



Número: Inf16058

Consulta:

**Estudios de vida útil de masas rellenas
horneadas en establecimientos minoristas**

14/06/16

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 14/06/2016

Número:	
Inf16058	
Asunto:	
Estudios de vida útil en masas rellenas horneadas en establecimientos minoristas	

TEXTO CONSULTA

“Se han recibido varias consultas procedentes de distintos Distritos en relación a la vida útil, superior a las 24h, que se le concede a diversos productos horneados (masas ultracongeladas) que se mantienen posteriormente a temperatura ambiente. Esto último podría suponer un incumplimiento del art. 7.1 del 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 que obliga a mantener este tipo de productos a temperaturas iguales o inferiores a 4°C.

Para justificar estas vidas útiles a Tª distintas a las legisladas, los comercios minoristas presentan a la inspección estudios de vida útil incompletos que han realizado las empresas elaboradoras de las masas congeladas cuya razón social radica en Comunidades Autónomas distintas a la Comunidad de Madrid”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Se ha procedido a dar traslado de dichas consultas a la Comunidad de Madrid toda vez que los estudios de vida útil presentados son incompletos, solicitando que comuniquen dichas circunstancias a las autoridades sanitarias de origen ya que son ellas las que deben verificar la idoneidad de dichos estudios.

En este sentido el órgano competente de la Comunidad de Madrid indica que **“no considera oportuno remitir a la autoridad competente los estudios de vida útil de empresas radicadas fuera de la Comunidad de Madrid”.**

Así mismo, informa que *“el artículo 7.1 del Real Decreto 3484/200 indica que las comidas preparadas se deben conservar en caliente o en frío hasta su consumo, estableciendo en este último caso una temperatura de 8°C para una vida útil inferior a 24 h y 4°C para tiempos mayores. Al mismo tiempo, se permite que las empresas utilicen temperaturas y tiempos distintos, siempre que se basen en evidencias científicas o técnicas verificadas por las autoridades competentes.*

Por su parte, la normativa sobre criterios microbiológicos (artículo 3.2 del Reglamento CE nº 2073/2005), exige que los operadores responsables de la fabricación realicen estudios de vida útil, en especial para Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo, y permite la colaboración entre empresas para llevarlas a cabo. En este sentido, la Comisión Europea ha publicado unas recomendaciones dirigidas a las

empresas alimentarias, en las cuales se clarifican los requisitos que debe observar una empresa para aplicar en sus propias instalaciones los estudios de vida útil efectuados por otras¹.

*Por tanto, entendemos que **los fabricantes de comidas preparadas congeladas destinadas a horneado y posterior conservación a temperatura ambiente estarían obligados a realizar los correspondientes estudios de vida útil en función de sus ingredientes.** Por su parte, las autoridades encargadas de su control oficial serían responsables de verificar la documentación científica o técnica que lo justifique.”*

Por otro lado, tal y como se indica en el Reglamento CE 2073/2005, anexo 1, capítulo 1, punto 1.3, de criterios de seguridad alimentaria, estas masas congeladas horneadas se considerarían como alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, siempre que no se les conceda **una vida útil superior a 5 días.**

Así mismo y según consta en el subíndice 4 de este mismo criterio, cuando estas masas horneadas dispongan de baja actividad de agua podrían considerarse incluidas en el **grupo de pan, galletas y otros productos similares** a los que **no se les exige realizar pruebas regulares sobre este criterio** y consecuentemente **no estaría justificado solicitar al minorista** realizar estudios para investigar el cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria del anexo II del Reglamento 2073/2005 a lo largo de toda la vida útil que justifiquen la idoneidad de la misma, según se deduce del art.3.2 del Reglamento. En este sentido, dado que quien conoce las características intrínsecas del producto (pH, aw, naturaleza de sus ingredientes,...) es el elaborador industrial de las masas congeladas, es a éste a quien corresponde justificar el modo de empleo del producto, condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización que figuren en la información que acompañe al producto.

Por lo tanto, las especificaciones técnicas o la información que acompañe a las masas congeladas han tenido que ser justificadas técnicamente por la empresa elaboradora y valoradas por la Autoridad Competente a la que corresponda el control oficial de dicha empresa (control oficial de origen). De esta manera sería suficiente y adecuado que los establecimientos minoristas de la alimentación hornearan las masas congeladas tal y como establece el proveedor de las mismas y les diese la vida útil a la temperatura establecida por éste, debiendo cumplir, claro está, con los requisitos de higiene establecidos en el reglamento CE 852/2004.

Por todo lo expuesto, en el transcurso de las actuaciones del control oficial se comprobará que el minorista cumple lo establecido por el proveedor y si faltara información, deberá requerirse que la solicite a su proveedor, todo ello sin perjuicio de que la normativa, según informe de la Comunidad de Madrid, *“no se exime a los establecimientos minoristas, que actúan como responsables de la elaboración de las comidas preparadas ya listas para su consumo, de tener que ejecutar sus propios estudios de vida útil o bien demostrar que estos estudios realizados por terceros son aplicables a los procesos que llevan a cabo en sus propias instalaciones.*

¹Commission Staff Working Document – Document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulations (EC) N° 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. 2008, pag. 22

*Por ello, creemos que los establecimientos minoristas deberán ser capaces de **demostrar**, a requerimiento de los Servicios de Inspección encargados de su control oficial, que los productos y procesos llevados a cabo en sus propias instalaciones son equivalentes a los del estudio que aplican, y si no lo son que identifiquen las deficiencias y sus efectos al menos sobre la supervivencia y proliferación de *L. monocytogenes*.”*

En este sentido, se considera **demostración suficiente de la idoneidad de los productos y los procesos** (horneado, envasado, en su caso, y exposición) **que cumplan con las instrucciones** establecidas por el industrial elaborador de las masas congeladas para el horneado y posterior mantenimiento de las mismas, máxime si tienen un sistema de autocontrol implantado, cumplen con los requisitos generales de higiene, y si no realizan otras manipulaciones o procesos diferentes (Ej.: adición de algún otro ingrediente no contemplado en la documentación y que pueda modificar esencialmente las características del producto).

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Las masas congeladas industriales horneadas en establecimientos minoristas se consideran alimentos que no pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, siempre que se les conceda una vida útil inferior a 5 días en aplicación del Reglamento 2073/2005.

2.- Dado que quien conoce las características intrínsecas del producto (pH, aw, naturaleza de sus ingredientes,...) es el elaborador industrial de las masas congeladas, es a éste a quien corresponde justificar el modo de empleo del producto, condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización. Dicha información ha tenido que ser justificada técnicamente y valorada por el control oficial de origen, por lo que sería suficiente y adecuado que los establecimientos minoristas de la alimentación hornearan las masas congeladas tal y como establece el proveedor de las mismas y les diese la vida útil a la temperatura establecida por éste.

3.- En el transcurso de las actuaciones del control oficial bastará con comprobar que el minorista cumple lo establecido por el proveedor y si faltara información, deberá requerirse que la solicite a su proveedor.

4.- Se considera demostración suficiente de la idoneidad de los productos y los procesos (horneado, envasado, en su caso, y exposición) con que el minorista cumpla con las instrucciones establecidas por el industrial elaborador de las masas congeladas para el horneado y posterior mantenimiento de las mismas, máxime si tienen un sistema de autocontrol implantado, cumplen con los requisitos generales de higiene, y no realizan otras manipulaciones o procesos diferentes.