitades y los zumos elaborados** en el comercio minorista de la alimentación, no nos consta que exista ninguna normativa que regule este aspecto en particular, pero si deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el Capítulo IX.5 y 6 del Reglamento (CE) 852/2004: *“Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud.....”.* *“Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida.....la fase final de la preparación...a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud”.*

Podrían considerarse las temperaturas de conservación en refrigeración recomendadas por el *Codex Alimentarius* para los melones y sandías que se fraccionen en dos mitades, que serán menores o iguales a 4°C. (*Comisión del Codex Alimentarius. Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas CAC/RCP 53-2003. Anexo IV*).

Otras elaboraciones como **macedonias** deberán conservarse a $T^0 \leq 8^{\circ}\text{C}$ si se consumen en menos de 24h o a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ si se consumen en un plazo mayor de 24 horas (o si tienen entre sus ingredientes melón o sandía tal y como recomienda el *Codex Alimentarius*). (Art 7.1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas).

No obstante y en lo relativo a la exposición y venta de estos productos, en base a lo dispuesto en el art 31.6 la OPSP: *“se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud”*, aceptando que sea el operador de la empresa alimentaria el que decida de qué manera se va a garantizar el cumplimiento de este requisito, siempre y cuando cumpla, entre otros, con lo establecido en el Reglamento 852/2004 y desarrolle y aplique procedimientos basados en los principios APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). (Artículo 5.1).

Tercero:

Dado que todos estos productos se deben envasar para su venta al consumidor final, los **materiales utilizados para el envasado y/o embalaje** no deberán ser una fuente de contaminación y deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación, según lo establecido en el Capítulo X del Reglamento (CE) 852/2004. Así mismo, estos materiales deberán estar autorizados para su uso alimentario y cumplir lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Se significa y en lo relativo al etiquetado, que la fruta troceada y envasada, y los zumos y macedonias elaborados en el comercio minorista de la alimentación, deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor y en particular con lo señalado en el Art 37.1 de OPSP: *“todos aquellos productos elaborados y/o que hayan sufrido un tratamiento, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas”*.

En este sentido los criterios para establecer las vidas útiles de los productos una vez manipulados o transformados así como la duración de las mismas deberán documentarse en el sistema de autocontrol del establecimiento alimentario.

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que realicen la actividad de troceado de fruta y elaboración de macedonias y zumos, deberán cumplir con carácter general con las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias dispuestas en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y de forma particular, con lo establecido en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, siendo condiciones necesarias, entre otras, disponer de una zona de manipulación diferenciada para realizar el troceado de la fruta y la elaboración de zumos y macedonias y de un lavabo con agua potable fría y caliente tanto para la limpieza de las manos como para la limpieza y desinfección de los instrumentos y útiles de trabajo.

2.- La fruta troceada, macedonias y zumos elaborados en el comercio minorista de la alimentación, se presentarán al consumidor final debidamente envasados y/o protegidos con materiales de uso alimentario y deberán ser conservados, hasta su venta, en adecuadas condiciones de refrigeración. Si durante la exposición y venta se permitiesen periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas, el operador de la empresa alimentaria garantizará que ello no supone un riesgo para la salud mediante el

desarrollo y aplicación de procedimientos basados en los principios APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

3.- La fruta troceada, macedonias y zumos elaborados en el comercio minorista de la alimentación se comercializarán debidamente etiquetados de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Deberá indicarse su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.