



madrid
+salud

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

Consulta

Número: Inf24046

Consulta:

**Conservación de huevo cocido marinado en
líquido en comercio al por menor**

9/05/24

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 9/05/24

Número:	
Inf24046	
Asunto:	
Conservación de huevo cocido marinado en líquido en comercio al por menor	

TEXTO CONSULTA

"Realizada inspección a un establecimiento de restauración especializado en platos de Ramen, se observaron huevos cocidos sumergidos en líquido de marinado refrigerados, a los que se daba una vida útil de cinco días, requiriéndose en acta el cumplimiento del punto 3 del artículo 9 del Real Decreto 1021/2022.

Dicho artículo indica: 9. Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo.

- 1. Los establecimientos de comercio al por menor podrán usar huevo crudo para elaborar alimentos que:*
 - a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70 °C durante dos segundos en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.*
 - b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.*
- 2. Para elaborar productos que se van a consumir sin sufrir un tratamiento térmico que cumpla las condiciones del apartado 1, se deberá sustituir el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.*
- 3. Los alimentos elaborados conforme a lo establecido en los apartados 1.a), que no sean estables a temperatura ambiente, y conforme al apartado 2, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.*

Tras la inspección, el departamento de calidad de la empresa nos envía por email la siguiente consulta:

Como bien se especifica en el artículo 9 del Real Decreto 1021/2022, la vida útil de las elaboraciones con huevo es de 24 horas. Mi pregunta es la siguiente, ¿si la franquicia tuviera un estudio de vida útil, llevado a cabo por un laboratorio certificado que avalase que la vida útil de los huevos marinados es de 5 días, sería correcto y legal dentro de la normativa vigente?

Posteriormente, el Departamento de Calidad de la empresa de restauración informó que existen restaurantes propios de la cadena y otros franquiciados. Manifiestan por vía telefónica que, como grupo empresarial, disponen de un estudio de vida útil de 5 días para este tipo de alimentos, pero para servir desde cocina central a sus restaurantes propios no franquiciados.

Informan que los establecimientos franquiciados elaboran el producto denominado ajitama (huevos cocidos marinados) in situ, por lo que actualmente tendrían que acogerse a la ficha técnica que adjuntan, que describe una vida útil de 24 horas.

Por parte del franquiciado se cuestionan si pudieran alargar la vida útil del producto presentando un estudio de vida útil realizado por un laboratorio acreditado que avalase este extremo, tal y como lo tienen en el resto de los restaurantes de la cadena que reciben el producto desde su cocina central.

Actualmente no han realizado dicho estudio de vida útil. Realizan la consulta para contemplar la posibilidad de realizar dicho estudio para sus establecimientos minoristas franquiciados.

Se solicita contestación al respecto, teniendo en cuenta que la franquicia dispone de varios establecimientos en todo el territorio nacional.”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Estudiada la consulta y la información aportada por la empresa, se suscitan dudas sobre si cabría alguna posibilidad para el minorista de demostrar que el producto es estable a temperatura ambiente, siendo esta la única manera de no incumplir el artículo 9.3. 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, por lo que se remite la consulta al organismo competente de la Comunidad de Madrid.

Desde dicho organismo contesta lo siguiente:

“Los establecimientos de restauración franquiciados a los que hace referencia en su escrito son por definición establecimientos de comercio al por menor y por ello deberán cumplir lo establecido en el Real Decreto 1021/2022, como bien indican en su solicitud y por tanto los alimentos elaborados en ellos y que no sean estables a temperatura ambiente, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.

Diferente es el producto de igual nombre “ajitama” que elabora la industria con nº de RGSEAA en clave 26, autorizada para la elaboración de productos transformados a base de huevo y que comercializa envasado, etiquetado y refrigerado a los establecimientos no franquiciados del mismo grupo.

Revisado el sistema de seguridad alimentaria de la empresa y en concreto la ficha técnica de elaboración del producto, se comprueba que la vida útil de este producto son 5 días y su forma

de almacenamiento es siempre en refrigeración (entre 0º y 4º), ya que el producto no es estable a temperatura ambiente”.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos inscritos en el RGSEAA con clave 26, como es el caso de la cocina central que elabora productos para sus restaurantes propios, no tienen la obligación de cumplir el Real Decreto 1021/2022 y podrán elaborar este tipo de productos con la vida útil que estimen oportuna, siempre amparados por los estudios de vida útil correspondientes, garantizando la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa de higiene que les es de aplicación. Por lo tanto, el producto elaborado en cocina central y servido a los restaurantes propios de la cadena contará con la vida útil establecida por la empresa con RGSEAA.

2.- Sin embargo, los establecimientos minoristas franquiciados que no reciben producto de la cocina central son, a todos los efectos, comercio minorista, por lo que deben cumplir el punto 3 del artículo 9 del Real Decreto 1021/2022, 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, que indica que “*Los alimentos elaborados conforme a lo establecido en los apartados 1.a), que no sean estables a temperatura ambiente, y conforme al apartado 2, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.*

3.- Por lo tanto, los huevos cocidos y marinados in situ en los establecimientos franquiciados, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.