

# **FLEXIBILIDAD DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

## **EKOIZLE TXIKIENTZAKO HIGIENE ETA OSASUN BETEKIZUNEN MALGUTASUNA**



**José M<sup>a</sup> Escudero**  
**Gobierno Vasco. Departamento de Salud.**  
**Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Bizkaia**

**26 de abril de 2018, Txanporta Kultur Etxea. Abadiño.**  
**27 de abril de 2018, Granja Modelo. Arkaute.**  
**11 de mayo de 2018, Ayuntamiento. Oiartzun.**  
**13 de julio de 2018, Centro Zelaieta. Zornotza.**  
**24 de mayo de 2019, Escuela Agraria Fraisoro. Zizurkil.**



## REFERENCIAS LEGISLATIVAS SOBRE FLEXIBILIDAD (I)

### 1. Reglamento 852/2004 sobre Higiene de los Productos de Origen Animal

- Considerandos, puntos 15 y 16
- Art. 13: modificación y adaptación de los Anexos I y II

### 2. Reglamento 2074/2005

- Artículo 7: modificación / ampliación del concepto de «alimentos tradicionales» del R. 852/2004

### 3. Reglamento 853/2004 sobre Higiene de los Productos de Origen Animal

- Considerando, punto 19
- Art. 10: modificación y adaptación de los Anexos II y III

### 4. Reglamento 854/2004 Control Oficial de los Productos de Origen Animal

- Artículo 17, apartado 2

## REFERENCIAS LEGISLATIVAS SOBRE FLEXIBILIDAD (II)

- **Los Estados miembros pueden adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos del Anexo III del R. 853/2004 y Anexo II del R. 852/2004, pero garantizando que no se comprometan los objetivos de ambos Reglamentos.**
- **Estas medidas nacionales estarán dirigidas:**
  1. **Productos tradicionales:**
    - **Históricamente reconocidos como tales**
    - **Elaborados siguiendo métodos tradicionales**
    - **Protegidos como tales por norma comunitaria, nacional, regional o local**
  2. **Empresas del sector alimentario en regiones con limitaciones geográficas especiales**
  3. **Construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos**
  4. **Metodología APPCC**
  5. **Muestreos: reducción/ajuste en el nº de muestras de control por parte del operador económico**

## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (I)

- **A fecha de hoy la AECOSAN no ha publicado ningún R.D. sobre flexibilidad: se viene discutiendo un Proyecto desde comienzos de 2016**
- **Demanda en la CAV por parte de personas interesadas en elaborar alimentos:**
  - **volúmenes de producción/comercialización pequeños, limitados**
  - **ligados principalmente a la transformación de materias primas con origen en la propia explotación agrícola o ganadera**
  - **con estructura empresarial tipo familiar**
  - **limitando la comercialización en el territorio histórico o en la CAV**

**EN DEFINITIVA, establecimientos de características NO INDUSTRIALES**

## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (II)

**INDUSTRIAL**



- RGSEAA (R.D. 191/2011)
- Cumplimiento Estándar APPCC/HACCP País Vasco
- Comercialización a terceros

**NO INDUSTRIAL**



- Registro Autonómico (REACAV)
- APPCC/HACCP simplificado = Guías de Prácticas Correctas de Higiene
- Comercialización directamente:
  - al consumidor final
  - sin intermediarios, en establecimientos y locales de venta que suministran directamente al consumidor final



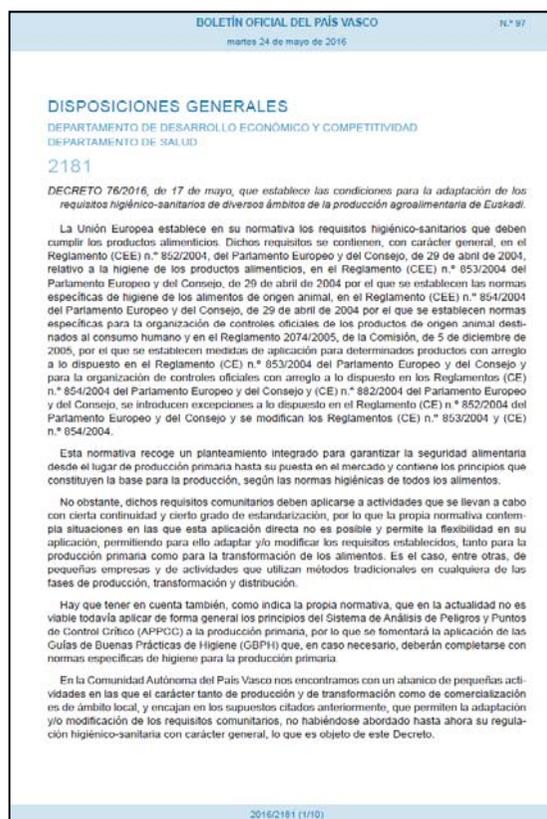
## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (III)

### ¿Qué pasos hemos seguido?

- Informe jurídico marzo 2014: “La Comunidad Autónoma de Euskadi si puede proceder al desarrollo reglamentario de las medidas de flexibilidad previstas en los Reglamentos comunitarios en materia de higiene de los productos alimenticios”
- En junio de 2014 se creó un grupo de trabajo (ELIKA + Departamento de Salud) para comenzar con el primer borrador.  
Cuando se dispuso de un documento estructurado, el grupo de trabajo se amplió a:
  - Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad
  - Diputaciones Forales
  - Agentes sectoriales de la producción agroalimentaria de Euskadi

# NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (IV)

- **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. (BOPV 24 de mayo de 2016)**



# NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (V)

## Objeto

Establecer las condiciones que deben cumplir los establecimientos que se acojan a los criterios de flexibilidad

## ¿A quién se aplica este Decreto?

1. Producción artesanal: elaboración de productos alimenticios empleando como materias primas las obtenidas en las propias explotaciones agrarias y/o ganaderas (Decreto 126/2012)
2. Producción de alimentos con características tradicionales
3. Producción de alimentos no incluidos en los puntos anteriores, pero que tienen carácter **NO INDUSTRIAL**
4. Producción primaria

## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (VI)

### ¿Cuáles son las condiciones que deben cumplir los establecimientos?

1. Tipo de producción
2. **Ámbito de comercialización: CAPV**
3. **Volumen/dimensión de la producción**
4. **Modalidad de venta: venta local o de proximidad**

**Venta de ámbito local o de proximidad:** es la venta de alimentos que proceden de la producción agroalimentaria, los que resultan de su transformación, los elaborados en establecimientos de carácter no industrial (incluyendo los tradicionales y los artesanos) que se comercializan en el ámbito geográfico de la CAPV, con un volumen máximo de producción definido (en las ITs) para cada producto o grupo de productos.

Se podrá realizar bajo dos modalidades:

- **Venta directa:** la realizada directamente al consumidor final
- **Venta en circuito corto:** es la realizada a través de un establecimiento minorista, de los agroturismos y de los comedores colectivos

## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (VII)

¿Cuáles son los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los establecimientos?

⇒ **NORMAS TECNICAS:** específicas según sector, aprobadas mediante Orden de los departamentos de Salud, Agricultura y Calidad Alimentaria.

⇒ **CONTENIDO:**

- Condiciones de autorización, registro y control sanitario
- Emplazamiento y vías de acceso
- Disposición, diseño y dimensiones de los edificios y locales
- Estructuras internas de los locales
- Abastecimiento de agua
- Efluentes y aguas residuales
- Iluminación
- Ventilación
- Equipos y utensilios
- Servicios higiénicos y vestuarios

## NUESTRO DECRETO DE FLEXIBILIDAD (VIII)

- **Higiene personal**
- **Limpieza y desinfección**
- **Control de plagas**
- **Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios y subproductos**
- **Medios de transporte**
- **Higiene de las operaciones (productos y procesos)**
- **Formación de los manipuladores**
- **Envasado/embalado**
- **Etiquetado y trazabilidad**
- **Sistema de autocontrol (verificaciones analíticas mínimas)**



# REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS QUE SE FLEXIBILIZAN EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS Y HELADOS EN EUSKADI

BOLETIN OFICIAL DEL PAIS VASCO 167 19  
viernes 20 de enero de 2018

**DISPOSICIONES GENERALES**  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONOMICO E INFRAESTRUCTURAS  
DEPARTAMENTO DE SALUD

435

ORDEN de 12 de enero de 2018, 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 los requisitos higiénico-sanitarios para los productos lácteos y helados.

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 853/2004 y (CE) n.º 854/2004.

El Decreto 78/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euzkadi, 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 78/2016, 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 establecen los requisitos higiénico-sanitarios específicos respecto de los productos lácteos y el helado.

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 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 decididamente 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 la Norma Técnica Específica de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los productos lácteos y helados, que se publica como anexo de la presente Orden.

La precitada Norma Técnica se aplicará a los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos (los productos obtenidos como resultado de la

2018/435 (1/12)



## Productos que se pueden elaborar

1. **A partir de leche higienizada (pasterizada):**
  - Leche pasterizada
  - Leche fermentada (yogur, cuajada, kéfir, etc.)
  - Queso fresco y semicurado
  - Mantequilla, nata, requesón...
  - Otros (sin definir)
  
2. **A partir de leche cruda**
  - Queso maduración mínima 60 días
  
3. **Helados**

## Volumen de producción

- **100.000 litros de leche transformada VACUNO**
- **30.000 litros de leche transformada OVINO**
- **40.000 litros de leche transformada CAPRINO**

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (I)

### Locales: diseño, disposición y dimensiones

- ✓ **Local/zona ubicación tanque leche cruda:**
  - Si es con cantinas se precisa **local** con acceso exterior
  - Si el suministro es conducción cerrada desde sala de ordeño, puede localizarse en una **zona** del local de elaboración. Siempre separación física con la sala de ordeño
- ✓ **Local elaboración con diferentes zonas o emplazamientos de trabajo:**
  - Tratamiento térmico (pasterizador)
  - Operaciones de fabricación: cuajado, prensado, fermentado, salado por inmersión/contacto directo, oreo, curado, etc.
    - Salado por inmersión: tanque salmuera refrigerado
    - Salado por contacto directo: zona donde se ubican los quesos para aplicar la sal
  - Limpieza útiles, moldes, etc., alejada de las zonas de transformación
  - Envasado/embalado de producto final

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (II)

- Cámara o local para maduración/curado con condiciones temperatura/humedad específicas.
- Dispositivo/local para almacenamiento de materias primas en función del volumen.
- Dispositivo/local para almacén de envases, embalajes, etiquetas., en función del volumen.
- En la elaboración de helados, si se venden en el mismo sitio, el local de venta debe estar separado del obrador.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (III)

### Equipos y utensilios

- Instalaciones frigoríficas con capacidad en función de su volumen de producción:
  - Instalaciones de enfriamiento y almacenamiento en refrigeración de la leche cruda (tanque).
  - Para almacén de productos elaborados que precisen frío.
  - En congelación para almacenar los helados elaborados.
  - Sistema de lectura. No se exige termógrafo.
  
- Equipos que garanticen el tratamiento térmico, con registros automáticos de presión, temperatura, tiempo.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (IV)

### Higiene de las operaciones (Productos y Procesos)

- El almacenamiento y la conservación de los productos lácteos se debe realizar en locales o instalaciones a la temperatura necesaria para su conservación sin perder la cadena del frío, en aquellos que lo precisen.
- Evitar las contaminaciones cruzadas empleando cada zona al proceso para el que está definida.
- La leche debe proceder de animales sin síntomas de enfermedades transmisibles por ella. Sin tratamientos medicamentosos de sustancias prohibidas o respetando períodos de supresión en las sustancias permitidas.
- La leche debe proceder de rebaños indemnes de **brucelosis**. En vacuno, además, indemnes de **tuberculosis**.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (V)

- ✓ **Excepciones si no se cumple lo anterior y la AC lo autoriza:**
  - Vacas sin síntomas y no den positivo a las pruebas de brucelosis/tuberculosis se utiliza la leche con un tratamiento térmico y negativa a la prueba de fosfatasa alcalina.
  - Ovejas/cabras sin síntomas y que no reaccionen positivo a la prueba de brucelosis, o vacunados contra brucelosis en un programa de erradicación, la leche se destina a elaborar queso madurado más de 60 días o con tratamiento térmico y negativa a la prueba de fosfatasa alcalina.
  
- ✓ **Enfriar la leche cruda a 6° C y mantener hasta su transformación.**  
Excepciones: si se transforma nada más ser ordeñada o antes de las 4 horas después de su recepción.
  
- ✓ **Los tratamiento térmicos (pasterización, esterilización...) a los que se somete la leche o los productos lácteos deben cumplir las normas internacionales reconocidas.**

# CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (VI)

## Etiquetado y Trazabilidad

- Productos “elaborados con leche cruda” (quesos curados) indicar este aspecto.

## Controles analíticos del producto

### 1. Leche cruda

PARAMETRO	FRECUENCIA	PRODUCTO
Células somáticas (vaca)	2 al mes	Leche cruda (1)
Gérmenes a 30°		
Residuos de antibióticos		

*(1) En explotaciones ganaderas en las que se recoja leche cruda por parte de una industria láctea, los controles sobre la leche cruda podrán sustituirse por las analíticas efectuadas por la industria láctea.*

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (VII)

### 2. Leche higienizada y productos lácteos

- Muestra: n = 5 unidades
- Frecuencia muestreo: 2/año los dos primeros años. Si los resultados son satisfactorios se pasa a una muestra anual.

PARAMETRO	FRECUENCIA	PRODUCTO
Enterobacterias	2 al año	Leche y nata pasteurizada para ser comercializada como tal
<i>Listeria monocytogenes</i>		
Estafilococo coagulasa (+) <sup>(1)</sup>		Queso madurado elaborado a partir de leche cruda
<i>Salmonella spp</i>		
<i>Listeria monocytogenes</i>		
<i>E. coli</i>		Queso madurado elaborado a partir de leche tratada térmicamente
Estafilococo coagulasa (+) <sup>(1)</sup>		
<i>Listeria monocytogenes</i>		
<i>E. coli</i>		Queso sin maduración elaborado a partir de leche tratada térmicamente
Estafilococo coagulasa (+)		
<i>Listeria monocytogenes</i>		
<i>Listeria monocytogenes</i>		Yogur, cuajada y mantequilla
Enterobacterias		Helados con ingredientes lácteos
<i>Salmonella spp</i> <sup>(2)</sup>		
<i>Listeria monocytogenes</i>		
<i>Listeria monocytogenes</i>		

(1) Muestra recogida en el momento del proceso de fabricación en el que se prevea que el número de estafilococos será el máximo. Si se detectan valores superiores a  $10^5$  ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para detección de toxina estafilocócica.

(2) Excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de *Salmonella*.

# REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS QUE SE FLEXIBILIZAN EN EL ENVASADO DE HUEVOS CATEGORIA A EN EUSKADI

BOLETÍN OFICIAL DEL PAÍS VASCO N.º 19  
viernes 26 de enero de 2018

## DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS  
DEPARTAMENTO DE SALUD

436

ORDEN de 13 de enero de 2018, 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 los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial.

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, así como el Reglamento (CE) n.º 589/2006 de la Comisión, de 23 de junio de 2006, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.

La presente Orden desarrolla la posibilidad que se contempla, por un lado en el artículo 13 del Reglamento 852/2004 y por otro lado en el artículo 10 del Reglamento 853/2004, de adaptar los requisitos establecidos en los anexos de dichos reglamentos, para el caso de pequeñas explotaciones dedicadas a la producción y envasado de huevos, en los términos que se señalan en los apartados segundo, tercero y cuarto de los citados artículos 13 del Reglamento 852/2004 y 10 del Reglamento 853/2004.

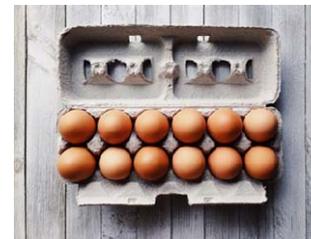
En Euskadi, existe una realidad bien diferenciada en el sector de la avicultura de puesta dedicada a la producción de huevo para consumo humano. Por un lado existen explotaciones de carácter industrial con un número elevado de gallinas (por encima de las 100.000 gallinas) que producen en sistemas convencionales de cría en de jaulas enriquecidas y cuyo circuito de comercialización está estructurado y abarca un radio fuera del ámbito autonómico de Euskadi. Por otro lado, existen las pequeñas explotaciones de carácter no industrial con un número reducido de gallinas (de 300 hasta 1.000 gallinas) que comercializan dentro del ámbito autonómico de Euskadi a través de la venta directa y de circuitos cortos de comercialización.

El objeto de la presente Orden son estas últimas pequeñas explotaciones de carácter no industrial, ya que requieren de la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios que se contemplan en los citados artículos 13 del Reglamento 852/2004 y artículo 10 del Reglamento 853/2004.

Tanto las explotaciones de carácter industrial como las de carácter no industrial están sujetas a sus correspondientes autorizaciones y registros sanitarios por parte de la autoridad competente correspondiente.

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 adapta-

2018/436 (1/1)



## Productos regulados por esta Orden

### Huevos categoría A

- Cáscara y cutícula limpias e intactas
- Cámara de aire altura no superior a 6 mm (“extra” a 4 mm)
- Yema visible al trasluz, que se mueve al girar el huevo
- Clara transparente y traslúcida
- Germen en desarrollo no perceptible
- Sin olores extraños

### Limitaciones

- Explotaciones entre 50 y 1.000 gallinas
- Sólo envasan y comercializan huevos producidos en la propia explotación

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS DE EMBALAJE DE HUEVOS A (I)

### Locales: diseño, disposición y dimensiones

- Local para marcado, clasificado (si se hace), envasado/embalado:
  - En este local acondicionar zona para almacenar el producto ya envasado y dispuesto para la venta
- Local o zona para almacenar los envases/embalajes en función del volumen:

### Equipos y utensilios

- Equipo para el marcado de los huevos
- Si se clasifican por peso, equipo para ello.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS DE EMBALAJE DE HUEVOS A (II)

### Higiene de las operaciones (Productos y Procesos)

- El almacenamiento y la conservación de los huevos se debe realizar en locales o instalaciones destinadas a dicho fin.
- En un mismo estuche se pueden envasar huevos de diferente peso.
- Si se clasifican por peso se deben respetar los criterios:
  - XL muy grandes peso  $\geq 73$  gr
  - L grandes peso  $\geq 63$  gr  $< 73$  gr
  - M medianos peso  $\geq 53$  gr  $< 63$  gr
  - S pequeños peso  $< 53$  gr
- No pueden lavarse.
- Duración mínima 28 días desde la puesta. Si se indica la fecha de puesta, el período de duración mínima se determina a partir de esa fecha. La fecha se marcará en el momento del envasado/embalado.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS DE EMBALAJE DE HUEVOS A (III)

### Etiquetado y Trazabilidad

1. Huevos estuchados, etiqueta donde conste:
  - Nombre o razón social del responsable que envase o comercialice
  - Categoría "A"
  - Fecha duración mínima
  - Modo de conservación
  - Nº de huevos
  - Si se clasifica por peso: XL, L, M, S, "huevos de diferentes tamaños"
  - Sistema de cría de las gallinas: jaula, suelo, camperas, ecológicas
  - Significado código del huevo
2. Huevos a granel:
  - Categoría "A"
  - Si se clasifica por peso: XL, L, M, S, "huevos de diferentes tamaños"
  - Sistema cría gallinas
  - Significado código del productor
  - Fecha duración mínima
3. En la cáscara el código huevo (productor). Esto no lo tienen que cumplir cuando los huevos se venden por el propio productor al consumidor final en la propia explotación o a domicilio.

# REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS QUE SE FLEXIBILIZAN EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA/PASTELERIA/HARINAS EN EUSKADI

BOLETIN OFICIAL DEL PAIS VASCO n.º 97  
Jueves 21 de febrero de 2019

## DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONOMICO E INFRAESTRUCTURAS  
DEPARTAMENTO DE SALUD

921

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 panadería, pastelería y harinas.

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, 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 853/2004 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 832/2014 (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 86/58/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, 89/603/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CEE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/435/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales), siendo aplicable, 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 los requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas.

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 septiembre de 2015 por la que se establece un procedimiento de información en materia

3016021 (1/0)



## Productos que se pueden elaborar

- Elaboración de pan y bollería seca
- Elaboración de productos de pastelería, confitería y repostería
- Elaboración y envasado de harina (maíz, trigo, etc.)
- Elaboración de pan rallado

## Volumen de producción

- Sector panadería: <1.250 kg harina/semana
- Sector pastelería: no más de 3 trabajadores en obrador

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA/PASTELERÍA/HARINA (I)

### Locales: diseño, disposición y dimensiones

- Si se fabrica harina se necesita un local de molienda del grano.
- Local de elaboración y envasado de los productos “obrador”, donde se deben diferenciar las siguientes zonas o emplazamientos:
  - Zona o emplazamiento de manipulación/transformación de las materias primas: mezcla, amasado, laminado, formado, moldeado, etc.
  - Zona o emplazamiento para el tratamiento térmico (horno de cocción u otros puntos de calor)
  - Zona o emplazamiento para elaboración de cremas, natas, merengues, rellenos, montaje de tartas, decoración, etc.
  - Zona o emplazamiento para envasado/etiquetado/embalado de producto terminado.
  - Zona o emplazamiento para limpieza/desinfección de útiles, recipientes, bandejas, etc., aislada, que evite las salpicaduras.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA/PASTELERÍA/HARINA (II)

- ✓ Local de almacén de materias primas no perecederas (harinas, azúcar, etc.)
  - **No necesario** si el volumen es tal que se puede ubicar en una zona/armario en el “obrador”
- ✓ Local de almacén de envases/embalajes y producto final envasado.
  - En función de los volúmenes almacenados, se podrá sustituir por armarios o dispositivos para ambos.
- ✓ Local de almacén de leña u otros combustibles aislado del local de elaboración y almacenamiento.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA/PASTELERÍA/HARINA (III)

### Equipos y utensilios

- Instalaciones frigoríficas con capacidad en función del volumen de producción con termómetro visible.
- Equipos de molienda de uso exclusivo para moler harina con destino a consumo humano; no se pueden emplear para harinas animales.
- Si el combustible es leña, la alimentación del fuego del horno no podrá hacerse a través del obrador, sino externamente.

### Higiene de las operaciones (productos y procesos)

- Cuando en productos de pastelería se utilice huevo crudo como materia prima (cremas, bizcochos, etc.) es obligatorio que el tratamiento térmico alcance como mínimo 75° C. Si no se garantiza esta temperatura es obligado utilizar ovoproducto pasterizado.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA/PASTELERÍA/HARINA (IV)

### Controles analíticos del producto

Nº muestras: 2/año por cada familia de productos los dos primeros años. Si los resultados son satisfactorios se pasa a una muestra anual.

PRODUCTO	PARÁMETRO	LÍMITE
Productos de pastelería y repostería con contenido de cremas, natas o merengues.	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g
	<i>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25 g *

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

# REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS QUE SE FLEXIBILIZAN EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL EN EUSKADI

BOLLETI OFICIAL DEL PAIS VASCO n.º 97  
Jueves 21 de febrero de 2019

**DISPOSICIONES GENERALES**  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONOMICO 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 establecen 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 realizadas 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) 2016/428 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1098/2009 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, 89/602/CEE, 90/425/CEE, 91/436/CEE, 96/23/CEE, 96/93/CE y 97/78/CEE del Consejo y la Decisión 92/430/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

2018/628 (1/11)



## Productos que se pueden elaborar

1. Transformación/elaboración/envasado de productos vegetales:
  - 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 vegetales
  - Envasado de hortalizas frescas higienizadas (IV gama)
2. Producción primaria: (No se ha incluido en la Orden).
  - Recolección, clasificación, acondicionamiento y envasado de frutas/hortalizas/hongos en fresco y germinados, en la propia explotación

## Volumen de producción

- <2.500 kg/año de producto transformado
- Como excepción, los zumos: <5.000 litros/año de producto transformado

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL (I)

### Locales: diseño, disposición y dimensiones

- ✓ Local de almacén de materias primas (frutas/verduras):
  - Puede ser frigorífico.
  - Si se recolecta, se limpia y procesa sin demora ni necesidad de almacenar, **no es necesario**.
- ✓ Local de limpieza y lavado de las materias primas: **no es necesario** si se cumple alguna de estas circunstancias:
  - Tiene un local de almacén de materia prima y en él dispone de un área para la limpieza de estas materias primas.
  - Si solamente se trabaja con vegetales o frutas cultivadas en contacto con la tierra y en el exterior, anexo a las instalaciones, se dispone de una zona con fregadero y mesa de trabajo para la eliminación de restos de tierra, raíces, hojas deterioradas, etc.
  - Los vegetales o frutas que no tienen restos de tierra y sólo precisan un lavado higienizante y que se puede realizar en la zona o emplazamiento denominado “limpieza/troceado” ubicado en el local “obrador”.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL (II)

- ✓ Local “obrador” para realizar las siguientes operaciones: limpieza, pelado, troceado, higienizado, elaboración y envasado de los productos. Debe disponer de las siguientes zonas o emplazamientos diferentes en función del trabajo al que se destinen y de los equipos con los que cuenten.
  - Zona/emplazamiento limpieza/pelado/troceado de las materias primas.
  - Zona/emplazamiento para tratamiento térmico.
  - Zona/emplazamiento de envasado/estuchado/etiquetado/embalado del producto terminado.
  - Zona/emplazamiento para limpieza de útiles, recipientes, bandejas, etc., aislada, que evite salpicaduras.
  - Armario para almacenar condimentos, especias, coadyuvantes tecnológicos, otras materias primas diferentes a vegetales.
  
- ✓ Local de almacén de envases/embalajes y también de producto final: en función de los volúmenes almacenados, se podría sustituir por armarios o dispositivos para ambos.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL (III)

### Equipos y utensilios

- Instalaciones frigoríficas con capacidad en función del volumen de producción con termómetro visible.
- Equipos que garanticen el tratamiento térmico (esterilización/pasterización), con registro automático de temperatura, presión, tiempo.

### Higiene de las operaciones (productos y procesos)

- Manipulación higiénica. Evitar contaminación cruzada empleando cada zona al proceso para el que está definida.
- Almacenar y conservar en locales o instalaciones destinados a ese fin. Si se precisa conservar a temperatura regulada, no perder la cadena del frío.
- Las conservas vegetales con  $\text{pH} \geq 4,6$ , deben esterilizarse en autoclave. No será necesario cuando el pH sea inferior, pero la medición del pH se debe realizar con el producto homogéneo y a 20° C.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL (IV)

- ✓ Todas las frutas y hortalizas que se destinen a la elaboración de productos, deben sufrir una limpieza/higienización previa antes de su pelado.
- ✓ Especial cuidado en la manipulación de.
  - frutas peladas envasadas.
  - hortalizas frescas de consumo directo( IV gama)
  - tratamientos térmicos de conservas vegetales. Formación.
- ✓ Mermeladas: grado de saturación de azúcar (grados Brix) (límite 45°). Si no se tiene certeza, se debe tratar térmicamente evitando la presencia de gérmenes patógenos.

### Etiquetado y trazabilidad

- ✓ Requisitos específicos de trazabilidad para los brotes germinados y sus semillas (R.D. 379/2014, listado Anexo II).

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL (V)

### Controles analíticos del producto

Nº muestras: 2 anuales los dos primeros años. Si los resultados son satisfactorios se reduce a una muestra anual.

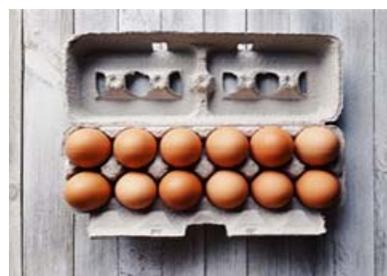
PRODUCTO	PARÁMETRO	LÍMITE
Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados	<i>E. coli</i>	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g
	<i>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25 g *
Frutas y hortalizas troceadas envasadas (listas para consumo)	<i>E. coli</i>	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25g
	<i>L. monocytogenes</i>	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***	Ausencia/25g
	<i>Salmonella spp</i> ***	Ausencia/25g
	<i>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25g*
Conservas vegetales	Control estabilidad: Norma AFNOR NF V 08-408 (Método de Rutina)	

\* Para los productos con un pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, productos con pH ≤ 5,0 y aw ≤ 0,94 y para los productos con una vida útil inferior a 5 días, el límite de *L. 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 200 ml.

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

# CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS



## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Emplazamiento / vías de acceso

**Ubicación en zona aislada de fuentes de contaminación:**

1. Se puede integrar en la estructura del caserío y su entorno, pero separando las instalaciones/locales del establecimiento de las partes privadas.
2. Accesos independientes .
3. El local de elaboración no comunicado directamente con el exterior.

**Superficie pavimentada en inmediaciones, entrada, zonas tránsito, etc.**



## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Estructuras internas de los locales

- ✓ Los locales/zonas/emplazamientos..., sus dimensiones, disposición, construcción... deben:
  - permitir prácticas higiénicas
  - evitar contaminación cruzada
  - disponer los equipos de manera ordenada por zonas de trabajo y que faciliten la limpieza .
  
- ✓ Materiales fáciles de limpiar/desinfectar.
  
- ✓ Paredes y suelos: materiales no absorbentes/impermeables/lavables.
  
- ✓ Techos: fáciles de limpiar.
  
- ✓ Ventanas/puertas: fáciles de limpiar/lisas/no absorbentes.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Abastecimiento de agua

#### Agua potable garantizada mediante 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
	<u>Parámetros químicos:</u> Antimonio, Arsénico, Cadmio, Cianuro, Cobre, Flúor, Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio.	Al inicio de la actividad se realizará un análisis completo, previo al uso del agua por primera vez.
	<u>Parámetros microbiológicos:</u> E. coli, Enterococos y Cl. Perfringens	
	<u>Parámetro indicadores:</u> Bacterias coliformes, Recuento de colonias a 22°C, Aluminio, Amonio, Cloro combinado residual, Cloro libre residual, Cloruro, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, pH, Sabor, Sodio, Turbidez.	
Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, E. coli, Bacterias coliformes, Cloro libre residual.	Anual	

Pozo propio → sistema de potabilización.

Depósitos → mantenimiento y limpieza.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Efluentes y aguas residuales

- Necesidad de desagües si la actividad/sistema de limpieza precisa evacuar agua del suelo.
- Si existen: suelo inclinado hacia ellos; sumideros con sifón.
- Evitar la contaminación: focos de gérmenes patógenos (p.e. Listeria, Salmonella...)
- Requisito aplicado en: lácteos y vegetales. No en huevos. Pan/pasteles, depende.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Iluminación

- Suficiente para realizar las tareas.
- Protegidas en local de manipulación.

### Ventilación

- En función de la actividad, adecuada y suficiente
- Renovar el aire a partir de zonas limpias.
- Natural o forzada al exterior

### Equipos y utensilios

- Los que están en contacto directo con el alimento deben estar fabricados con materiales que eviten o minimicen el riesgo de contaminación.
- Fregadero/lavamanos con agua fría y caliente y accionamiento a pedal o similar que evite la contaminación de las manos.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Servicios higiénicos y vestuarios

- Si está ubicado en el caserío:
  - el servicio higiénico vale el de la vivienda
  - se necesita un vestuario ubicado en la entrada de las instalaciones, con lavamanos y taquilla/s.

### Higiene personal

- Vestimenta y calzado exclusivo, limpio.
- Prácticas higiénicas personales.
- No manipular alimentos si padece o se es portador de enfermedad o presenta heridas, infecciones cutáneas, diarrea, ...
- No llevar efectos personales (anillos, pulseras, piercing, pendientes, etc.)

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Limpieza y desinfección

- Estado de limpieza correcto para locales/equipos/utensilios.
- ¿Cómo limpiar/desinfectar?:
  - primero retirar los elementos sólidos
  - evitar salpicaduras, levantar polvo, etc., que pueda contaminar los productos
  - aplicar productos de limpieza (desengrasantes, desincrustantes)
  - aclarar con agua potable
  - aplicar productos de desinfección. Dejar actuar el tiempo indicado y después aclarar con agua potable
  - no realizar a la vez manipulación de alimentos y labores de limpieza
- Entre dos procesos productivos realizar limpieza/desinfección.
- Productos químicos de limpieza/desinfección aptos para uso alimentario y etiquetados.
- Productos y útiles de limpieza/desinfección almacenados (armario) en lugar separado y aislado de alimentos.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Control de plagas

- Procedimientos eficaces lucha contra plagas.
- Barreras físicas en aberturas al exterior (ventanas/puertas) frente roedores, insectos, aves.
- No animales en los locales de elaboración y almacenamiento de alimentos.

### Manejo/Almacenamiento/Eliminación de subproductos/Basuras

- Recoger en contenedores/carros con cierre, que se mantengan en condiciones de limpieza y serán exclusivos para ello.
- Subproductos de origen animal deben ser recogidos por procedimientos autorizados.

### Medios de transporte

- Vehículos con receptáculos que protejan los alimentos durante el transporte.
- Que se puedan limpiar y desinfectar.
- Que permitan la separación física de alimentos de los productos no alimenticios.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Formación de manipuladores

- ✓ Las personas que manipulen alimentos deben recibir formación acorde a la actividad que desempeñan.  
Mención especial para “elaboración de conservas vegetales” y “envasado de vegetales IV gama”.

### Envasado y Embalado

- ✓ Los envases/envolventes/embalajes deben llegar y almacenarse protegidos del polvo/contaminación:
  - retractilados y mantenerlos con esta protección hasta su uso
  - utilizar los locales/zonas/dispositivos exclusivos a este fin
- ✓ En el momento del envasado (manual) mantener condiciones de higiene, máxime cuando no se exige local de envasado. Destinar una zona exclusiva para ello con su superficie de manipulación
- ✓ Antes de colocar los envases en esta zona se deben retirar con cuidado los plásticos protectores y recogerlos en el contenedor.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

- ✓ Los envases no pueden ser reutilizados. Excepción en huevos con envases de materiales que permitan higienizar a 82° C (hueveras plástico).
- ✓ Para productos lácteos y derivados vegetales, el cierre del envase debe realizarse inmediatamente después de su llenado. Este cierre debe concebirse para que se compruebe con facilidad si ha sido o no abierto.
- ✓ Para huevos: en un estuche sólo puede haber huevos del mismo lote.
- ✓ En el proceso de elaboración de productos lácteos se emplean envases, moldes, recipientes que son reutilizados, siendo obligatorio un proceso de higienización antes de su uso. Después han de almacenarse en lugar cerrado.
- ✓ Para pan y pastelería:
  - exposición a la venta protegidos de la contaminación
  - Si se venden en “autoservicio” se deben exponer envasados
  - Si se venden en mercados, ferias, minoristas, etc., donde existe un/a dependiente/a, los entregará envasados o envueltos

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Etiquetado y trazabilidad

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- R.D. 126/2015 sobre información alimentaria de los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

- Marca de identificación:

*Kontsumitzaileari zuzenean saltzeko*  
Venta directa al consumidor

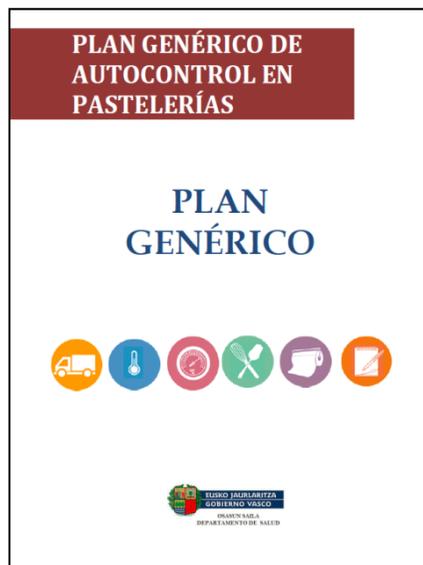
N° inscripción en REACAV

- Sistema que asegure la trazabilidad hacia atrás y hacia delante. En la etapa de venta directa al consumidor no es de aplicación.

## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES PARA TODOS LOS PRODUCTOS

### Sistema de Autocontrol

- ✓ Disponer de “Guías Prácticas Correctas de Higiene” / APPCC simplificado.
- ✓ Obligación del OE de comunicar al Departamento de Salud cualquier incidencia que ponga en riesgo la salud pública.



***MUCHAS GRACIAS***

**---**

***ESKERRIK ASKO***



ELISKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO