



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 08/02/2016 actualizado el 03/02/2023



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 03/02/2023

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

TEXTO CONSULTA

El Inf 14502. Criterios técnicos relativos al troceado de frutas y elaboración de zumos y macedonias en establecimientos del comercio minorista de la alimentación, contemplaba la siguiente consulta del Departamento de Salud del Distrito de Usera:

“En relación con la exposición de fruta cortada en mitades y cuartos (principalmente melones y sandías), vistas las siguientes publicaciones al respecto:

- CT-08-00158- Troceado de fruta y posterior envasado en comercio minorista de la alimentación.
- Inf14052- Criterios técnicos relativos al troceado de frutas y elaboración de zumos y macedonias en establecimientos del comercio.

En dichos documentos se concluye que las frutas troceadas en dos mitades en el comercio minorista de la alimentación, al ser susceptibles de “(...) 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 (...)” y se establece que “podrían considerarse las temperaturas de conservación en refrigeración recomendadas por el Codex Alimentarius: menores o iguales a 4°C”.

No obstante, sería aplicable la flexibilidad que establece el Art. 31.6 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid:

“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).

Habiéndose constatado la variedad de criterios existentes entre inspectores de diferentes distritos ruego establezcan criterios comunes respecto a:

1. En qué casos se puede autorizar la exposición fuera de refrigeración por “necesidad práctica”. Estaría justificado cuando:

- ¿La tienda no dispone de expositor refrigerado?*
- ¿La tienda dispone de expositores refrigerados, pero por motivos comerciales expone la fruta*



en lugares más visibles?

2. *En los casos en que se autorice esta exposición, ¿qué tiempo puede considerarse como un “periodo limitado”? Aplicabilidad o no del criterio de las 4 horas del Food Code, teniendo en cuenta que son productos que no parten de condiciones de refrigeración y que no son destinados al consumo inmediato.*

3. *Fecha de caducidad que deben fijar para los productos cortados cuando el establecimiento no disponga de un estudio de vida útil”.*

Por otra parte, el Inf 21036 Fraccionamiento de frutas y hortalizas en establecimientos de venta ambulante, contemplaba la siguiente consulta del Departamento de Salud del Distrito de Barajas:

Se solicita armonización de criterios en referencia al fraccionamiento de frutas y hortalizas en dos mitades (principalmente melones, sandías, papayas, calabaza) en los establecimientos de venta ambulante. Se cuestiona si se debería permitir fraccionar solo los productos que van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico (ej. calabaza) o si se debería permitir en todas las frutas y hortalizas. No se solicita criterio sobre la elaboración de macedonias o zumos.

INFORME

Tras la reciente publicación del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, se informa lo siguiente:

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 Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), destacándose entre otros, que deberán disponer de la siguientes **dependencias** (Art 19OPSP):

- ✓ 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 de 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, 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 los requisitos de temperaturas de las frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor, de conformidad con el art. 4.1 del Real Decreto 1021/2022, se mantendrán a una temperatura igual o inferior a 4°C.

No obstante, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado, a la temperatura indicada de 4°C, manteniéndose así hasta su venta.

El operador podrá establecer condiciones de conservación diferentes, siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos. Se deberá registrar la hora de corte y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta.

Los vegetales voluminosos cortados por la mitad, tales como repollos, coliflores o similares no precisarán refrigeración.

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 están expuestos a ningún riesgo de contaminación, según lo establecido en el Capítulo X del Reglamento (CE) 852/2004. Asimismo, estos materiales deberán estar autorizados para su uso alimentario y cumplirlo dispuesto en el Reglamento (CE) 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

En lo relativo al **etiquetado**, 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 envasados 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 la 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 estas, deberán documentarse en el sistema de autocontrol del establecimiento alimentario.

Además, de forma voluntaria, en las macedonias, zumos y otros productos de elaboración propia se podrá incluir, de conformidad con el art. 11 del Real Decreto 1021/2022:

- a) La expresión «ELABORADO POR» seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, placa o marchamo del producto.
- b) La mención «ELABORACIÓN PROPIA» en un cartel o rótulo próximo al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados. Cuando presenten esta mención solo podrán venderse en el establecimiento donde se han elaborado o en las sucursales del mismo.

Cuarto:

Por lo que respecta a los establecimientos de **venta ambulante** que realicen fraccionamiento de frutas y verduras, se ajustarán a lo expuesto en los puntos anteriores del presente informe (temperaturas/tiempo de exposición, vida útil, etiquetado, materiales de envasado) y se tendrá en consideración:

El Capítulo IX. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios del Reglamento (CE) N.º 852/2004, establece de forma general los requisitos aplicables para todos los productos alimenticios destacándose:

“3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado”.

Asimismo, el Capítulo III del citado Reglamento 852/2004, particulariza los requisitos que deben cumplir los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos

de venta ambulante), señalando su punto 2:

“En particular, cuando sea necesario:

b) las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean 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;

.....

e) deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas;

.....

g) deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios”.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) indica que los establecimientos que manipulen alimentos (partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado) previo a su consumo dispondrán de una zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos. (Art. 19.f)

Por lo expuesto, los establecimientos de venta ambulante que realicen el fraccionamiento de frutas y hortalizas (con independencia de si los productos van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico o no), deberán contar con una zona de manipulación diferenciada y disponer de agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de la zona de manipulación, para la limpieza de los utensilios de corte y para el lavado de las manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o mediante un sistema de abastecimiento autónomo.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes

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, a una

temperatura igual o inferior a 4°C.

No obstante, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado, a la temperatura indicada de 4°C, manteniéndose así hasta su venta, registrando la hora de corte, y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta.

El operador podrá establecer condiciones de conservación diferentes, siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos.

Los vegetales voluminosos cortados por la mitad, tales como repollos, coliflores o similares, no precisarán refrigeración.

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. De forma voluntaria, para las macedonias, zumos y otros productos de elaboración propia, se podrá indicar la mención o expresión “ELABORADO POR” o “ELABORACIÓN PROPIA”. 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.

4.- Los establecimientos de venta ambulante que realicen el fraccionamiento de frutas y hortalizas (con independencia de si los productos van a ser sometidos a un posterior tratamiento térmico o no), además de ajustarse a todo lo expuesto en los puntos anteriores, deberán contar con una zona de manipulación diferenciada y disponer de agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de la zona de manipulación, para la limpieza de los utensilios de corte y para el lavado de las manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o mediante un sistema de abastecimiento autónomo.