

**PROGRAMA DE**

**COMERCIALIZACIÓN DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR FINAL**

**DE**

**COMIDAS PREPARADAS**

El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, establece en su artículo 5, sin perjuicio de lo dispuesto en el R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el Registro General Sanitario de Alimentos, los criterios de clasificación de las empresas que están sujetas o no a la inscripción en el referido Registro, en base a la actividad que desarrollen.

El elemento diferenciador consiste en que, si además de elaborar, envasar, almacenar y servir, realizan actividades de distribución, importación y/o suministro para colectividades, otros establecimientos y/o puntos de ventas, es preceptiva la inscripción; mientras que si la actividad que se desarrolla es únicamente elaborar, envasar, almacenar, servir y vender comidas preparadas directamente al consumidor no es preceptiva la inscripción. Entendiendo por tanto, que aquéllos centros o establecimientos que elaboren, envasen, almacenen, sirvan, y en su caso, vendan comidas preparadas en el mismo grupo o complejo de locales aun conjunto de consumidores con características similares (escuelas, hospitales, etc.), y siempre que no se produzca una distribución, no deben inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

En cualquier caso, todos los establecimientos, dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, deben disponer de una autorización sanitaria de funcionamiento, concedida por la autoridad competente, con carácter previo al comienzo de su actividad.

El derogado Real Decreto 2817/1983, de 13 de octubre, por el que se aprobaba la reglamentación técnica sanitaria de los Comedores Colectivos, contemplaba en el punto 5 del artículo 20, que la Diligencia del Libro de Visitas para el control sanitario de comedores colectivos constituía la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento. La labor de gestión administrativa y control se venía realizando desde los Servicios Territoriales de la Consejería de Sanidad y Consumo.

Dado que la ordenación territorial y funcional del sistema sanitario público de Extremadura ha cambiado con la entrada en vigor de la Ley 10/2001, de 28 de Junio, de Salud de Extremadura, desarrollada por los Decretos 80 y 81/ 2003 de 15 de Julio.

Esta Dirección General de Consumo y Salud Comunitaria

## **ACUERDA**

- 1) La autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos que, en el mismo local elaboran, envasan, almacenan, sirven, y en su caso, vendan comidas preparadas para el consumidor final con o sin reparto a domicilio, y no sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, será otorgada, o en su caso denegada, por el Director de Salud de Área Sanitaria correspondiente.
- 2) El modelo normalizado de solicitud de autorización que se facilitará a los interesados, será el que figura como Anexo I.
- 3) El modelo normalizado de autorización sanitaria será el que figura como Anexo II.

4) En las distintas Direcciones de Salud se creará un listado actualizado en todo momento, y con la mayor exactitud, que en lo sucesivo se denominará "Registro de Comedores Colectivos".

5) En dicho Registro se anotarán como mínimo los siguientes datos:

- a. Nombre o razón social del titular y responsable del Establecimiento.
- b. Domicilio del Establecimiento.
- c. NIF/CIF del titular.
- d. Actividad o actividades para los cuales queda autorizado en base a la clasificación del punto siguiente.
- e. Fecha de autorización/denegación

6) Los establecimientos se clasificarán en base a las condiciones que dispongan para las siguientes actividades:

**1. Elaboración y servicio de comidas preparadas en el mismo establecimiento:**

Aquellos establecimientos que dispongan de cocinas donde se elaboran las comidas y dispongan de locales de comedor para servir los productos, entre ellos habrá que considerar por ejemplo a los restaurantes propiamente dichos, establecimientos escolares con servicio de comedor, residencias, hospitales, centros penitenciarios, pizzerías, y similares.

**2. Elaboración y dispensación-venta de comidas preparadas al consumidor final sin reparto a domicilio:**

Aquellos establecimientos que disponiendo de condiciones de cocina no disponen de locales o medios para que se puedan consumir en el mismo, ni de reparto a domicilio, retirando la comida el propio consumidor. Entre ellos se pueden considerar por ejemplo: asadores de pollo, hamburgueserías, pizzerías y similares.

**3. Elaboración y dispensación-venta de comidas preparadas al consumidor final con reparto a domicilio:**

Aquellos establecimientos que disponiendo de las condiciones del punto anterior cuentan con medidas adecuadas para el reparto a domicilio, como por ejemplo, pudieran ser las pizzerías o similares.

**4. Dispensación y venta de comidas preparadas, fraccionadas o no, sin reparto a domicilio:**

Aquellos establecimientos que sin disponer de instalaciones de cocina, ofrecen al consumidor final comidas preparadas procedentes de industrias inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos, para que el propio consumidor las retire.

**5. Dispensación y venta de comidas preparadas, fraccionadas o no, con reparto a domicilio:**

Aquellos establecimientos que reuniendo las condiciones del punto anterior, cuentan con medidas adecuadas para el reparto a domicilio.

**6. Establecimientos de servicios de comidas preparadas:**

Aquellos establecimientos que dispongan de instalaciones para servir, y por tanto consumir en sus locales, comidas preparadas procedentes de industrias autorizadas e inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

- 7) Las autorizaciones podrán expedirse para una o varias de las actividades definidas en el apartado anterior en función del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y solicitud del interesado.
- 8) Las autorizaciones se concederán con una vigencia de 5 años, y para la concesión de las mismas será necesario la visita de inspección al establecimiento por los Servicio sanitarios oficiales de veterinaria y/o farmacia, al objeto de comprobar el cumplimiento de las normas que les sea de aplicación en materia de seguridad alimentaria.
- 9) A los interesados, junto al modelo de Solicitud de Autorización (Anexo I), se les deberá exigir la siguiente documentación:

- a. Programa sobre los procedimientos de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos, los pasos y procesos posteriores a los que se someterán los mismos, así como el tamaño y la actividad del establecimiento, pudiendo utilizar las Guías de prácticas correctas de higiene previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
  - b. Plano y diseño de las instalaciones con definición de uso de cada local o emplazamiento.
  - c. Justificación de la potabilidad del agua de abastecimiento.
- 10) Las visitas de inspección sanitaria a los establecimientos de ésta naturaleza, efectuadas por los servicios oficiales de veterinaria y/o farmacia, se realizarán como mínimo cada 4 meses, con el fin de comprobar el correcto funcionamiento de las instalaciones y servicios en los aspectos de seguridad alimentaria, y salvo que situaciones o circunstancias de riesgo a la salud pública o por otras causas así se aconseje aumentar la frecuencia.
- 11) Los establecimientos de carácter no fijos y temporales, igualmente requerirán de la autorización sanitaria preceptiva, y los Servicios oficiales de inspección sanitaria controlarán la vigencia de dicha autorización antes del comienzo de la actividad, en cada nuevo emplazamiento de la instalación
- 12) Las autorizaciones que actualmente estén en vigor, estarán vigentes hasta finalizado su plazo de validez

