

## DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS  
DEPARTAMENTO DE SALUD

### 920

*ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal.*

La Comunidad Autónoma del País Vasco se encuentra con la necesidad de aplicar el Reglamento (UE) n.º 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y modifica los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004.

Si bien, los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, han sido derogados por el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales), siendo aplicables, para el ámbito de los controles oficiales, a partir del 14 de diciembre de 2019.

El Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi, tiene por objeto establecer las condiciones mínimas necesarias para poder proceder a la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios en los tipos de producción agroalimentaria previstos en su artículo 2.

El artículo 6 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo, dispone que «Las Normas Técnicas serán aprobadas mediante Orden de las personas titulares de los Departamentos competentes en materia de salud, agricultura y calidad alimentaria.»

En la Orden que se tramita se establece la adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias respecto del sector de productos de origen vegetal.

La presente norma técnica, en la medida que constituye un reglamento técnico a efectos de lo dispuesto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de

jueves 21 de febrero de 2019

septiembre de 2015 por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, ha sido debidamente sometida, previamente a su adopción, al procedimiento de notificación previsto en los artículos 5 a 9 de la mencionada norma comunitaria, respetando el plazo de tres meses establecido en la Directiva entre la comunicación del proyecto de reglamento técnico a la Comisión y la adopción del mismo. Este procedimiento tiene por objeto proporcionar transparencia y control en relación con dichas normas y reglamentaciones técnicas, reduciendo así el riesgo de creación de obstáculos injustificados entre los Estados miembros.

Por todo lo expuesto, en su virtud,

#### DISPONEMOS:

Artículo Único.– Aprobar las normas técnicas específicas que establecen la adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal.

La precitada norma técnica se aplicará a los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos de origen vegetal, que quieran acogerse al precitado régimen de adaptación, en la forma prevista en el artículo 7 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

#### DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.– Recursos.

Contra la presente Orden podrán las personas interesadas interponer recurso de reposición ante la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y ante el Consejero de Salud en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación.

#### DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.– Efectos.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 5 de febrero de 2019.

La Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras,  
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

El Consejero de Salud,  
JON DARPÓN SIERRA.

## ANEXO

## ADAPTACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

## OBJETIVO

Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y requisitos específicos que deben cumplir los establecimientos de carácter NO INDUSTRIAL que realizan alguna de las siguientes actividades:

Preparación/Transformación/Elaboración/Envasado de productos de origen vegetal:

- Elaboración de conservas vegetales y encurtidos.
- Elaboración de mermeladas y de membrillo.
- Elaboración de germinados.
- Elaboración de zumos y derivados.
- Pelado, troceado, deshidratado, fermentado, secado y/o cocido de productos de origen vegetal.
- Envasado de hortalizas frescas higienizadas (tipo 4.<sup>a</sup> gama de consumo directo y las dispuestas para elaborar purés).

## DESCRIPCIÓN

Se trata en su mayor parte de establecimientos anexos o próximos a la explotación agrícola, donde se elabora y/o envasa el producto a partir de la materia prima obtenida en la misma, aunque en función de ciertas circunstancias de disponibilidad estacional, también pueden utilizar vegetales y frutas con otra procedencia.

Además, deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Su volumen de producción no superará los 2.500 Kg/año de producto transformado, con excepción de los zumos y similares que no superarán los 5.000 litros/año de producto transformado.

## CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN, REGISTRO Y CONTROL SANITARIO

Las correspondientes a su actividad, tal y como se señala en el artículo 7 del Decreto 76/2016, del 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Condiciones de los Establecimientos de Transformación/Elaboración/Envasado de productos de origen vegetal:

1.- Emplazamiento y vías de acceso:

El establecimiento se encontrará ubicado en un área protegida de posibles fuentes de contaminación (principalmente microbiológica y química) procedente del entorno inmediato, y que supongan una amenaza para la inocuidad de los alimentos que en el mismo se elaboran, transforman, almacenan y/o comercializan.

Las inmediaciones que lo rodean, la entrada y, en su caso, las zonas de tránsito dentro del recinto, estarán cubiertas por una superficie pavimentada que evite la formación de polvo, suciedad y cúmulo de agua.

2.– Disposición, diseño y dimensiones de los edificios y locales:

Para conseguir cumplir con los principios higiénicos básicos, y teniendo en cuenta el tipo y variedad de productos, el volumen de producción de los mismos y los tratamientos tecnológicos que la industria realice, se deberá disponer de los siguientes locales/zonas/emplazamientos/dispositivos/equipos según el caso y uso al que se destinen:

1.– Un local de almacenamiento de la materia prima (frutas y verduras): Este local podrá disponer de equipamiento frigorífico.

No obstante, si la materia prima es recolectada y sin demora alguna limpiada y procesada, se puede prescindir de dicho local.

2.– Un local para la limpieza y lavado de las materias primas. No será necesario disponer de este local si se da alguna de las siguientes circunstancias:

- a) En el local de almacenamiento de materia prima existe un área para preparación y limpieza cuya disposición y dimensiones permiten la manipulación higiénica de las materias primas.
- b) Anexo al establecimiento y alejada de fuentes de contaminación se dispone de una zona equipada con un fregadero y mesa de apoyo para la limpieza y eliminación de restos de tierra y orgánicos de desecho de las materias primas que así lo precisen.
- c) Cuando las materias primas no presentan restos de tierra y solo requieren un lavado superficial, éste se podrá realizar en la zona o emplazamiento de limpieza/troceado, descrita en el punto 3.

3.– Un local correctamente acondicionado en el que se puedan realizar las distintas operaciones de limpieza, pelado, troceado, higienizado, elaboración y envasado del/os producto/s. En dicho local estarán definidos las zonas o emplazamientos diferenciados en función del tipo de producto a elaborar y su proceso tecnológico, así como la ubicación de los equipos e instalaciones necesarios para ello:

- Zona o emplazamiento para las operaciones de limpieza mencionadas en el apartado 2c y el pelado/troceado de las materias primas.
- Zona o emplazamiento para las operaciones de tratamiento térmico.
- Zonas o emplazamiento para las operaciones de envasado/estuchado/etiquetado/embalado de productos terminados.
- Zona o emplazamiento para la limpieza de útiles de trabajo, recipientes, bandejas, etc., suficientemente aislado de las zonas de elaboración de modo que se eviten salpicaduras y riesgo de contaminación cruzada.
- Dispositivo o armario para el almacenamiento de aditivos, especias, condimentos y materias primas (distintas a las frutas y verduras).

4.– Un local destinado al almacenamiento de envases y embalajes y también destinado al almacenamiento del producto final. En función de los volúmenes de almacenamiento de ambos, podrá ser sustituido por dispositivos o armarios para dichas funciones.

### 3.– Estructuras internas de los locales.

Los locales, las zonas, los emplazamientos y las instalaciones del establecimiento permitirán la realización de unas correctas prácticas de higiene, facilitarán la adopción de las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada y permitirán distribuir ordenadamente todos los equipos, facilitando su limpieza y la de la zona circundante, máxime si son varios los productos que se pretenden elaborar.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias estarán construidas con materiales fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Las superficies de paredes y suelos se construirán con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En el caso de las primeras, su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán contruidos y proyectados de manera que se impida la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán fáciles de limpiar.

Las ventanas serán fáciles de limpiar, estarán contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad.

Todas las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

### 4.– Abastecimiento de agua.

Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable que será sometido a los controles necesarios para garantizar su potabilidad.

Cuando el suministro del agua no se realice a partir de la red de abastecimiento público deberá disponer de un sistema de potabilización.

En caso de existir depósitos para el agua las condiciones de construcción, mantenimiento y limpieza serán tales que eviten su contaminación.

### 5.– Efluentes y aguas residuales.

Se dispondrán de desagües siempre que la actividad propia o los sistemas de limpieza utilizados puedan provocar cúmulos de agua en el suelo.

Los desagües estarán contruidos de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Con dicho fin, los suelos dispondrán de la inclinación necesaria para facilitar la evacuación de líquidos, de tapas y rejillas que eviten el retroceso de olores, así como de sistemas de retención de sólidos y grasas.

### 6.– Iluminación.

La intensidad de luz será suficiente y acorde a las exigencias visuales de las tareas realizadas en los distintos locales.

En las zonas de manipulación el sistema de iluminación estará protegido ante roturas.

#### 7.– Ventilación.

La ventilación será suficiente y adecuada a la actividad realizada, procediéndose a la renovación del aire siempre a partir de zonas limpias.

En las áreas en donde se genere vapor o humo se dispondrá de sistemas de ventilación forzada.

#### 8.– Equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios/ recipientes/ superficies destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios, estarán fabricados, diseñados, y se mantendrán de forma que se evita cualquier riesgo de contaminación a través de los mismos.

El establecimiento dispondrá de las instalaciones frigoríficas necesarias para su actividad, con capacidad acorde a su volumen de trabajo.

Toda instalación frigorífica dispondrá de sistema de lectura visible y accesible que permita comprobar que los alimentos son almacenados a una temperatura apropiada.

Los locales y zonas de manipulación estarán equipados con lavamanos. La pila utilizada para la limpieza de útiles de trabajo y recipientes, podrá acondicionarse como lavamanos y fregadera al mismo tiempo. Su número y ubicación permitirán que los trabajadores no deban desplazarse de su zona de trabajo para la higiene de las manos. El accionamiento de los lavamanos/fregadera no permitirá la re-contaminación de las manos una vez limpias. Estarán dotados de agua caliente, productos de higiene y equipamiento completo.

En el caso de cubas, autoclaves, tanques... la evacuación de los líquidos procedentes de su limpieza o de su funcionamiento se realizará mediante su evacuación higiénica del equipo al sumidero.

Aquellos establecimientos que apliquen tratamientos de esterilización, pasteurización en algunos de los productos, y que se comercializan en envases herméticamente cerrados, deberán disponer de equipos necesarios que garanticen un correcto tratamiento térmico de los mismos.

Con el fin de garantizar que el proceso de tratamiento térmico se realiza dentro de los parámetros necesarios, los equipos estarán provistos de dispositivos de registro automático de control de los parámetros pertinentes (presión, temperatura, duración del tratamiento...).

Los utensilios y equipos, antes de su reutilización serán debidamente higienizados, siendo necesario para ello disponer de lavavajillas o equipos de limpieza y desinfección para garantizar que la higienización se realiza a una temperatura correcta.

#### 9.– Servicios higiénicos y vestuarios.

Dispondrá de servicios higiénicos y de vestuarios acordes a sus necesidades. El local de inodoro no comunicará en ningún caso con zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

En el caso de establecimientos situados dentro del caserío-vivienda, se considerará suficiente disponer a la entrada de las instalaciones y con acceso directo desde el exterior, de un vestuario dotado con taquillas para la indumentaria del personal y un lavamanos completo. En este caso se podrán utilizar como local de inodoro los servicios higiénicos de la vivienda.

Esta excepción no se podrá aplicar si el establecimiento se encuentra emplazado en un edificio independiente al caserío-vivienda.

#### 10.– Higiene personal.

El personal dispondrá y utilizará vestimenta y calzado adecuados, de uso exclusivo, limpio y completo, incluyendo mangas y cubrecabezas que cubra la totalidad del pelo.

El personal mantendrá unas adecuadas prácticas higiénicas personales.

Toda persona que padezca o sea portador de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarrea, etc... no podrá manipular alimentos ni entrar en zonas de manipulación. Si las heridas son muy localizadas, éstas pueden estar cubiertas con vendaje estanco e impermeable.

Las personas manipuladoras durante el ejercicio de su actividad no deberán vestir efectos personales como anillos, pulseras, relojes, piercing u otros objetos que puedan desprenderse y caer sobre los alimentos.

#### 11.– Limpieza y desinfección.

El establecimiento mantendrá en todos sus locales y utensilios un estado de limpieza correcto y acorde a la actividad y uso de la zona o local. Previamente a la aplicación de productos de limpieza, se retirarán los elementos sólidos y groseros de superficies y utensilios. La limpieza se realizará cuidando no levantar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos. Cuando se alternen procesos productivos distintos se desarrollará una limpieza adecuada con cada cambio de operaciones, de forma que se eviten contaminaciones cruzadas. Los residuos de detergentes y desinfectantes se eliminarán con abundante agua potable.

Las labores de limpieza no se simultanearán con actividades de manipulación de alimentos.

Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección, serán acordes al tipo de suciedad y superficie o local a tratar, aptos para uso alimentario, perfectamente identificados y etiquetados mediante rótulos que indiquen su toxicidad y modo de empleo.

Los productos y los útiles de limpieza se almacenarán en lugar separado y aislado de alimentos y destinado exclusivamente para ello.

#### 12.– Control de plagas.

Se aplicarán procedimientos eficaces de lucha contra plagas.

No se permitirá la entrada de animales a las zonas de preparación, manipulación y almacenamiento de productos alimenticios.

Las aberturas al exterior como puertas y ventanas así como la propia estructura del local deberán disponer de sistemas de protección para la entrada y refugio de insectos, roedores y aves.

#### 13.– Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios, subproductos no comestibles y devoluciones.

Para evitar contaminaciones, los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y residuos de otro tipo no entrarán en contacto con los productos destinados a consumo humano.

Los desperdicios y subproductos se recogerán en contenedores provistos de cierre, de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrán en buen estado de mantenimiento. Su uso será exclusivo para almacenamiento de subproductos, permitirán la recogida higiénica de los mismos de acuerdo

con el volumen generado por la empresa y estarán perfectamente diferenciados del resto de recipientes utilizados en el establecimiento.

#### 14.– Medios de transporte.

Los vehículos de transporte dispondrán de receptáculos o contenedores que permitan la protección de los alimentos. Estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas. Permitirán la separación física entre los distintos tipos de alimentos y de estos con productos no alimenticios. Asimismo, permitirán el mantenimiento de temperatura y humedad que evite el deterioro o el crecimiento de microorganismos en los productos transportados.

#### 15.– Higiene de las Operaciones (Productos y Procesos).

Los alimentos (y en su caso materias primas e ingredientes) elaborados, utilizados o comercializados se manipularán higiénicamente y se almacenarán y conservarán en locales o instalaciones habilitadas para tal fin.

La sistemática de trabajo estará organizada de tal modo que se eviten contaminaciones cruzadas.

Con el previo consentimiento por parte de la autoridad sanitaria, se podrán compatibilizar diferentes actividades relacionadas con la producción de alimentos en un mismo local, mediante su diferenciación en el tiempo y la aplicación de unas adecuadas pautas de limpieza.

Al elaborar, manipular, conservar, comercializar o exponer alimentos (y en su caso materias primas e ingredientes) que deben conservarse a bajas temperaturas, se mantendrá la cadena de frío.

Sólo se utilizarán agentes edulcorantes aromáticos y/o aditivos autorizados para cada producto o tipo de productos que se elabora, conserva o comercializa.

Las conservas vegetales con un Ph igual o superior a 4,6 se elaborarán mediante esterilización en autoclave. Este tratamiento se podrá obviar en las conservas con un Ph inferior a 4,6, en cuyo caso el operador económico estará obligado al control de dicho Ph sobre el producto homogeneizado a 20°C.

En general, todas las frutas y hortalizas que se destinen a ser procesadas para la elaboración de cualquiera de los productos objeto de esta Orden, deben ser sometidas a un proceso de lavado en profundidad con agua potable, y en particular, las frutas que se vayan a presentar peladas y envasadas para su consumo directo. Antes del pelado, deben ser sometidas a un proceso de limpieza con el fin de eliminar restos de tierra y suciedad adherida.

Por otra parte, las hortalizas frescas de consumo directo (IV gama), además de ser sometidas a un proceso de limpieza, deben ser también higienizadas mediante el uso de agua potable con desinfectante autorizado u sistema de higienización aprobado por la autoridad sanitaria competente para higiene alimentaria, con el fin de eliminar la suciedad, los residuos de plaguicidas y los microorganismos alterantes y patógenos. En el uso de este agente desinfectante se deben tener en cuenta: la concentración del mismo, el tiempo de su aplicación y la temperatura del agua de lavado. Estas hortalizas deberán mantenerse a temperatura de refrigeración desde su envasado hasta su consumo.

Cuando se elaboren mermeladas, junto al grado de saturación de azúcar, se tendrá en cuenta si fuera necesario, un tratamiento térmico que garantice que no existen gérmenes patógenos.

#### 16.– Formación de personal manipulador.

Las personas manipuladoras de alimentos deberán haber recibido formación en cuestiones de higiene alimentaria específicas a la actividad laboral que desempeñan en ella.

#### 17.– Envasado y Embalado.

Los envoltentes y los envases/embalajes se recibirán y almacenarán en condiciones higiénicas, protegidos del polvo o cualquier otro tipo de contaminación en locales, dispositivos o zonas adecuadas para tal fin.

Los envases empleados serán no reutilizables. Deberán ser aptos para uso alimentario y no constituir fuente de contaminación.

El cierre de los envases destinados a los consumidores deberá efectuarse inmediatamente después del llenado, en el establecimiento en el que se lleve a cabo el último tratamiento térmico y envasado mediante un dispositivo de cierre que impida su contaminación. El sistema de cierre deberá concebirse de tal forma que, una vez abierto, esté claro y sea fácil comprobar que ha sido abierto.

La higiene operativa en las labores de envasado deberá ser adecuada, teniendo en cuenta que cuando no exista local específico y diferenciado para las tareas de envasado y este se realice en zona del local donde haya alimentos sin envasar, los envases, previamente a su introducción en el mismo, serán desprovistos de su recubrimiento protector. Durante las labores de envasado los restos de materiales, así como los envases averiados rotos o desechados, se recogerán en contenedores adecuados para tal fin y serán retirados con la frecuencia debida evitando acumularlos en dichas zonas.

#### 18.– Etiquetado y Trazabilidad.

Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.

La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En cuanto a la trazabilidad de los germinados, se deberá cumplir con lo establecido en el Real Decreto 379/2014, del 30 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.

Los establecimientos tendrán establecido un sistema o procedimiento que asegura la trazabilidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución. En el caso de la venta directa al consumidor final, no es necesario guardar registros de los alimentos comercializados bajo esta modalidad en esta etapa de la venta, pero si en las anteriores (elaboración, envasado, almacenamiento) y en la venta en circuito corto.

## 19.– Sistema de autocontrol.

Se deberán implantar procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). En estos establecimientos podrán ser de aplicación las Guías de Prácticas correctas de Higiene o bien un APPCC simplificado. Cualquier incidencia en un producto comercializado que se considere que puede poner en riesgo la salud de los consumidores deberá ser notificada a la autoridad competente en materia de Salud Pública.

## VERIFICACIONES ANALÍTICAS MÍNIMAS

a) La frecuencia mínima de los controles a efectuar por parte del titular del establecimiento sobre los productos elaborados, será la siguiente:

Producto	Parámetro	Límite
Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados	– <i>E. coli</i> . – <i>Salmonella spp</i> – <i>L. monocytogenes</i>	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g Ausencia/25g Ausencia/25g*
Frutas y hortalizas troceadas envasadas (listas para consumo)	– <i>E. coli</i> – <i>Salmonella spp</i> – <i>L. monocytogenes</i>	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g Ausencia/25g Ausencia/25g*
Semillas germinadas (listos para consumo) y brotes**	<i>E. coli</i> productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4*** – <i>Salmonella spp</i> *** – <i>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25g  Ausencia/25g Ausencia/25g*
Conservas vegetales	Control estabilidad: Norma AFNOR NF V 08-408 (Método de Rutina)	

\*Para los productos con un  $\text{ph} \leq 4,4$  o  $\text{aw} \leq 0,92$ , productos con  $\text{ph} \leq 5,0$  y  $\text{aw} \leq 0,94$  y para los productos con una vida útil inferior a 5 días, el límite de *Listeria monocytogenes* será 100 ufc/g.

\*\* Los requisitos de muestreo para *Salmonella* y STEC se podrán sustituir por el análisis de 5 muestras de 200 ml del agua utilizada para regar los brotes, con un límite de ausencia de *E.coli* y *Salmonella* en 200ml.

\*\*\* Excepto los sometidos a un tratamiento eficaz para eliminar *Salmonella spp* y STEC.

Hasta disponer de un histórico, la frecuencia inicial del muestreo será de 2 muestras al año durante los dos primeros años; en el caso de que todos los resultados obtenidos fuesen satisfactorios durante estos dos años, a partir del tercer año se podrá reducir el muestreo a 1 muestra.

jueves 21 de febrero de 2019

b) En función del origen del abastecimiento de agua, su potabilidad se vigilará mediante la realización de los siguientes controles:

Origen del abastecimiento	Parámetro analítico	Frecuencia de control
Red municipal con depósito propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
Abastecimiento propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Parámetros Químicos</u>: Antimonio, Arsénico, Cadmio, Cianuro, Cobre, Cromo, Flúor, Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio.</li> <li>– <u>Parámetros Microbiológicos</u>: <i>E. coli</i>, Enterococos y <i>Cl. Perfringens</i>.</li> <li>– <u>Parámetros indicadores</u>: Bacterias coliformes, Recuento de colonias a 22°C, Aluminio, Amonio, Cloro combinado residual, Cloro libre residual, Cloruro, Color, Conductividad, Hierro, Manganeseo, Olor, pH, Sabor, Sodio, Turbidez.</li> </ul>	Al inicio de la actividad se realizará un análisis completo, previo al uso del agua por primera vez.
	Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, <i>E. coli</i> , Bacterias coliformes, Cloro libre residual.	Anual