

## **ORDRE de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques de preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia d'aliments amb ovoproductes.**

Els aliments elaborats amb ou o ovoproductes figuren a Catalunya com la primera causa d'infeccions alimentàries. Les especials circumstàncies que motiven aquest fet són, fonamentalment, mateixos hàbits alimentaris, que fan que la maionesa sigui un ingredient molt habitual i freqüentment a l'estiu i en àpats nombrosos, i que la major part de la maionesa consumida és artesanal, poc àcida i sense conservants, la qual cosa afavoreix el creixement i el desenvolupament dels microbis.

Fins l'actualitat, el desenvolupament del Codi Alimentari espanyol ha abastat, exclusivament la producció industrial envasada mitjançant el Reial Decret 858/1984, de 28 de març; i les mesures de caràcter general per als aliments, com ara l'Ordre de 21 de febrer de 1977 i el Reial Decret 1500/1979 d'octubre, resulten insuficients per a la regulació dels productes abans esmentats, si bé en alguns aspectes, com són les temperatures i els temps màxims de conservació de les maioneses, i

En conseqüència, a proposta del Director General de Salut Pública, en ús de les atribucions que li confereix el Reglament de Règim Interior de 18 de març de 1978 i l'article 3 i disposició final de 15 d'octubre de 1979, d'assignació de competències de sanitat transferides pel Reial Decret 1500/1979 de 7 de setembre,

Ordeno:

### Article 1

Aquesta Ordre té per objecte fixar, amb caràcter obligatori i per tal de protegir la salut pública, les mesures pràctiques higièniques, de condicions de conservació i d'especials característiques de les mesures que s'utilitzen per a l'elaboració d'aliments, especialment maioneses, salses i cremes d'elaboració pròpia en què hi ha l'ou com a ingredient.

### Article 2

Restaran sotmesos al que disposa aquesta Ordre els restaurants, cafeteries, bars, bars de temporada, cuines centrals i menjadors col·lectius i qualsevol altre establiment que serveixi

### Article 3

En l'elaboració dels aliments que es regulen per aquesta norma i en qualsevol manipulació dels mateixos fins al moment del consum, s'hauran d'observar unes pràctiques higièniques i sanitàries que garanteixin la salubritud i les que amb caràcter general es fixen en la normativa vigent de Manipuladors d'Aliments.

### Article 4

En l'elaboració i la preparació d'aliments, especialment maioneses, salses i cremes, en què l'ou és ingredient, només es podran utilitzar ovoproductes que hagin estat pasteuritzats i elaborats en instal·lacions autoritzades i inscrites al Registre Sanitari per a aquesta activitat, excepte quan els aliments hagin rebut un tractament tèrmic que abasti almenys 75°C al centre de l'aliment. La resta de mesures s'hauran de complir els requisits que fixa la normativa vigent.

### Article 5

L'acidesa de les salses maioneses d'elaboració pròpia s'obtindrà afegint-hi vinagre o correspondrà a un pH inferior a 4.2.

### Article 6

La temperatura màxima de conservació per a qualsevol aliment d'elaboració pròpia maioneses, salses i cremes, en què hi hagi ovoproductes, àdhuc pasteuritzats, serà de 8º del consum. Aquest període de conservació no ultrapassarà les 24 hores.

### Article 7

L'incompliment del que disposen els articles anteriors serà objecte de les sancions administratives derivin per aplicació del règim sancionador que preveu la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de control alimentari i 2 disposicions complementàries.

### Disposicions finals

-1 S'autoritza el Director General de Salut Pública per prendre les mesures oportunes per present

Ordre.

-2 Aquesta Ordre entrarà en vigor als tres mesos de la seva publicació al Diari Oficial de Catalunya.

Barcelona, 9 de febrer de 1987

Josep Laporte

Conseller de Sanitat i Seguretat

[Home](#)