

## **Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen la relativas a los productos alimenticios.**

### **Sumario:**

- **Artículo 1.**
- **Artículo 2.**
- **Artículo 3.**
- **Artículo 4.**
- **Artículo 5.**
- **Artículo 6.**
- **Artículo 7.**
- **DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA.**
- **DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.**
- **DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.**

La consecución del mercado interior requiere y supone, entre otras ventajas, la confianza salubridad de los productos alimenticios, tanto de aquellos que son objeto de comercio internacional destinados a la comercialización en el Estado miembro de fabricación.

En una primera fase, la Directiva 89/397/CEE, del Consejo, de 14 de junio, relativa al control de los productos alimenticios, estableció los principios generales para la realización de la inspección, toma de muestras de los productos alimenticios destinados al consumo humano, que fue incorporada al ordenamiento mediante el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, que regula el control oficial de los productos alimenticios complementando al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones del consumidor y de la producción agroalimentaria.

La Directiva 93/43/CEE, del Consejo, de 14 de junio, establece las normas generales de los productos alimenticios que deben respetarse en sus fases de preparación, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor final, y la verificación de la observancia de dichas normas, y complementa, así, a la Directiva 89/397/CEE encaminadas a mejorar el nivel de higiene de los productos alimenticios garantizando una adecuada salud humana.

Asimismo, las empresas del sector alimentario son las responsables de la higiene en sus instalaciones. En dichas empresas deberán realizar actividades de autocontrol. Entre estas actividades, el análisis de control crítico u otras técnicas que determinen un control de los riesgos en las diferentes etapas de la producción alimentaria son considerados como sistemas imprescindibles para garantizar la higiene de los productos.

Como complemento a lo expuesto en el párrafo anterior, podrán ser desarrolladas guías de higiene, cuyo cumplimiento voluntario es un medio adecuado para llevar a cabo las actividades de autocontrol. La Administración pondrá a disposición de los sectores afectados las guías elaboradas en otros Estados miembros.

la Comisión de la Unión Europea le remita. Por otra parte, los títulos y referencias de las europeas serán publicadas en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Por todo ello se ha procedido a la redacción de las normas generales de higiene de incorporando a nuestro derecho lo establecido en la Directiva 93/43/CEE, mediante este Re

El tratamiento genérico de algunos aspectos recogidos en la presente disposición responde a la clara orientación horizontal de la Directiva de procedencia, con la que se persigue preceptos en ella contemplados pueda llevarse a la práctica con independencia del tipo y c establecimiento alimentario de que se trate.

A su vez, esta orientación, así como el nuevo enfoque del control de las industrias alir comunitaria establece, plantea la necesidad de valorar desde una perspectiva diferente la exigencias contenidas en disposiciones precedentes, que sin contradecir de forma expr presente Real Decreto, o incluso abordando aspectos no regulados explícitamente e conceptualmente al enfoque del control alimentario que en él se establece.

El presente Real Decreto tiene el carácter de norma básica en materia de sanidad, dictánd 149.1.10 y 16 de la Constitución, y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 d abril, General de Sanidad. Para su elaboración han sido oídas las asociaciones de consumi de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión interminis Alimentaría.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión d 1995, dispongo :

### **Artículo 1.**

1. El presente Real Decreto establece las normas generales de higiene de los pro modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.
2. Este Real Decreto será de aplicación general a todas las fases posteriores a la proc preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribuc suministro al consumidor. Todo ello, sin perjuicio de las obligaciones impuestas er disposiciones más específicas.

### **Artículo 2.**

A efectos de este Real Decreto, se entenderá por:

- a. *Higiene de los productos alimenticios*, en adelante *higiene*, el conjunto de las garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. Dichas medida posteriores a la producción primaria (entendiéndose por producción primaria los sacrificio, ordeño y similares) e incluyen preparación, fabricación, transformación, er transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.
- b. *Empresa del sector alimentario*, cualquier empresa, con o sin fines lucrativos, ya lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, t almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de prod
- c. *Alimento conforme a las normas de seguridad y salubridad*, cualquier alimer humano por lo que a la higiene se refiere.

- d. *Autoridad competente*: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas respecto del mercado interior y el Ministerio de Sanidad y Consumo en lo referente a los acuerdos con países terceros y, a través del Ministerio de Asuntos Exteriores, en lo referente a los acuerdos que se establezcan con la Unión Europea.

### Artículo 3.

1. La preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta o suministro de productos alimenticios se realizarán de tal forma que la higiene de los mismos se garantice durante su transcurso.
2. Las empresas del sector alimentario identificarán cualquier aspecto de su actividad que pueda afectar a la seguridad de los alimentos y garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los siguientes principios del sistema ARPC (análisis de peligros y puntos de control crítico):
  - a. Análisis de los riesgos alimentarios potenciales de todas las operaciones efectivas y de las actividades desarrolladas por cada empresa.
  - b. Localización en el espacio y en el tiempo de los puntos, a lo largo del proceso, en los que se producen los riesgos alimentarios identificados.
  - c. Determinación, entre estos puntos de riesgo, de aquellos que resultan decisivos para la seguridad y salubridad de los productos alimenticios (*puntos críticos*).
  - d. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de control y seguimiento de los puntos críticos.
  - e. Verificación efectuada periódicamente, y cada vez que exista alguna modificación en el proceso de la empresa, del análisis de los riesgos alimentarios, de los puntos críticos a controlar, y del control y de seguimiento.
3. Las empresas del sector alimentario cumplirán las normas de higiene enunciadas en el artículo 3. No se concederán excepciones a determinadas disposiciones del mismo de acuerdo con el artículo 4.1.

### Artículo 4.

1. Las empresas del sector alimentario podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene como un medio para garantizar que cumplen lo dispuesto en el artículo 3.
2. La elaboración de las guías a que hace referencia el apartado 1 se llevará a cabo:
  - a. Por los sectores correspondientes y los representantes de otras partes interesadas, las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores.
  - b. En consulta, con otros intervinientes cuyos intereses corren el riesgo de verse afectados de forma sustancial.
  - c. En su caso, teniendo en cuenta los códigos internacionales de prácticas correctas de higiene y los principios generales de higiene alimentaria del *Codex Alimentarius*.
3. Las autoridades competentes evaluarán las guías de prácticas correctas de higiene a que se refieren los apartados 1 y 2 con objeto de determinar si las mismas son conformes con el artículo 3.

4. Las guías de prácticas correctas de higiene evaluadas favorablemente conforme a lo anterior serán remitidas a la Comisión de la Unión Europea.

5. Cuando de mutuo acuerdo, las autoridades competentes y un sector alimentario, consideren útil la elaboración de una guía de prácticas correctas de higiene a escala europea, denominada *guías europeas de prácticas correctas de higiene*, será presentada dicha propuesta ante el Comité de expertos, para ser estudiada en el marco del procedimiento comunitario establecido.

#### **Artículo 5.**

Las autoridades competentes recomendarán a las empresas del sector alimentario las normas europeas de la serie EN 29000 como actuación complementaria a la aplicación de las normas nacionales.

#### **Artículo 6.**

1. Las autoridades competentes realizarán los controles que estipula el Real Decreto 50/1993 que se regula el control oficial de los productos alimenticios, para comprobar que las empresas respetan lo dispuesto en el artículo 3 del presente Real Decreto. Al hacerlo, tomarán, en sus guías de prácticas correctas de higiene ya elaboradas que hayan sido evaluadas favorablemente, el apartado 3 del artículo 4 de este Real Decreto o las guías europeas de prácticas correctas de higiene.

2. Las inspecciones realizadas por las autoridades competentes incluirán una evaluación de riesgos alimentarios potenciales de las actividades de la empresa para la seguridad y salubridad de los alimentos. Las autoridades atenderán especialmente a los puntos críticos de control puestos de relieve por el Reglamento (CE) nº 1831/2003, a fin de comprobar si las operaciones de control y vigilancia se realizan correctamente.

Las instalaciones con productos alimenticios serán inspeccionadas con una frecuencia proporcional a la importancia de las actividades que presenten dichas instalaciones.

3. Las autoridades competentes se cerciorarán de que los controles de productos alimenticios realizados por terceros se realizan de conformidad con el Real Decreto 50/1993, al objeto de garantizar la seguridad de los alimentos dispuesto en el artículo 3 del presente Real Decreto.

#### **Artículo 7.**

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en el presente Real Decreto tendrán carácter de infracciones sanitarias, de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 30 de marzo, de Sanidad, previa a la instrucción del expediente correspondiente, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en sus normas de desarrollo. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades de otro orden que pudieran concurrir.

2. Se considerarán infracciones leves:

El incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto que no sea clasificado como muy grave.

3. Se considerarán infracciones graves:

- a. El incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3 del presente Real Decreto, cuando exista riesgo potencialmente para la seguridad y/o salubridad de los productos alimenticios.
- b. El incumplimiento de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias.

correcto cumplimiento de las previsiones que establece el artículo 3 de este Real Decreto.

4. Se considerarán infracciones muy graves:

- a. El incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3 del presente Real Decreto, cuando deposite riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores.
- b. El incumplimiento reiterado de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias para el correcto cumplimiento de las disposiciones contempladas en el artículo 3 del presente Real Decreto.

5. Para la calificación de todas las infracciones se tendrán en consideración el grado de reincidencia, la incidencia en la salud pública, habida cuenta del producto alimenticio de que se trata, el modo de manipulación y envasado o cualquier otra operación a la que sea sometido antes de su comercialización, las condiciones en las que se exhibe o almacena, así como la trascendencia económica de la infracción.

6. Las infracciones descritas en los apartados anteriores serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 36 de la Ley 14/1986, General de Sanidad. Las sanciones que se impongan serán independientes de las medidas de policía sanitaria que, en defensa de la salud pública, adopten las autoridades competentes.

7. Las sanciones impuestas por incumplimiento de la normativa sanitaria serán independientes de las que impongan otras autoridades, de concurrir otro tipo de infracciones. A tal efecto, las autoridades competentes intercambiarán los antecedentes e informes que obren en su poder.

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA.**

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española y de lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

#### **DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.**

Se faculta al Ministro de Sanidad y Consumo para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto, actualizando su anexo, cuando resulte necesario para la incorporación de modificaciones de las disposiciones de la Unión Europea.

Asimismo, se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar las disposiciones de aplicación de este Real Decreto en el ámbito de sus competencias.

#### **DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.**

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

Dado en Madrid a 28 de diciembre de 1995.

- Juan Carlos R. -

El Ministro de la Presidencia  
Alfredo Pérez Rubalcaba

#### **ANEXO.**

Los Capítulos V a X del presente anexo se aplican a todas las etapas posteriores a la producción: preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y suministro de los productos alimenticios al consumidor.

Los demás Capítulos del anexo se aplicarán de la siguiente manera:

- a. El Capítulo I, a todos los locales excepto los contemplados en el Capítulo III.
- b. El Capítulo II, a todos los locales donde se prepara, trata o procesa alimentos, excepto el Capítulo III y los locales de servicio de comidas.
- c. El Capítulo III, a las dependencias enumeradas en el título de dicho Capítulo.
- d. El Capítulo IV, a todos los medios de transporte.

2. Los términos *cuando proceda* y *cuando sea necesario* utilizados en el presente anexo en esta cuestión, de acuerdo con la autoridad competente, aplicará en cada caso las normas que garanticen la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

3. En lo referente a productos alimenticios importados de países terceros, serán de aplicación las disposiciones de los Capítulos IV y IX del presente anexo, en la medida que la aplicabilidad de las mismas se haga efectiva.

#### **CAPÍTULO I.**

#### **REQUISITOS GENERALES PARA LOS LOCALES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS ESPECIFICADAS EN EL CAPÍTULO III.**

1. Los locales por donde circulen los productos alimenticios estarán limpios y en buen estado.

2. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales destinados a productos alimenticios:

- a. Permitirán una limpieza y desinfección adecuadas.
- b. Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el deterioro de los alimentos y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.
- c. Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluyendo la prevención de contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los materiales, el agua, el suministro de aire, el personal o fuentes externas de contaminación por insectos y demás animales indeseables tales como roedores, pájaros, etc.
- d. Dispondrán, cuando sea necesario, de unas condiciones térmicas adecuadas para el almacenamiento higiénico de los productos.

3. Existirá un número suficiente de lavabos, debidamente localizados y señalizados para la limpieza, así como de inodoros de cisterna conectados a un sistema de desagüe eficaz. Los lavabos se instalarán directamente en los locales en los que se manipulen alimentos.

4. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente fría y caliente, jabón de limpieza y secado higiénico de las manos. Cuando fuese necesario, las instalaciones para la manipulación de alimentos estarán separadas de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

5. Habrá medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará la contaminación mecánica desde una zona contaminada a otra limpia. Los sistemas de ventilación estarán diseñados de modo que se pueda acceder fácilmente a los filtros y a otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

6. Todos los servicios sanitarios instalados en los locales por donde circulen los productos : adecuada ventilación, natural o mecánica.
7. Los locales por donde circulen los productos estarán suficientemente iluminados por mec
8. Los sistemas de desagüe serán los adecuados para los objetivos previstos y en su const cualquier riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
9. Donde sea necesario, habrá vestuarios suficientes para el personal de la empresa.

## **CAPÍTULO II.**

### **REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS LOCALES DONDE SE PREPARAN, TRATAN ALIMENTOS, CON EXCLUSIÓN DE LOS LOCALES ESPECIFICADOS EN EL CAPÍTULO SERVICIO DE COMIDAS.**

1. En los locales donde se preparen, traten o transformen los alimentos (con exclusión de comidas):
  - a. Las superficies de los suelos se conservarán en buen estado y serán fáciles necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no a tóxicos, a menos que la autoridad competente permita el uso de otros materiales pr justificada de la empresa. Cuando proceda, los suelos tendrán un adecuado desagüe
  - b. Las superficies de las paredes se conservarán en buen estado y serán fáciles necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no a tóxicos y su superficie será lisa hasta una altura adecuada para las operaciones, competente permita el uso de otros materiales previa petición debidamente justificad
  - c. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidos estarán diseñado de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensació indeseable y el desprendimiento de partículas.
  - d. Las ventanas y demás huecos practicables estarán construidos de forma que i suciedad y aquellos que comuniquen con el exterior estarán provistos de pantallas c desmontarse con facilidad para proceder a la limpieza. Cuando de la apertura de las la contaminación de los productos alimenticios, éstas permanecerán cerradas durant
  - e. Las puertas serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfecta superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que la autoridad competente materiales previa petición debidamente justificada de la empresa.
  - f. Las superficies, incluidas las del equipo, que estén en contacto con los alimento estado, serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello reque con materiales lisos, lavables y no tóxicos, a menos que la autoridad competente materiales previa petición debidamente justificada de la empresa.
2. En caso necesario, se dispondrá de las debidas instalaciones de limpieza y desinfectc materiales de trabajo. Dichas instalaciones estarán construidas con un material resistente a de limpiar y tendrán un suministro adecuado de agua fría y caliente.
3. Se tomarán las medidas adecuadas para el lavado de los alimentos que lo requieran instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos tendrán un suministro adecuado fría o de ambas, según proceda, y se mantendrán limpios.

### **CAPÍTULO III.**

#### **REQUISITOS PARA LOCALES O ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AMBULANTE, TENDERETES Y VEHÍCULOS DE VENTA AMBULANTE, ESTABLECIMIENTOS DE TIPO HABITACIONAL UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA, LOCALES UTILIZADOS PARA SERVIR COMIDAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS.**

1. Los locales o establecimientos de venta ambulante, establecimientos de temporada y la estarán situados, diseñados, contruidos y conservados de forma que se prevengan el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

2. En particular, y cuando sea necesario:

- a. Se facilitarán instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal y para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas
- b. Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen Estado cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables que la autoridad competente permita el uso de otros materiales previa petición de la empresa.
- c. Se contará con material adecuado para la limpieza y la desinfección del equipo y
- d. Dispondrá de material adecuado para la limpieza de los alimentos.
- e. Existirá un suministro adecuado de agua potable caliente, fría o ambas.
- f. Se contará con medidas o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación de sustancias y desechos peligrosos o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.
- g. Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la verificación de las temperaturas adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- h. Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

### **CAPÍTULO IV. TRANSPORTE.**

1. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán estar en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación, diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección.

2. Los receptáculos de los vehículos y/o los contenedores no se utilizarán para transportar alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma granulada o en polvo, deberán estar en receptáculos o contenedores/cisternas reservados para su transporte. En los contenedores deberá haber una etiqueta claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para transportar productos alimenticios, o bien la indicación *exclusivamente para productos alimenticios*.

3. Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de alimentos y de productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los alimentos de los productos no alimenticios, necesario, para protegerlos del riesgo de contaminación.

4. Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de productos no alimenticios, se procederá a una limpieza eficaz, entre las cargas, para evitar la contaminación.
5. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores se almacenarán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
6. Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios mantendrán los productos alimenticios a la temperatura adecuada y, cuando estén diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

## **CAPÍTULO V. REQUISITOS DEL EQUIPO.**

Todos los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Su construcción, composición y estado de conservación reducirán al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
- b. Su construcción, composición y estado de conservación permitirán que se limpie y, cuando sea necesario, que se desinfecten en la medida necesaria para los fines previstos. Los recipientes y envases no recuperables.
- c. Su instalación permitirá la limpieza adecuada de la zona circundante.

## **CAPÍTULO VI. DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.**

1. Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán acumularse en locales por donde transite el público, excepto cuando sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la empresa.
2. Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositarán en contenedores provistos de tapa que la autoridad competente permita el uso de otros contenedores. Dichos contenedores presentarán una construcción adecuada, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y, cuando sea necesario, de fácil desinfección.
3. Se tomarán las medidas adecuadas para la evacuación y el almacenamiento de los desperdicios y otros desechos. Los depósitos de desperdicios estarán diseñados de forma que puedan mantenerse cerrados al acceso de insectos y otros animales indeseables y la contaminación de los alimentos, de los recipientes y de los locales.

## **CAPÍTULO VII. SUMINISTRO DE AGUA.**

1. Se contará con un suministro de agua potable suficiente, tal y como se especifica en el artículo 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el suministro de agua potable de consumo público. El agua potable utilizada para evitar la contaminación de los productos alimenticios cumplirá las especificaciones anteriores.
2. El hielo utilizado para evitar la contaminación de los productos alimenticios se fabricará y almacenará de acuerdo con las especificaciones establecidas en el apartado anterior. Se elaborará, manipulará y almacenará de forma que protejan contra toda contaminación.
3. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no contendrá ningún tipo de contaminación.

peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

4. El agua no potable utilizada para la producción de vapor, la refrigeración, la prevención semejantes no relacionados con los productos alimenticios se canalizará mediante tuberías fácilmente identificables, no tengan ninguna conexión con la red de distribución de agua y exista posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

## **CAPÍTULO VIII. HIGIENE PERSONAL.**

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios grado de limpieza y llevarán una vestimenta adecuada, limpia y en su caso protectora.

2. Las personas de las que se sepa o se tenga indicios que padecen una enfermedad de que estén afectadas de, entre otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas autorizadas a trabajar en modo alguno en zonas de manipulación de productos alimenticios con posibilidad de contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos.

## **CAPÍTULO IX. DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

1. Las empresas del sector alimentario realizarán una selección de materias primas o ingredientes de modo que dichas materias primas o ingredientes originen en los productos finales riesgos para la salud.

2. Las materias primas e ingredientes almacenados en el establecimiento se conservarán en las condiciones previstas para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

3. Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, envasen, expongan o exhiban estarán protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo o para la salud o pueda contaminarlos de manera que sea desaconsejable su consumo en los productos alimenticios se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo la contaminación. Se aplicarán adecuados procedimientos de lucha contra los insectos y otros animales indeseables.

4. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados en los que exista riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas se conservarán a temperaturas que eviten a riesgo para la salud. Siempre que ello sea compatible con la seguridad y salubridad se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura cuando sea necesario en las prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y consumo de alimentos.

5. Cuando los productos alimenticios hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas, antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación se aplicará, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

6. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos para animales, llevarán un etiquetado adecuado y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

## **CAPÍTULO X. FORMACIÓN.**

Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de productos alimenticios reciban una formación adecuada en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad.

[Home](#)