JUNIO 2022

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO V: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES AL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

ICOV JAÉN

HYGIA PECORIS SALUS POPULI

Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.

Índice

I.1 Irradiación de alimentos. Disposiciones comunitarias. 2

I.2 Irradiación de alimentos. Disposiciones nacionales. 2

II.1 Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposicionescomunitarias. 3

II.2. Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones nacionales 4

III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías 7

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS 7

IV. Instrucciones y Programas Andalucía 9

V. Otras 10

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX 10

BASE DE DATOS 11

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

I.1 Irradiación de alimentos. Disposiciones comunitarias.

1. Decisión de la Comisión, de 23 de octubre de 2002, por la que se adopta la lista de instalaciones de terceros países autorizadas para la **irradiación de alimentos** [notificada con el número C(2002) (2002/840/CE)

   TEXTO CONSOLIDADO DECISIÓN 2002/840 a 28.01.2022

I.2 Irradiación de alimentos. Disposiciones nacionales.

1. Real Decreto 348/2001, de 4 de Abril de 2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios **tratados con radiaciones ionizantes**. (B.O.E. 05.04.2001)

   Directiva Objeto de transposición:

   - Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes
   - Directiva 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

II.1 Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones comunitarias.

1. Reglamento Nº 37/2005, de 12 de enero de 2005, de la Comisión, relativo al **control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados** destinados al consumo humano. *Artículo 3 Excepciones a lo dispuesto en el artículo 2 No obstante lo dispuesto en el artículo 2, la temperatura del aire durante el almacenamiento en las vitrinas de venta al por menor y durante la DISTRIBUCIÓN LOCAL sólo se medirá mediante al menos un termómetro colocado en un lugar fácilmente visible. En el caso de las vitrinas de venta al por menor: a) se marcará claramente la línea de carga máxima de la vitrina; b) se colocará el termómetro en el nivel de dicha línea.*

   TEXTO CON RECTIFICACIÓN REGLAMENTO 37/2005 a 02.02.2005

2. Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

   TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021

3. Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

   TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 28.10.2021

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

II.2. Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones nacionales

1. Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los **alimentos ultracongelados** destinados a la alimentación humana. (B.O.E. 17.07.1991)

    - Modificado por Real Decreto 380/1993, de 12 de marzo. (B.O.E. 20.04.1993)
    - Modificado por Real Decreto 1466/1995, de 1 de septiembre (deroga el artículo 9) (B.O.E. 14.10.1995)

    Directivas objeto de transposición:

    Directiva 89/108/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

    Directiva 92/2/CEE de la Comisión, de 13 de enero de 1992, por la que se establece el procedimiento de muestreo y el método comunitario de análisis para el control oficial de las temperaturas de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

2. Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos V "conservación de los alimentos" y capítulo VI "Almacenamiento y transporte"**

3. Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el **transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiale**s utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005)

4. Real Decreto 1010/2001, de 14 de Septiembre de 2001, por el que se determinan las **autoridades competentes en materia de transporte** de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte (B.O.E. 25.09.2001)

5. Real Decreto 237/2000, de 18 de Febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los **vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios** a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. (B.O.E. 16.03.2000)

    - Modificado por Real Decreto 380/2001, de 6 de abril (B.O.E. 21.04.01)

6. Orden de 15 de septiembre de 1998, por la que se establece una excepción a las disposiciones del capítulo IV del anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

alimenticios, en lo que se refiere al **transporte marítimo de azúcares sin refinar**. (B.O.E. 24.09.1998)

Directiva objeto de transposición:

- Directiva 98/28/CE de la Comisión de 29 de abril de 1998 por la que se concede una excepción a determinadas disposiciones de la Directiva 93/43/CEE relativa a la higiene de los productos alimenticios en lo que se refiere al transporte marítimo de azúcar sin refinar

7. Orden de 9 de Septiembre de 1996, por la que se establece una excepción a las disposiciones del capítulo IV del anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en lo que respecta al **transporte marítimo de grasas y aceites líquidos** a granel. (B.O.E. 25.09.1996)

   - Directiva objeto de transposición: Directiva 96/3/Euratom, CECA, CE de la Comisión, de 26 de enero de 1996, por la que se establece una excepción a determinadas disposiciones de la Directiva 93/43/CEE del Consejo relativa a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos a granel.
   - Modificada por Orden SCO/1658/2004, de 1 de Junio (BOE 07.06.2004)

8. Orden ICT/155/2020, de 7 de febrero, por la que se regula el **control metrológico** del Estado de determinados instrumentos de medida (B.O.E. 24.02.2020)

9. Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **helados y mezclas** envasadas para congelar.

10. Orden FOM/2861/2012, de 13 de diciembre, por la que se regula el **documento de control administrativo exigible para la realización de transporte público** de mercancías por carretera.

11. Resolución de 24 de octubre de 2007, de la Secretaría General Técnica, relativa al Acuerdo sobre **transportes internacionales de Mercancías Perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP)**, y sus Anejos hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre de 1976 y 26 de noviembre de 2004) con las modificaciones introducidas el 30 de abril de 2007.

12. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. **Disposición adicional primera.** Definición de **distribución local** a efectos del cumplimiento del Reglamento (CE) n.º 37/2005, de la Comisión, de 12 de enero de 2005, *relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos **ultracongelados** destinados al consumo humano. A efectos del cumplimiento del Reglamento (CE) n.º 37/200 de la Comisión, de 12 de enero de 2005,*

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

se entenderá por distribución local la realizada mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen, cuyo radio de distribución desde el punto de carga ***no sea superior a 100 kilómetros*** *y la capacidad de transporte útil sea igual o inferior a 3.500 kilogramos, efectuando actos de venta y facturación a clientes, o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos.*

No obstante lo anterior, en regiones insulares, la autoridad competente de la comunidad autónoma podrá establecer una distancia superior a los 100 kilómetros en su ámbito territorial.

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. Declaración de EFSA sobre la seguridad de la irradiación de alimentos (2011)

2. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025** PNCOCA. Programa 17: Control de alimentos irradiados.

3. Procedimiento de actuación del servicio de control oficial en establecimientos que irradian alimentos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 348/2001

4. Informe del Comité Científico de AESAN sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los materiales poliméricos de envasado de alimentos para ser sometidos a **radiaciones ionizantes**. 2010

5. Informe del Comité Científico de AESAN sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los **materiales poliméricos** de envasado de alimentos para ser sometidos a radiaciones ionizantes. 2010

6. Informe sobre la aplicación de las radiaciones ionizantes para la higienización de la carne fresca, los preparados cárnicos y los productos cárnicos. 2013

7. Establecimientos autorizados, tanto si se encuentran en la UE como si están en países terceros desde los que se importan los alimentos. En España actualmente hay autorizados dos establecimientos.

8. Países de la UE que pueden irradiar otros tipos de alimentos.

9. Informes anuales - irradiación de alimentos

10. Página U.E. irradiación alimentos

11. Transporte marítimo de grasas y aceites comestibles: la EFSA completa las evaluaciones de cargamentos anteriores

12. Guía de normas de higiene para el transporte de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. Comunidad de Madrid

13. Buenas prácticas en el transporte de materias primas alimenticias a granel a temperatura no regulada (ACSA)

14. Buenas prácticas de higiene en el transporte de alimentos (ACSA)

15. Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector Almacenamiento frigorífico y no frigorífico. julio 2010. Fedacova

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

16. Fundación General de la Universidad de Salamanca (guías generales y específicas)

17. Todo guías APPCC. Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante

18. Bases de datos de Legislación alimentaria. Elika

19. Legislación seguridad alimentaria AESAN

20. Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). Enero de 2021. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel

21. Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España. marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, Mª Begoña de Pablo

22. Recopilación de normativa alimentaria. Enero de 2015. Mª Begoña de Pablo Busto

23. Fundación General de la Universidad de Salamanca (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)

24. Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene

25. Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional

IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. **Plan de Control de Peligros Químicos** en productos alimenticios 2021. Más Información
2. **Plan de Control de Peligros Biológicos 2021.** Más Información
3. **Plan de Inspección basado en el riesgo** de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023. Más Información
4. **Plan para la Supervisión** de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía 2020. Más Información
5. Plan de control reforzado **de cisternas de transporte** de alimentos en Andalucía 2021. Más información.

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

V. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente CXS 315-2014 2017
2. Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. CXS 36-1981. 2017
3. Norma para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente. CXS 41-1981 2019
4. Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente. CXS 75-1981. 2019
5. Norma para los arándanos congelados rápidamente. CXS 76-1981. 2019
6. Norma para las espinacas congeladas rápidamente. CXS 77-1981
7. Norma para hortalizas congeladas rápidamente. CXS 320-2015. 2020
8. Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente. CXS 103-1981. 2019
9. Norma para los brécoles congelados rápidamente. CXS 110-1981. 2019
10. Norma para las coliflores congeladas rápidamente. CXS 111-1981. 2019
11. Norma para las coles de Bruselas congeladas rápidamente. CXS 112-1981. 2019
12. Norma para los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente. CXS 113-1981. 2019
13. Norma para las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente. CXS 114-1981. 2019
14. Norma para los camarones congelados rápidamente. CXS 92-1981. 2017
15. Norma para langostas congeladas rápidamente. CXS 95-1981. 2017
16. Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente. CXS 165-1989. 2017
17. Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente. CXS 166-1989. 2017
18. Norma para filetes de pescado congelados rápidamente. CXS 190-1995. 2017
19. Norma para los calamares congelados rápidamente. CXS 191-1995
20. Legislación sobre la comercialización del atún descongelado.
21. Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969. Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

2011.

22. Código de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel. CXC 36-1987. 2015

23. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. CXC 44-1995. 2004

24. Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. CXC 47-2001. 2001

25. Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén. CXC 46-1999.

26. Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa. CXG 13-1991

27. Norma general para alimentos irradiados. CXS 106-1983. 2003

28. Métodos generales para la detección de alimentos irradiados. CXS 231-2001. 2003

29. Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación. CXC 19-1979. 2003

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

30. Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

31. Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008

32. Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea

33. Aditivos U.E. y búsqueda de aditivos en la U.E .

34. Aromas en la U.E. y búsqueda de **aromas en la U.E.**

35. Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios (GSFA)

36. Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA)

PLAGUICIDAS

37. Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos. Códex

38. Base de datos de plaguicidas

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

39. base datos límites máximos de residuos. Agencia Española del Medicamento

40. Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

41. Base de datos de materiales en contacto con los alimentos U.E.

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi