

# I. Disposicións xerais

## MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**809** *REAL DECRETO 3484/2000, do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas.* («BOE» 11, do 12-1-2001.)

O sector da restauración en España estivo regulado por diversas disposicións de carácter específico: o Real decreto 512/1977, do 8 de febreiro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de pratos preparados (precociñados e cociñados), modificado polo Real decreto 3139/1982, do 12 de novembro; a Orde do 21 de febreiro de 1977 sobre normas hixiénico-sanitarias para a instalación e funcionamento de industrias dedicadas á preparación e distribución de comidas para consumo en colectividade e medios de transportes; e o Real decreto 2817/1983, do 13 de outubro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria dos comedores colectivos e as súas modificacións posteriores. Esta normativa xogou un papel moi importante, tanto na mellora das condicións hixiénico-sanitarias dos establecementos do sector da restauración, sobre todo os de nova creación, como no desenvolvemento dunhas prácticas correctas de manipulación dos alimentos e unha formación adecuada en hixiene alimentaria dos responsables e manipuladores que traballan neste sector alimentario.

Sen embargo, o tempo transcorrido desde a aprobación da lexislación citada ata a actualidade, así como a experiencia acumulada puxeron de manifesto a necesidade de revisar de maneira global a citada normativa, para adaptala ás novas directrices emanadas de disposicións comunitarias e normas do «Codex Alimentarius» e, á vez, dar cabida ás novas modalidades de elaboración e venda de comidas preparadas, tales como a venda a domicilio ou a venda de comida para levar.

Por un lado, o Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, que incorporou ó dereito español a Directiva 93/43/CEE, do 14 de xuño, relativa á hixiene dos produtos alimenticios, obriga a as empresas do sector alimentario, entre elas as do sector da restauración, a realizar actividades de autocontrol, baseadas nos principios de análises de perigos e puntos de control crítico, para o cal prevé que os interesados poidan seguir, de forma voluntaria, as guías de prácticas correctas de hixiene que, se é o caso, se desenvolvan. Neste sentido, a presente disposición fai expresa a obriga de desenvolver e aplicar sistemas de autocontrol para o sector de comidas preparadas e, ademais, incorpora a posibilidade de desenvolver as guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH) apropiadas a este.

Por outro lado, con esta disposición, preténdese reducir e eliminar prácticas incorrectas de manipulación de alimentos, que, segundo os datos epidemiolóxicos nacio-

nais, están consideradas como factores contribuíntes na aparición de abrochos de infeccións e intoxicacións de orixe alimentaria.

Así mesmo, mediante esta disposición, posibilitase que as empresas do sector de comidas preparadas utilicen novos sistemas de conservación dos produtos alimenticios, sempre e cando exista evidencia científica ou técnica das garantías de seguridade e salubridade e así se demostre ás autoridades competentes. Esta nova concepción inspirábase nos traballos máis recentes do «Codex Alimentarius».

Para tal efecto, a presente disposición axústase ó establecido no Real decreto 2207/1995, recolle determinadas normas do Real decreto 512/1977, da orde do 21 de febreiro de 1977 e do Real decreto 2817/1983, e incorpora os aspectos citados dos documentos do «Codex Alimentarius», así como aqueles requisitos dirixidos a reducir e eliminar prácticas de manipulación, que están consideradas como factores contribuíntes na aparición de abrochos de infeccións e intoxicacións alimentarias, segundo se constata nos datos epidemiolóxicos nacionais.

Esta disposición foi sometida ó procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos ós servizos da sociedade da información, previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, modificada pola Directiva 98/48/CE, do 20 de xullo, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, que incorpora estas directivas ó ordenamento xurídico español.

Na súa elaboración deuse audiencia ós sectores afectados, tendo emitido o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Sani- dade e Consumo, de Agricultura, Pesca e Alimentación, de Economía e de Ciencia e de Tecnoloxía, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 29 de decembro de 2000,

### DISPONGO:

#### Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto ten por obxecto definir e establece-las normas de hixiene de elaboración, envasado, almacenamento, transporte, distribución, manipulación, venda, subministración e servizo de comidas preparadas. As normas que se establecen serán de aplicación, así mesmo, ós produtos importados de países terceiros.

2. Este real decreto é aplicable a todas aquelas empresas de carácter público ou privado, social ou comercial, permanentes ou temporais que leven a cabo calquera das seguintes actividades: elaboración, envasado, almacenamento, transporte, distribución, manipulación, venda —directa ó consumidor, con ou sen repartición a domicilio, en máquinas expendedoras ou a

terceiros—, subministración, servizo e importación de comidas preparadas.

Todo isto sen prexuízo do establecido no Real decreto 1904/1993, do 29 de outubro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización de produtos cárnicos e doutros determinados produtos de orixe animal.

3. As esixencias deste real decreto non serán obstáculo para a libre circulación dos produtos fabricados e, se é o caso, comercializados nos restantes Estados membros da Unión Europea ou asinantes do Acordo do Espacio Económico Europeo, conforme a normativa vixente nestes Estados, sen prexuízo das actuacións que, ó abeiro do artigo 30 do Tratado Constitutivo da Comunidade Europea, as autoridades competentes eventualmente poidan considerar necesarias para protexer a saúde ou os lexítimos intereses dos consumidores, así como a lealdade das transaccións comerciais.

## Artigo 2. *Definicións.*

1. Comida preparada: elaboración culinaria resultado da preparación en cru ou do cocinado ou do precocinado, dun ou de varios produtos alimenticios de orixe animal ou vexetal, con ou sen a adición doutras substancias autorizadas e, se é o caso, condimentada. Poderá presentarse envasada ou non e disposta para o seu consumo, ben directamente, ou ben tras un queamento ou tratamento culinario adicional.

2. Comida preparada con tratamento térmico: aquela comida preparada que durante a súa elaboración foi sometida no seu conxunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que poida ser consumida directamente ou cun lixeiro queamento.

3. Establecemento: industria, local ou instalación permanente ou temporal onde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, subministran, serven ou venden comidas preparadas, con ou sen servizo nel, para o seu consumo.

4. Colectividade: conxunto de consumidores cunhas características similares que demandan un servizo de comidas preparadas, tales como escola, empresa, hospital, residencia e medio de transporte.

5. Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas e administracións locais respecto do mercado interior e o Ministerio de Sanidade e Consumo, no referente ós intercambios con países terceiros, así como, a través das canles regulamentarias, no referente ás relacións que deban establecerse coa Unión Europea.

## Artigo 3. *Condicións dos establecementos.*

Sen prexuízo dos preceptos establecidos no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, os establecementos cumpriran os seguintes requisitos:

1. Disporán da documentación necesaria para poder acredita-lo provedor inmediato das materias primas utilizadas e dos produtos que almacenan, subministran, venden ou serven.

2. Os aparellos e útiles de traballo destinados a entrar en contacto coas materias primas, produtos intermedios e produtos finais, estarán fabricados con materiais resistentes á corrosión e fáciles de limpar e desinfectar.

3. Disporán dos equipos e instalacións de conservación a temperatura regulada coa capacidade suficiente para as materias primas, produtos intermedios e produtos finais que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, subministren e vendan, que así o requiran.

Tales equipos e instalacións terán as características necesarias para utilizar o sistema de conservación elixido eficazmente, de maneira que se alcancen as debidas garantías sanitarias. Ademais estarán provistos de sistemas de control e, cando sexa necesario, de rexistro da temperatura, colocados en lugares facilmente visibles.

4. As zonas de elaboración, manipulación e envasado de comidas preparadas disporán, cando sexa necesario, de lavamans de accionamento non manual.

5. Para a limpeza das instalacións, equipos e recipientes que estean en contacto cos produtos alimenticios, así como dos locais nos que se sitúen estes produtos alimenticios, o responsable do establecemento contratará ou elaborará e aplicará un programa de limpeza e desinfección baseado na análise de perigos mencionada no artigo 10 deste real decreto.

Para a loita contra pragas, o responsable do establecemento contratará ou elaborará e aplicará un programa de desinsectación e desratización, baseado na análise de perigos mencionado no artigo 10 deste real decreto. A aplicación do dito programa realizarase de acordo coa lexislación vixente.

6. Os contedores para a distribución de comidas preparadas, así como as vaixelas e cubertos que non sexan dun só uso, serán hixienizados con métodos mecánicos, provistos dun sistema que asegure a súa correcta limpeza e desinfección.

## Artigo 4. *Condicións das máquinas expendedoras de comidas preparadas.*

1. Os produtos alimenticios ofrecidos en máquinas expendedoras renovaranse coa frecuencia necesaria, tendo en conta a súa data de caducidade ou data de consumo preferente e manteranse ás temperaturas indicadas no artigo 7 deste real decreto.

2. As máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando de forma claramente lexible e facilmente visible, na parte exterior da máquina, o nome e enderezo da persoa ou empresa responsable do abastecemento e mantemento delas.

3. O responsable das máquinas expendedoras contratará ou elaborará e aplicará un programa de limpeza baseado na análise de perigos mencionada no artigo 10 deste real decreto.

## Artigo 5. *Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos.*

Sen prexuízo do establecido no Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos:

1. As empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribúen, importan, subministran e, se é o caso, serven comidas preparadas, nun local propio ou alleo, para colectividades, outros establecementos e puntos de venda, quedan suxeitas á inscrición no Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos.

2. As empresas que, no mesmo local, elaboran, envasan, almacenan, serven e, se é o caso, venden comidas preparadas directamente ó consumidor final, con ou sen repartición a domicilio, quedan excluídas da obrigatoriedade de inscrición no Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos.

En todo caso, os ditos establecementos disporán dunha autorización sanitaria de funcionamento concedida pola autoridade competente, con carácter previo ó comezo da súa actividade.

## Artigo 6. *Requisitos das comidas preparadas.*

Sen prexuízo das normas establecidas no Real decreto 2207/1995, as comidas preparadas e os seus pro-

cesos de elaboración e manipulación cumprirán os seguintes requisitos:

1. Na elaboración de comidas preparadas poderase utilizar calquera produto alimenticio apto para o consumo humano e que, se é o caso, cumpra os requisitos previstos nas súas normas específicas correspondentes.

2. As materias primas, produtos intermedios e produtos finais serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados e vendidos ó consumidor en condicións tales que se evite toda posible deterioración ou contaminación susceptibles de convertelos en impropios para o consumo humano ou perigosos para a saúde.

En particular, nos locais onde se realicen estas actividades, non se permitirá o contacto directo dos produtos alimenticios co chan, nin a presenza de animais.

3. A recepción, selección, preparación e, se procede, limpeza das materias primas realizarase, sempre que sexa posible, nun local ou espacio reservado para tal fin.

Cando tales operacións se realicen no mesmo espacio có dedicado á elaboración propiamente das comidas preparadas, realizaranse de maneira que se evite toda posibilidade de contaminación cruzada con outros alimentos, en distinto momento da elaboración e separadas polas operacións de limpeza e desinfección das superficies e útiles de traballo en contacto cos alimentos.

4. A desconxelación realizarase en refrixeración. Non obstante, os responsables dos establecementos poderán establecer outro método sempre e cando exista evidencia científica e técnica das garantías de seguridade e salubridade para cada tipo de produto e, en calquera caso, fose verificado pola autoridade competente.

Unha vez desconxelados os produtos alimenticios, elaboraranse inmediatamente ou conservaranse refrixerados durante un período de tempo e a unha temperatura tal que se evite a súa alteración e, en particular, o posible desenvolvemento de microorganismos patóxenos ou a formación de toxinas susceptibles de producir perigos para a saúde.

As comidas preparadas desconxeladas, non se poderán reconxelar. Así mesmo, as materias primas desconxeladas destinadas a elaborar comidas preparadas non se poderán reconxelar.

5. O fraccionamento de materias primas, produtos intermedios e produtos finais, coa finalidade de seren utilizados ou presentados para o seu consumo ou venda, realizarase en función das necesidades de traballo ou demanda, de maneira que se utilicen as cantidades máis reducidas posibles destinadas á súa inmediata elaboración, consumo ou venda e en condicións de hixiene tales que se evite toda posible contaminación ou alteración deles.

As comidas preparadas ultraconxeladas destinadas a seren expedidas ó consumidor final cumprirán o regulado no Real decreto 1109/1991, do 12 de xullo, polo que se aproba a norma xeral relativa ós ultraconxelados destinados á alimentación humana e no Real decreto 1466/1995, do 1 de setembro, polo que se derroga o artigo 9 da citada norma xeral.

6. As comidas preparadas elaboraranse coa menor antelación posible ó tempo do seu consumo, agás as que vaian ser conxeladas ou refrixeradas.

7. As comidas preparadas destinadas a seren conservadas ou servidas a temperatura regulada someteranse, canto antes, unha vez concluída a fase final da elaboración, ós tratamentos adecuados para alcanza-las temperaturas establecidas no artigo 7.

8. Sen prexuízo do previsto no punto anterior, as comidas preparadas con tratamento térmico elaboradas no mesmo establecemento onde van ser consumidas e que vaian ser conservadas en frío, refrixeraranse, desde o final do tratamento térmico e no prazo de tempo máis

breve posible, de tal maneira que se alcance, na súa parte central, unha temperatura inferior ou igual a 8 °C.

Malia o previsto no parágrafo anterior, poderase superar-lo límite establecido, por razóns tecnolóxicas, sempre que exista evidencia científica ou técnica que garanta a seguridade e salubridade das comidas preparadas e, en calquera caso, sempre que fosen verificadas pola autoridade competente.

9. As comidas preparadas cociñadas, incluídas as que fosen previamente desconxeladas, manteranse en refrixeración ata a súa utilización e requeiraranse, no menor tempo posible, de tal maneira que se alcance no centro do produto unha temperatura igual ou superior a 65 °C.

10. Os aditivos utilizados na elaboración de comidas preparadas axustaranse á seguinte normativa e ás súas posteriores modificacións:

a) Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro polo que se aproba a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

b) Real decreto 2002/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista de aditivos edulcorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

c) Real decreto 145/1997, do 31 de xaneiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

Os auxiliares tecnolóxicos utilizados na elaboración de comidas preparadas cumprirán a súa normativa vixente.

11. Mentres non se establezan unhas normas microbiolóxicas aplicables a tódolos Estados membros da Unión Europea, as comidas preparadas cumprirán as normas microbiolóxicas referidas no anexo, interpretadas segundo os criterios de valoración expresados no número 5 deste.

12. Métodos de análise. Recoñeceranse como métodos de análise para as normas microbiolóxicas reguladas no anexo, os aprobados polos organismos nacionais e internacionais de recoñecido prestixio.

#### Artigo 7. *Condicións do almacenamento, conservación, transporte e venda.*

Sen prexuízo das normas establecidas no Real decreto 2207/1995, no Real decreto 1109/1991 e no Real decreto 1254/1991, do 2 de agosto, polo que se dictan normas para a preparación e conservación da maionesa de elaboración propia e outros alimentos de consumo inmediato nos que figure o ovo como ingrediente, o almacenamento, conservación, transporte e venda de comidas preparadas cumprirá os seguintes requisitos:

1. As temperaturas de almacenamento, conservación, transporte, venda e, se é o caso, servizo das comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán as seguintes:

- a) Comidas conxeladas  $\leq -18$  °C.
- b) Comidas refrixeradas cun período de duración inferior a 24 horas  $\leq 8$  °C.
- c) Comidas refrixeradas cun período de duración superior a 24 horas  $\leq 4$  °C.
- d) Comidas quentes  $\geq 65$  °C.

Malia o previsto no parágrafo anterior, os responsables dos establecementos poderán fixar unhas temperaturas distintas, sempre que estean baseadas en evidencia científica ou técnica e fosen verificadas pola autoridade competente.

2. Cando sexa necesario por razóns prácticas, permitíranse períodos limitados non sometidos ó control de temperatura durante a manipulación, elaboración, transporte e entrega ó consumidor final das comidas preparadas, sempre que sexa compatible coa seguridade e salubridade dos alimentos e fosen verificadas pola autoridade competente.

3. Os produtos de limpeza, desinfección, desinsectación, desratización ou calquera substancia perigosa, almacenaranse en lugar separado, onde non exista ningún risco de contaminación para os produtos alimenticios e estarán debidamente identificados.

Estes produtos manteranse nos seus recipientes orixinais. Non obstante, se tivesen que ser traspasados a outros envases máis pequenos por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que puidesen dar equívocos respecto ó seu contido, en particular, calquera tipo de recipiente que contivese ou poida conter alimentos ou bebidas.

4. Os envases e recipientes utilizados para comidas preparadas almacenaranse protexidos da contaminación.

#### Artigo 8. *Envasado.*

1. As comidas preparadas que non sexan consumidas no mesmo establecemento onde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con peche hermético ou non, dependendo do procedemento de conservación utilizado e do proceso de distribución.

2. Cando as comidas preparadas sexan envasadas en presenza do consumidor, tomaranse as medidas necesarias para evita-la súa deterioración e protexelas da contaminación.

3. Os envases que vaian conter comidas preparadas axustarase ás disposicións vixentes relativas ás condicións xerais dos materiais en contacto cos alimentos.

#### Artigo 9. *Etiquetaxe.*

A etiquetaxe das comidas preparadas axustarase ó regulado no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.

#### Artigo 10. *Controis.*

1. Os responsables das empresas desenvolverán e aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, tendo en conta a natureza do alimento, os pasos e procesos posteriores ós que se vai somete-lo alimento e o tamaño do establecemento.

2. Os procedementos de autocontrol desenvolveranse e aplicaranse seguindo os principios nos que se basea o sistema de análise de perigos e puntos de control crítico:

a) Identificar calquera perigo alimentario, de natureza tal que a súa prevención, eliminación ou redución a niveis aceptables sexa esencial para a elaboración de alimentos seguros.

b) Identifica-los puntos de control crítico, no paso ou pasos do procedemento de elaboración, cuns controis que poidan aplicarse e sexan esenciais para previr ou elimina-lo perigo alimentario ou reduci-lo a niveis aceptables.

c) Establecer límites críticos nos puntos de control crítico, que separen a aceptabilidade da non aceptabilidade para a prevención, eliminación ou redución dos perigos identificados.

d) Establecer e aplicar procedementos eficaces de control nos puntos de control crítico.

e) Establecer medidas correctoras cando o control indique que un punto de control crítico non está baixo control.

f) Diseñar documentos e levar rexistros que demostren a aplicación efectiva dos procedementos do sistema de autocontrol descritos neste punto, adecuados á natureza e tamaño do establecemento.

g) Establecer procedementos de verificación para comprobar que o sistema funciona eficazmente e, se é o caso, se adapta ou debe modificarse ante calquera cambio nos procedementos de elaboración do establecemento.

3. As autoridades competentes, en función do risco que presente o establecemento, segundo o tipo de elaboración que realice, o seu sistema de autocontrol e o público ó que van destinadas as comidas preparadas, poderán esixirlles ós responsables dos referidos establecementos, que dispoñan de comidas testemuña, que representen as diferentes comidas preparadas servidas ós consumidores diariamente, e que posibiliten a realización dos estudos epidemiolóxicos que, se é o caso, sexan necesarios.

Estes pratos testemuña estarán claramente identificados e datados, conservados adecuadamente (refrixeración ou conxelación) durante un mínimo de dous días e a cantidade corresponderá a unha ración individual.

#### Artigo 11. *Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).*

1. Os responsables das empresas poderán utilizar voluntariamente as GPCH previstas no artigo 4 do Real decreto 2207/1995, como un medio para garantir que cumpren as normas sanitarias previstas neste real decreto e que aplican adecuadamente o sistema de autocontrol previsto no artigo 10 deste real decreto.

2. O procedemento de elaboración e avaliación das GPCH será o seguinte:

a) Será levado a cabo polos sectores correspondentes e os representantes doutras partes interesadas, entre outras, as autoridades competentes e as asociacións de consumidores.

b) As autoridades competentes, no ámbito das súas respectivas competencias, avaliarán as GPCH, con obxecto de determinar se estas son conformes con este real decreto e de unificar criterios de prácticas correctas de hixiene a nivel nacional.

c) As GPCH avaliadas favorablemente conforme o previsto na alínea b), serán remitidas á Comisión da Unión Europea.

3. As autoridades competentes tomarán en consideración, se é o caso, a aplicación destas guías para comprobar que as empresas respectan o disposto no presente real decreto.

#### Artigo 12. *Formación continuada.*

No marco das esixencias recollidas pola lexislación vixente en materia de manipuladores de alimentos, os responsables dos establecementos definidos neste real decreto, garantirán que os manipuladores dispoñan dunha formación adecuada en materia de hixiene alimentaria, de acordo coa actividade laboral que desenvolvan, conforme o previsto no Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se regulan as normas relativas ós manipuladores de alimentos.

#### Artigo 13. *Productos procedentes de países terceiros.*

1. Os produtos recollidos neste real decreto importados de países terceiros, cumpriran, en todo caso, con-

dicións equivalentes ás establecidas na presente disposición.

2. Só poderán comercializarse as comidas preparadas que cumpran as seguintes condicións:

a) Que fosen introducidas por un posto de inspección fronteirizo autorizado por decisión da Comisión Europea, ou por un recinto aduaneiro, distinto dos postos de inspección fronteirizos, e que figure na orde do Ministerio de Sanidade e Consumo do 20 de xaneiro de 1994, pola que se fixan as modalidades de control sanitario a produtos procedentes de comercio exterior, destinados a uso e consumo humano e os recintos aduaneiros habilitados para a súa realización, cando en tales produtos non figuren ingredientes de orixe animal.

b) Que fosen controladas segundo se establece no Real decreto 1977/1999, do 23 de decembro, polo que se establecen os principios relativos á organización dos controis veterinarios sobre os produtos procedentes de países terceiros.

c) Que vaian acompañadas:

1.º Da certificación sanitaria ou de inspección veterinaria, para aqueles produtos para os que a esixa a Unión Europea, ou, no seu defecto,

2.º Do certificado sanitario de orixe expedido polas autoridades competentes, que indique a súa aptitude para consumo humano.

#### Artigo 14. *Réxime sancionador.*

Sen prexuízo doutra normativa que puidese resultar de aplicación, as infraccións contra o disposto neste real decreto constituirán infracción administrativa en materia de sanidade, de acordo co tipificado no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, e serán obxecto de sanción administrativa, logo da instrucción do oportuno expediente administrativo.

#### Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido nel, e en particular as seguintes:

a) Real decreto 512/1977, do 8 de febreiro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de pratos preparados (precociñados e cocinados).

b) Real decreto 3139/1982, do 12 de novembro, polo que se modifican os artigos 10 e 11 da regulamentación anterior.

c) Orde do 21 de febreiro de 1977 sobre normas hixiénico-sanitarias para a instalación e funcionamento de industrias dedicadas á preparación e distribución de comidas para o consumo en colectividade e medios de transporte.

d) Real decreto 2817/1983, do 13 de outubro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria dos comedores colectivos.

e) Real decreto 1333/1984, do 6 de xuño, polo que se modifica o artigo 7.4 da regulamentación anterior, e

f) O capítulo VII e a sección 2.ª do capítulo XXVI da segunda parte do Código Alimentario Español (CAE) aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro.

#### Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto, a excepción do número 2 do artigo 4, dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.16.ª da Constitución e de acordo co establecido no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, agás

o segundo inciso do número 1 do artigo 1 e o artigo 13 que se dictan en virtude da competencia exclusiva do Estado en materia de comercio exterior e sanidade exterior, ó abeiro do disposto no artigo 149.1.10.ª e 16.ª da Constitución e de acordo co artigo 38 da citada Lei 14/1986, do 25 de abril.

#### Disposición derradeira segunda. *Facultades de desenvolvemento.*

Facúltanse os ministros de Sanidade e Consumo, de Agricultura, Pesca e Alimentación, de Economía e de Ciencia e Tecnoloxía para dictaren, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido no presente real decreto e, se é o caso, para a actualización dos criterios de temperaturas fixados nos artigos 6 e 7, e das normas microbiolóxicas establecidas no anexo, cando esta modificación sexa necesaria para a súa adaptación á normativa emanada da Unión Europea.

#### Disposición derradeira terceira. *Regulación de aspectos non previstos.*

Polo que se refire a outros aspectos relativos á elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas distintos ós previstos neste real decreto, serán de aplicación o Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, e cantas outras disposicións específicas regulen esta materia.

#### Disposición derradeira cuarta. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor ós seis meses da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 29 de decembro de 2000.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno  
e ministro da Presidencia,  
MARIANO RAJOY BREY

## ANEXO

### Normas microbiolóxicas de comidas preparadas

1. Para efectos deste anexo, as comidas preparadas clasifícanse nos seguintes grupos:

Grupo A: comidas preparadas sen tratamento térmico e comidas preparadas con tratamento térmico, que leven ingredientes non sometidos a tratamento térmico.

Grupo B: comidas preparadas con tratamento térmico.

Grupo C: comidas preparadas sometidas a esterilización.

Grupo D: comidas preparadas envasadas, a base de vexetais crus.

2. As comidas preparadas dos grupos A e B cumprirán as seguintes normas microbiolóxicas:

	Grupo A (*)	Grupo B
Indicadores:		
Reconto total aerobios mesófilos.	n = 5, m = 10 <sup>5</sup> c = 2, M = 10 <sup>6</sup>	n = 5, m = 10 <sup>4</sup> c = 2, M = 10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceas (lactosa positiva).	n = 5, m = 10 <sup>3</sup> c = 2, M = 10 <sup>4</sup>	n = 5, m = 10 <sup>2</sup> c = 2, M = 10 <sup>2</sup>

	Grupo A (*)	Grupo B
Testemuñas de falta de hixiene:		
Escherichia coli.	n = 5, m = 10 c = 2, M = 10 <sup>2</sup>	Ausencia/g
Staphylococcus aureus.	n = 5, m = 10 c = 2, M = 10 <sup>2</sup>	n = 5, m = 10 c = 1, M = 10 <sup>2</sup>
Patóxenos:		
Salmonella.	n = 5, c = 0 Ausencia/25 g	n = 5, c = 0 Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes.	n = 5, m = 10 c = 2, M = 10 <sup>2</sup>	n = 5, c = 0 Ausencia/25 g

n = número de unidades da mostra.

m = valor limiar do número de bacterias. O resultado considerarase satisfactorio se tódalas unidades que compoñen a mostra teñen un número de bacterias igual ou menor ca m.

M = valor límite do número de bacterias. O resultado considerarase non satisfactorio se unha ou varias unidades que compoñen a mostra teñen un número de bacterias igual ou maior ca M.

c = número de unidades da mostra, da que o número de bacterias poderá situarse entre m e M. A mostra seguirá considerándose aceptable se as demais unidades teñen un número de bacterias menor ou igual a m.

(\*) Non se investigará reconto total de aerobios mesófilos e enterobacteriaceas nas comidas preparadas que leven como ingredientes produtos fermentados ou curados.

3. Para efectos de control dos sistemas de esterilización da industria, as mostras someteranse periodicamente ás probas de estabilidade e esterilidade correspondentes.

As comidas preparadas esterilizadas (grupo C) terán sufrido un tratamento térmico que garanta a destrución das formas vexetativas, as esporas de bacterias patóxenas ou toxiséxicas e os microorganismos capaces de alteralo produto.

4. As comidas preparadas envasadas a base de vexetais crus (grupo D), cumpriran as seguintes normas microbiolóxicas:

	Día fabricación	Día caducidade
Indicadores:		
Reconto total aerobios mesófilos.	n = 5, c = 2 m = 10 <sup>5</sup> , M = 10 <sup>6</sup>	n = 5, c = 2 m = 10 <sup>6</sup> , M = 10 <sup>7</sup>
Testemuñas de falta de hixiene:		
Escherichia coli.	n = 5, c = 2 m = 10, M = 10 <sup>2</sup>	
Patóxenos:		
Salmonella.	n = 5, c = 0 Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes.	n = 5, c = 2 m = 10, M = 10 <sup>2</sup>	

n = número de unidades da mostra.

m = valor limiar do número de bacterias. O resultado considerarase satisfactorio se tódalas unidades que compoñen a mostra teñen un número de bacterias igual ou menor ca m.

M = valor límite do número de bacterias. O resultado considerarase non satisfactorio se unha ou varias unidades que compoñen a mostra teñen un número de bacterias igual ou maior ca M.

c = número de unidades da mostra, o número de bacterias da cal poderá situarse entre m e M. A mostra seguirá considerándose aceptable se as demais unidades teñen un número de bacterias menor ou igual a m.

5. Os criterios para a valoración das normas microbiolóxicas do presente anexo serán os seguintes:

a) Os xermes indicadores deben axudar a xulgar-lo bo funcionamento do establecemento e o procedemento de autocontrol aplicado na elaboración das comidas preparadas.

b) Un contido de xermes testemuña de falta de hixiene superior ó establecido na presente norma implicará a revisión dos métodos de vixilancia aplicados nos puntos de control crítico, de acordo co establecido no artigo 10 deste real decreto.

c) De superarse os límites establecidos para os xermes patóxenos, os produtos afectados serán retirados do mercado e excluídos do consumo humano.

As comidas preparadas non conterán ningún outro microorganismo patóxeno nin as súas toxinas, nunha cantidade que afecte a saúde dos consumidores.

d) Os programas de mostraxe estableceranse segundo a natureza dos produtos e a análise de perigos establecido no artigo 10.

e) A toma de mostras realizarase no produto listo para a súa comercialización, venda ou subministración.

**811** REAL DECRETO 3487/2000, do 29 de decembro, polo que se modifica o Real decreto 1339/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba o Regulamento da Comisión Nacional de Enerxía. («BOE» 11, do 12-1-2001, e «BOE» 29, do 2-2-2001.)

A Lei 55/1999, do 29 de decembro, de medidas fiscais, administrativas e da orde social, modificou a Lei 34/1998, do 7 de outubro, do sector de hidrocarburos, introducindo na Comisión Nacional de Enerxía algunhas modificacións organizativas. Así, créase a figura do vicepresidente da Comisión e amplíase o número de membros do Consello Consultivo de Hidrocarburos. Por outro lado, en relación coas funcións que lles corresponde exercer ós Consellos Consultivos de Electricidade e de Hidrocarburos como órganos de asesoramento desta Comisión, efectúase unha adaptación da configuración como preceptivos dalgúns dos informes que deben emitir, con obxecto da mellor adecuación das súas funcións ós fins que teñen asignados.

De acordo con iso, mediante este real decreto preténdese adapta-lo Regulamento da Comisión Nacional de Enerxía ás novidades introducidas pola mencionada lei, desenvolvendo aqueles aspectos que o requiren co obxecto de que as modificacións organizativas introducidas poidan incorporarse plenamente ó funcionamento deste órgano.

Por último, en materia de financiamento da Comisión Nacional de Enerxía, o Real decreto 1339/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba o Regulamento da Comisión Nacional de Enerxía, establece na súa disposición transitoria sexta, sobre ingresos da Comisión Nacional de Enerxía, que «a contía dos ingresos da Comisión Nacional