

**NORMATIVA COMEDORES PUBLICOS**

BOE de 11/11/1983

El Real Decreto 2.817/83, de 13 de octubre, aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para los Comedores Colectivos, que tiene por objeto la adecuación de estos establecimientos con el fin de proteger la salud pública, definiendo las características higiénico-sanitarias que deben reunir y fijando un código de prácticas higiénicas de funcionamiento de los mismos.

En principio podemos definir los comedores colectivos como aquellos establecimientos públicos o privados con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas que se consumen en los mismos. Según el citado Real Decreto

Estos establecimientos deber observar las siguientes disposiciones:

Condiciones de los Locales

- Ha de contener una correctas condiciones de orden para su limpieza.
- Han de disponer de un local de almacenamiento, e instalaciones frigoríficas en su caso.
- Deben mantenerse en estado de limpieza sin producir contaminaciones. Igualmente deben someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización, con la necesaria periodicidad.
- Está prohibida la entrada de animales domésticos en estos establecimientos.

Condiciones de las Cocinas

- Han de contar con un desplazamiento y orientación adecuados con dimensiones suficientes y de fácil acceso.
- Deben estar provistas de desagües que eviten el olor y el acceso de roedores.
- La ventilación debe ser apropiada para las máquinas que emitan calor y humedad desagradable, así como la iluminación artificial debe estar protegida para evitar la contaminación de alimentos en caso de rotura.
- Dispondrá de agua potable corriente, fría y caliente.
- Existirán dispositivos para que los operarios se laven y sequen las manos, accionados por pedal y con toallas de un solo uso.
- Existirá un lugar separado de almacenamiento de los residuos en recipientes higiénicos y éstos se evacuarán diariamente.

Equipos y utilies de trabajo

- Toda la maquinaria y utillaje estarán instalados de manera que facilite su limpieza y desinfección. Por ello, las mesas y bandejas serán lisas.
- Después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos.

Condiciones del personal

- El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos, incluido el personal encargado de servir las comidas, observará la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropas de uso exclusivo para el trabajo.
- En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de ser empleados, mediante justificante establecido por

## RD 2817/1983 Reglamento comedores

la Dirección General de Salud Pública. Estos reconocimientos médicos se repetirán con la periodicidad que la autoridad sanitaria determine.

- Les está prohibido fumar, o masticar goma y realizar cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.
- Todo el personal de los comedores colectivos tendrá conocimiento de las prescripciones descritas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para Comedores Colectivos, debiendo existir un ejemplar de la misma a su disposición.

### Registro Sanitario

- Todos los establecimientos identificados como comedores colectivos, deberán solicitar "autorización sanitaria de funcionamiento".
- Además aquellos comedores colectivos que aparte de elaborar comida para el consumo en el propio establecimiento, la elabore para su suministro a otras colectividades, deberán registrarse como tal tipo de industria y cumplir su reglamentación específica (R.D. 2.825/91, de 27 de noviembre).

### Materias Primas y Comidas

- Habrá de comprobarse la documentación que garantiza el origen de las materias primas, las cuales deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación.
- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.
- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnico-sanitarias de aptitud para el consumo.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- Las comidas elaboradas y servidas para este tipo de establecimientos no contendrán en ningún caso sustancias alguna en tal cantidad que pueda presentar peligro para la salud humana.
- Estas comidas estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias extrañas que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.
- Existe una tabla de tolerancias para ciertos gérmenes reguladas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, organismo que está facultado asimismo para modificarla por motivos de salud Pública.
- La elaboración Y manipulación de mayonesas, salsas, cremas y natas, se efectuará con la mínima antelación Y serán consumidas dentro de las 24 horas, manteniéndose constantemente en refrigeración.
- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos, se sumergirán durante 5 minutos en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.

### Responsabilidades y competencia

- Los directores o gerentes de los comedores colectivos y los de los Centros, Instituciones y Empresas que dispongan de comedores colectivos, asumen la responsabilidad en cuanto a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento exigidas por la normativa vigente, y vigilarán su mantenimiento.
- La responsabilidad sobre productos envasados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación corresponde al fabricante o elaborador de los mismos, mientras que la de los productos no envasados corresponde al tenor de los productos.
- La Administración Sanitaria Autonómica, y en su defecto, la Estatal, tiene atribuida la competencia

## RD 2817/1983 Reglamento comedores

sobre autorizaciones, vigilancia y cumplimiento de las condiciones exigidas para la instalación Y funcionamiento de los establecimientos referidos.

· En estos establecimientos existirá un "libro de visitas" para el control sanitario de los mismos, donde la visita de inspección de la autoridad sanitaria correspondiente registrará los datos exigidos Por la normativa al respecto, constituyendo tal diligencia la "autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento".

· En este "libro de visitas" también se consignará el resultado de las visitas periódicas de inspección que se efectuarán como mínimo cada 3 meses para comprobar el correcto funcionamiento de las instalaciones y servicios.