

## **NOVA NORMATIVA REGULATÒRIA DE DETERMINATS REQUISITS EN MATÈRIA D'HIGIENE DE LA PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DELS PRODUCTES ALIMENTARIS EN ESTABLIMENTS DE COMERÇ AL DETALL**

---

S'ha publicat al BOE el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall. Us en deixem un resum a continuació i l'enllaç a la normativa completa al final. **El Real Decret entra en vigor el dijous 22 de desembre de 2022.**

### **Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació.**

Aquest reial decret té per objecte establir la normativa bàsica en relació amb els requisits en matèria d'higiene de la producció, elaboració, transport, emmagatzematge i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall, sense perjudici d'altres normatives.

### **Article 2. Definicions.**

Es defineixen els conceptes: "establiment de comerç al detall", "menjar preparat", "col·lectivitat", "carnisseries", "carnisseries-salsitxeries", "carnisseries-xarcuteries", "peixateries", "establiment central", "obrador", "sucursals", "animals domèstics", "magatzem de suport" i "zona de degustació".

### **Article 3. Subministrament d'aliments de producció pròpia i productes d'origen animal entre establiments de comerç al detall.**

1. Els establiments de comerç al detall només podran subministrar aliments de producció pròpia i productes d'origen animal a d'altres establiments d'altres titulars si aquest subministrament és marginal localitzat i restringit.
2. És considerat marginal quan el subministrament d'aliments a d'altres establiments de comerç al detall és inferior o igual al 25% del volum anual d'aliments comercialitzats o bé suposa una comercialització total d'un màxim de 5000 kg a la setmana, incloent el subministrament al consumidor final i a d'altres establiments de comerç al detall.
3. És considerat localitzat si el subministrament es fa dins d'una àrea territorial restringida que hauran de determinar les autoritats competents.
4. És considerat restringit quan només se subministren productes alimentaris a establiments que no estiguin inscrits al RGSEAA.

**Article 4. Requisits de temperatura dels productes alimentaris.**

1. Els productes alimentaris es mantindran a les temperatures internes que s'indiquen a la següent taula:

ALIMENT	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓ
Carn d'unglats domèstics i de caça major silvestre o de cria	7 °C o menys
Menuts d'unglats domèstics, de caça de cria i silvestre, d'aus de corral i de lagomorfs	3º o inferior
Carn d'aus de corral, de lagomorfs i de caça menor silvestre	4 °C o inferior
Preparats de la carn	4 °C o inferior
Carn picada	2 °C o inferior
Mol·luscos bívals vius i productes de la pesca que es mantinguin vius	Temperatura que no afecti negativament la seva innocuïtat i viabilitat
Productes de la pesca frescos, productes de la pesca no transformats descongelats, crustacis i mol·luscos cuits i refrigerats	Temperatura pròxima a la de fusió del gel (0-4 °C)
Llet crua	1-4 °C
Productes de pastisseria farcits (excepte que siguin estables a temperatura ambient)	4 °C o inferior
Fruïtes tallades o pelades, vegetals tallats o pelats i suc no pasteuritzats llestos per al seu consum i elaborats al comerç al detall	4 °C o inferior
Aliments congelats o ultracongelats	-18 °C o inferior

2. No obstant, s'estableixen algunes excepcions en algunes fruites i verdures tallades.
3. Els productes que no apareguin aquí o en qualsevol altra normativa, han de seguir les indicacions de l'etiquetatge.
4. El transport de productes a la persona consumidora final o a un altre establiment haurà de ser seguint les indicacions de temperatura.

**Article 5. Operacions de congelació, descongelació i recongelació d'aliments.**

1. La congelació de matèries primers o productes complirà les següents condicions: si és el cas, cal mantenir l'envàs original amb l'etiqueta de data de caducitat o consum preferent. Si es

congelen matèries primeres rebudes sense envàs, caldrà envasar-los prèviament en recipients aptes per a l'ús alimentari i es col·locarà una etiqueta amb la data d'arribada a l'establiment i la de congelació.

2. En el cas de carn fresca, s'haurà de congelar immediatament després de la recepció o de finalitzar el període de maduració i no es podrà vendre descongelada.
3. Quan es congelin productes elaborats al propi establiment, caldrà posar-hi la data d'elaboració, congelació i caducitat o consum preferent.
4. Els establiments cal que tinguin equips de congelació adequats amb una temperatura central no superior a -18 °C.
5. Els operadors que realitzin congelació de productes elaborats cal que comptin amb registres de descripció, quantitat, data de caducitat o consum preferent prèvies, data de congelació, nova data de consum preferent i destí dels productes, sempre que aquesta informació no s'inclogui a l'etiqueta dels productes congelats.
6. Es poden descongelar aquells aliments que a la denominació de l'aliment hi posi "descongelat" i tota la informació necessària d'acord amb les normatives establertes i aquelles matèries primeres que siguin elaborades o transformades al propi establiment.
7. Aquesta descongelació haurà de ser en refrigeració, excepte en productes que es pugui fer a temperatura ambient. Podrà utilitzar-se el microones o aigua freda si el producte es cuina immediatament després.
8. No es pot recongelar aliments si no han patit una transformació posterior a la primera congelació.

#### **Article 6. Requisits específics per al menjar preparat**

Els establiments de comerç al detall que intervinguin en qualsevol fase de producció fins l'entrega a la persona consumidora cal que compleixin els requisits dels establiments de menjar preparat.

#### **Article 7. Requisits específics per les carns fresques, can picada, preparats de carn i productes càrnics.**

1. Les operacions de desossament i espejament cal que es realitzin el més ràpidament possible, evitant-ne l'acumulació de carn a la zona on es duen a terme aquestes operacions i qualsevol retard en el seu trasllat a les càmeres o elements d'emmagatzematge, conservació i exposició.
2. El picat de la carn es farà a petició i vista del comprador i, en qualsevol cas, no es pot conservar d'un dia per l'altre.

3. Els establiments de comerç al detall que elaborin carn picada, preparats de carn i productes càrnics ho faran d'acord a les normatives establertes. A més, no es podrà elaborar carn separada mecànicament en aquest tipus d'establiments, ni tampoc es podrà utilitzar com a matèria primera per als preparats de carn.
4. La temperatura als obradors haurà de garantir una producció higiènica.

**Article 8. Requisits específics pels productes de la pesca i mol·luscos bívals vius.**

1. Els establiments de comerç al detall que serveixin o elaborin productes de peix o mol·luscos cefalòpodes crus, cal que informin que han estat congelats a una temperatura igual o inferior a -20 °C durant un mínim de 14 hores o a -35 °C durant un mínim de 15 hores.  
Se'n exceptuen els productes que procedeixen d'aqüicultura marina sempre que a cada lot hi hagi una declaració de l'operador d'origen on consti que provenen de l'aqüicultura, han estat criats a partir d'embrions i han sigut alimentats exclusivament amb una dieta lliure de paràsits.
2. Els establiments n'han d'informar a través dels procediments que creguin oportuns, com cartells o cartes-menú.
3. No es necessari que els operadors de comerç al detall congelin els productes quan siguin sotmesos a un tractament tèrmic d'almenys 60 °C i un minut de duració abans de ser consumits.
4. Durant l'exposició a la venda, cal que el gel es vagi afegint tantes vegades com sigui necessari per garantir la temperatura establerta a l'article 4. A més, els productes a exposició seran els estrictament necessaris i s'aniran reposant de la càmera frigorífica.
5. Els productes de pesca llestos per al consum caldrà que es mantinguin a una temperatura d'entre 0 i 4 °C i separats de productes crus.
6. Els establiments que posin a la venda productes que pertanyen a la família dels *Gempylidae* ho faran seguint allò establert a la normativa específica.
7. De manera general, els mol·luscos bívals vius s'exposaran amb el seu envàs original amb l'etiqueta a la vista, si bé es podran desenvasar per exposar-los a la zona de venda i posar-los en envasos més petits, sempre sense mesclar lots.
8. Els establiments de comerç al detall que facin elaboracions amb mol·luscos bívals o els venguin de manera fraccionada, mantindran les etiquetes dels envasos durant, almenys, 60 dies.
9. Les peixateries i establiments de restauració i hostaleria podran disposar d'instal·lacions tipus viver o aquari d'ús exclusiu per a mantenir amb vida a crustacis i anguiles, amb les

característiques tècniques per assegurar la qualitat de l'aire, la temperatura adequada, amb les espècies que no siguin compatibles entre sí separades i amb una capacitat adequada.

**Article 9. Requisits específics per als aliments elaborats amb ou.**

1. Els establiments de comerç al detall podran fer us d'ou cru per elaborar aliments que se sotmetin a un tractament tèrmic superior o igual a 70 °C durant dos segons al centre del producte o equivalent (s'hauran de conservar a una temperatura igual o inferior a 8 °C i consumits en un màxim de 24 hores) o se sotmeti a tractament tèrmic a una temperatura de 63 °C durant vint segons i se serveixin per al seu consum immediat.

**Article 10. Zones de degustació al comerç al detall.**

1. Als comerços al detall podran haver-hi zones de degustació dels productes que comercialitzen, sempre complint amb l'article 30 del RD 1086/2020, de 9 de desembre. També s'aplicarà a les degustacions gratuïtes, que hauran de ser en porcions individuals.

**Article 11. Identificació dels productes elaborats al comerç al detall.**

1. Els productes alimentaris elaborats per establiments de comerç al detall es presentaran i etiquetaran d'acord amb la normativa vigent d'informació alimentària al consumidor i amb la normativa específica en matèria de comercialització i de qualitat que els sigui d'aplicació. A més, poden incloure l'expressió "elaborat per" seguit del tipus i el nom de l'elaborador o "elaboració pròpia" (sempre que s'hagi elaborat al mateix establiment o en les seves sucursals).

**Article 12. Responsabilitats dels operadors de màquines expenedores.**

1. S'haurà d'indicar en la part exterior el nombre o la raó social i direcció de l'operador responsable del proveïment i manteniment de les màquines, així com un telèfon de contacte per atendre de forma ràpida, excepte les que estiguin ubicades a l'interior d'un establiment i sempre que hi hagi personal responsable a qui dirigir-se.
2. Els productes alimentaris es renovaran amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o consum preferent.
3. En el cas de vendre aliments que requereixen refrigeració, les màquines expenedores hauran de comptar amb un sistema d'alarma que avisi a l'operador responsable en cas d'haver algun problema de subministrament elèctric.

**Article 13. Subministrament directe d'aliments preparats en locals utilitzats principalment com habitatge privat.**

2. Quan es realitzi l'activitat, les zones de l'habitatge destinades tindran la condició d'establiment de comerç al detall.
3. Quan l'operador inici l'activitat haurà de presentar a l'autoritat competent una declaració responsable del compliment dels requisits legals aplicables a l'exercici de la seva activitat.
4. Els aliments preparats només es podran subministrar a la persona consumidora directament en mercats ocasionals o periòdics, o mitjançant el repartiment a domicili sempre que el subministrament es realitzi dins de la unitat sanitària local.
5. Els aliments preparats no es podran servir per al consum *in situ*, subministrar a col·lectivitats ni actes, subministrar en el propi establiment ni en altres de comerç al detall, i no es podran congelar (tampoc les matèries primeres utilitzades, només les que s'adquireixin ja congelades).
6. Si els aliments s'elaboren en les mateixes instal·lacions que aquells destinats al consum domèstic privat, serà necessària una separació temporal, i una separació espacial quan resulti necessari per evitar el risc de contaminació.
7. Durant l'elaboració no es permetrà l'accés a persones alienes a l'activitat en les zones destinades a l'elaboració.
8. Els aliments preparats estaran limitats a:
  - a. Menjar preparat sotmès a un tractament tèrmic suficient per garantir la seguretat.
  - b. Productes de forn i rebosteria estables a temperatura ambient
  - c. Melmelades, confitures i gelees, sempre que després de l'envasat es sotmetin a un tractament tèrmic que garanteixi la seguretat.
  - d. Conserves de fruita, hortalisses o vegetals, sempre que tinguin un pH inferior a 4,5.
9. El volum total d'aliments preparats haurà de ser proporcional a la grandària de les instal·lacions. En cap cas es podrà superar els 100 kg setmanals.
10. Els aliments preparats es presentaran i etiquetaran d'acord amb la normativa vigent, i s'haurà d'indicar la menció "Elaborat en habitatge particular" i la data de l'elaboració.

**Article 14. Accés d'animals als establiments de comerç al detall.**

1. Està prohibit l'accés de qualsevol animal a les zones dels establiments de comerç al detall on es preparen, manipulen o emmagatzemen aliments. Així mateix, està prohibit l'accés d'animals als llocs de venda d'aliments (tal com supermercats, mercats, comerços d'alimentació, etc.).
2. En les zones dels establiments de restauració i hostaleria on únicament es serveixin aliments, l'operador de l'establiment pot permetre l'accés d'animals domèstics.

3. No obstant, els operadors dels establiments podran prohibir, al seu criteri, l'accés dels animals domèstic.
4. S'informarà de la prohibició de l'accés d'animals domèstics per mitjà d'un cartell visible a l'entrada.
5. Els establiments que ho permetin hauran de tenir útils de neteja d'ús exclusiu en cas de que els animals orinin, defequin o vomitin.

**Article 15. Establiments amb gossos o gats propis destinats a interactuar amb la clientela.**

Els establiments que serveixin aliments, únicament podran servir-los a una estància diferent o en una zona separada físicament dels llocs on es trobin els animals. Els animals no podran accedir a les zones on es preparen, manipulen o emmagatzemen els aliments.

**Article 16. Donació d'aliments**

1. Els establiments de comerç al detall podran donar productes alimentaris conforme l'establert en el Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

**Article 17. Aliments amb defectes que no afecten la seguretat dels mateixos.**

Els establiments de comerç al detall podran vendre productes alimentaris que presentin defectes, sota la responsabilitat de qui ven, sempre que no afecti la seguretat d'aquests i s'informi d'aquesta circumstància a les persones consumidores. Aquests defectes consistiran en defectes de forma i grandària de l'aliment, defectes gràfics en l'etiquetatge i defectes en l'envasat, excepte en les conserves que presentin bombament en l'envàs.

**Article 18. Ús de recipients reutilitzables aptes per al contacte amb aliments.**

1. Els operadors podran servir els productes alimentaris en recipients reutilitzables aptes per al contacte amb aliments aportats per la pròpia clientela en el moment de la compra.
2. La persona venedora sempre podrà rebutjar l'ús dels recipients si considera que l'estat higiènic no es l'adequat.
3. Els operadors dels establiments quedaran exempts de la responsabilitat pels problemes de seguretat alimentaria que es pugin derivar.
4. Els operadors que elaborin productes alimentaris en recipients reutilitzables podran reutilitzar-los quan siguin retornats per la clientela, sempre que es garanteixi una neteja adequada i desinfecció.

5. Els establiments de restauració i hostaleria hauran de facilitar a la clientela que puguin emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit, llevat en els formats de servei de bufet lliure o similars, i informar d'aquesta possibilitat de forma clara i visible en l'establiment. Per això, utilitzaran envasos que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables o fàcilment reciclables, i en els termes previstos en la normativa admetran que la clientela aporti el seu propi recipient.

**Article 19. Procediment per la concessió d'adaptacions dels requisits d'higiene en establiments de comerç al detall.**

Els establerts en el Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i del Real Decret 1086/2020, de 9 de desembre.

**Article 20. Flexibilitat del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.**

Els establiments de comerç al detall hauran de crear, aplicar i mantenir actualitzat un procediment permanent basat en els principis d'Anàlisi dels Perill i Punts de Control Crític (APPCC) conforme l'establert en el Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

**Enllaç Real Decret:** <https://www.boe.es/boe/dias/2022/12/21/pdfs/BOE-A-2022-21681.pdf>