

Real decreto 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnica sanitaria del comercio minorista de alimentación.

El necesario control técnico y sanitario de los establecimientos minoristas de alimentación precisa, para proporcionar una mayor garantía al consumidor y ordenar una actividad tan diversa, una reglamentación de conjunto que pueda ser posteriormente desarrollada mediante reglamentaciones específicas de los distintos sectores

en virtud de lo expuesto, previo informe preceptivo de la comisión interministerial para la ordenación alimenticia, a propuesta de los ministros de economía y hacienda, industria y energía, agricultura, pesca y alimentación y sanidad y consumo y previa deliberación del consejo de ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984, dispongo:

Artículo unico.-se aprueba, para su aplicación, la adjunta reglamentación tecnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación

Disposiciones transitorias

Primera.-los puntos 10.13, 10.14, 10.15 y 10.17 del Artículo 10 de la reglamentación tecnico-sanitarias no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la entrada en vigor del presente real decreto

segunda.-los puntos 10.4, 10.6, 10.7 y 10.8 del Artículo 10 de la reglamentación tecnico-sanitaria no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de un año desde la entrada en vigor del presente real decreto

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984. -juan carlos r.-el ministro de la presidencia, javier moscoso del prado y Muñoz

reglamentación tecnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación

Título preliminar

ámbito de aplicación

Artículo 1. la presente reglamentación tiene por objeto definir que se entiende por comercio minorista de alimentación y fijar, con carácter obligatorio, los requisitos técnicos y sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento de dichos comercios

Art. 2. esta reglamentación obliga a toda persona física o jurídica que, dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la venta al por menor de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualesquiera sustancias que se utilicen en la preparación o condimentación de los alimentos

Art. 3. deberán cumplir la presente reglamentación, por considerarse comercios minoristas de alimentación, los establecimientos donde se realicen ventas al por menor, aunque lo hagan en instalaciones de comercio mayorista, fabricas u otros lugares de producción o sus anejos

Art. 4. esta reglamentación también obliga a los titulares de los recintos comerciales colectivos donde estén integrados comercios minoristas de alimentación

Art. 5. quedan excluidos del ámbito de la presente reglamentación, los establecimientos de venta de cosméticos y de tabaco, así como de sustancias utilizadas solo como medicamentos

Título primero

definiciones y denominaciones

A los efectos de la presente reglamentación se establecen las siguientes definiciones y denominaciones:

Art. 6. se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al comprador final de los productos mencionados en el Artículo segundo

Art. 7. se entiende por <sala de ventas> la parte del establecimiento que se destina a exposición de productos, estancia del público y normal remate del acto de compra. no forman parte de la <sala de ventas> las superficies destinadas a oficinas, trastiendas, almacén y otras dependencias de acceso restringido, ni tampoco los servicios higiénicos del local, aunque sean asequibles al público en general

Art. 8. se entiende por trastienda o almacén de reserva la parte del establecimiento donde se almacenan los productos destinados a la reposición de las existencias de la <sala de ventas>

Art. 9. los comercios minoristas de alimentación se clasifican del modo siguiente:

9.1 en cuanto a la modalidad de venta:

9.1.1 con vendedor

en esta modalidad el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos

9.1.2 en régimen de autoservicio

en esta modalidad, el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por si mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin

9.1.3 en régimen mixto

en esta modalidad concurren las dos formas de venta anteriormente definidas

9.2 en cuanto a los productos objeto de la venta:

9.2.1 especializados o monovalentes

en ellos se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios

9.2.2 polivalentes en ellos se venden varias clases de productos alimenticios

9.3 en cuanto a su naturaleza comercial:

9.3.1 independientes

los que constituyen por si mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde la vía publica

9.3.2 agrupados

los que se hallan en un recinto comercial colectivo en comunidad con otros establecimientos del mismo o diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos

9.3.3 seccionales

los integrados en otros establecimientos como sección especial destinada a la venta de productos alimenticios

9.3.4 restringidos

los que con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta, no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo publico, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente

Titulo II

condiciones generales de los establecimientos, del material y del personal, manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 10. condiciones de los establecimientos.-los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir las siguientes condiciones:

10.1 dispondrán de entrada y salidas directas a vías publicas o espacios abiertos para la circulación rodada o peatonal

en el caso de comercios agrupados o seccionales este requisito lo cumplirá el conjunto comercial de que se trate

10.2 tendrán ventilación directa a la calle patios centrales de manzanas o espacios libres, y, si ello fuera posible, deberán contar con circulación artificial del aire previamente filtrado. a estos efectos, se considera espacio libre las calles interiores de mercados o análogos

se evitara al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire

10.3 estarán apartados de lugares que puedan hacerle llegar cualquier clase de suciedad, contaminación o insalubridad

10.4 estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral, no entendiéndose por tales los servicios de cafetería o restaurante que debidamente independizados por áreas, estén integrados en el mismo recinto comercial

de haber paso a la vivienda del dueño o encargado, deberá estar provisto de una puerta que permanezca habitualmente cerrada durante las horas de comercio

10.5 la iluminación será la adecuada, en consonancia con las dimensiones del local y ajustadas en todo caso a las disposiciones vigentes de seguridad e higiene en el trabajo

10.6 los pavimentos serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubiertas

10.7 las paredes y los techos se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y a la temperatura de los locales

10.8 dispondrán de agua corriente potable con servicio de lavabo para las necesidades del establecimiento

10.9 las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones suficientes para que los alimentos se conserven adecuadamente. en cualquier caso en la <sala de ventas> no habrá embalajes o envases vacíos no recuperables

10.10 todos los productos alimenticios se depositaran en anaqueles, estanterías, o vitrinas, o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo

los productos sin envasar se colocaran de forma que queden fuera del alcance del publico y, de no ser posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos

10.11 en los establecimientos polivalentes, los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos, que permita a cada clase de alimentos conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños

10.12 en las <salas de venta> de los comercios en régimen de autoservicio o mixto, los productos se expondrán de modo que el publico pueda conocer sus características con facilidad

10.13 los establecimientos que expendan alimentos perecederos susceptibles de alteración a la temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico, expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura de trabajo en su interior entre cero y ocho grados centígrados y este provisto de termómetro debidamente contrastado. los establecimientos que expendan pescado fresco podrán exponerlo y venderlo mediante conservación con hielo, exceptuándose, por tanto, del cumplimiento de este requisito a estos efectos

10.14 los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura de trabajo en su interior inferior o igual a la que fijen las reglamentaciones tecnico-sanitarias o normas específicas de los productos alimenticios que contengan

10.15 los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicaran sus respectivos limites de capacidad de carga, por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje

10.16 tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza

10.17 se adoptaran las oportunas medidas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales domésticos o no. donde se expendan productos alimenticios sin envasar será obligatoria la instalación de aparatos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos

10.18 los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo, con los procedimientos y productos aprobados por el organismo competente y sin que en ningún caso se puedan utilizar sobre los productos o sobre las superficies en los que entren en contacto según prescripciones del fabricante y sin que estos últimos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales

10.19 el almacenamiento de material para la desinfección y limpieza del establecimiento estará independizado de donde se encuentren los productos alimenticios

10.20 las basuras deberán depositarse dentro de recipientes estancos con tapa de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. se retiraran por lo menos una vez al día

art.11 condiciones de los materiales

11.1 todo material que este en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta reglamentación

11.1.1 tener una composición adecuada para el fin a que se destinen

11.1.2 no ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con los que estén en contacto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos

11.1.3 no alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios

11.2 los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. en el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza

los mostradores además no presentaran en su superficie irregularidades que puedan ser una fuente de contaminación

Art. 12. condiciones del personal.-todo el personal dedicado a almacenar y vender productos alimenticios deberá cumplir los siguientes requisitos:

12.1 estará en posesión de la tarjeta de manipulador de alimentos, según lo estipulado en la legislación vigente

12.2 observara en todo momento la máxima pulcritud, en su aseo personal, y utilizara en su trabajo vestuario exclusivo adecuado a su función y en correcto estado de limpieza

12.3 todo trabajador aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, esta obligado a poner el hecho en conocimiento del titular del establecimiento o su representante, quien tomara las medidas apropiadas que prescriben las disposiciones vigentes, y en todo caso se estará a lo dispuesto en el real decreto 2505/1953, de 4 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación de manipuladores de alimentos

12.4 no comerá, fumara, ni masticara chicle o tabaco durante su trabajo, y no toserá ni estornudara sobre los productos alimenticios

12.5 no podrá simultanear su actividad dentro del establecimiento con ninguna otra que suponga una fuente de contaminación de los productos expendidos sin tomar las medidas de higiene oportunas

las actividades incompatibles del personal dentro del establecimiento serán las determinadas en las disposiciones vigentes referidas a los distintos productos y se fijaran en las reglamentaciones o normas específicas que se dicten en desarrollo de la presente reglamentación

Art. 13. manipulaciones permitidas.- además de las lógicas de la actividad de venta se permite el despacho fraccionado, despiece, limpieza, selección, envasado y preparación de verduras, pescados, carnes y derivados y, en general, de todos aquellos productos que, por sus características o formas de consumo, requieran tales manipulaciones, siempre que no este prohibido en las reglamentaciones tecnico-sanitarias o normas específicas correspondientes.

Los establecimientos del comercio minorista de alimentación podrán vender igualmente alimentos envasados para animales, así como artículos higiénicos y de uso domésticos, siempre que todos estos productos estén claramente anunciados y se exhiban y expendan en áreas o secciones distintas de las destinadas a la venta de los alimentos y bebidas destinados a la alimentación humana.

En los supuestos en que no sea posible la separación por áreas o secciones, los productos no alimenticios que se expendan estarán agrupados en un lugar suficientemente alejado o con separación material de los alimentos, y, en particular de los no envasados. los alimentos sin envasar habrán de hallarse, como mínimo, a un metro de distancia de los productos no alimenticios o mediante una zona de exposición de alimentos entre ambas clases de productos asimismo, los productos no alimenticios serán colocados de forma que los inocuos se hallen mas cerca de los alimentos y mas distantes de aquellos en cuya composición intervengan elementos nocivos o irritantes

la citada separación entre productos alimenticios y no alimenticios también será obligada en la trastienda

la compatibilidad de venta con los alimentos expresada en los párrafos anteriores no podrán entenderse referida en ningún caso a productos tóxicos, catalogados como tales por la legislación vigente o a granel

Art. 14. manipulaciones prohibidas.-ademas de las que no correspondan a una buena practica comercial, queda expresamente prohibido:

14.1 utilizar vías publicas en sustitución de la <sala de ventas> o de la trastienda, ni siquiera mediante vehículos automóviles propiedad de su titular

14.2 exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados en cada caso, o mantenerlos de cualquier forma fuera de los mismos

14.3 el funcionamiento de los aparatos frigoríficos de conservación de alimentos a temperaturas superiores o distintas de las necesarias para cada sistema de conservación mientras los contengan

14.4 exponer y almacenar bajo conservación frigorífica, sin la separación adecuada entre cada tipo de productos, pescado, productos cárnicos, productos lácteos, huevos y platos preparados o precocinados

14.5 recongelar alimentos que hayan podido sufrir cambios de temperatura que les haga perder sus condiciones específicas

14.6 vender productos alimenticios adulterados, falsificados, alterados, contaminados o nocivos o realizar cualquier manipulación que suponga una adulteración de los mismos o pueda poner en peligro la salud del consumidor

14.7 vender a granel o fraccionadamente, cuando este prohibido dicha forma de venta en las reglamentaciones tecnico-sanitarias o normas específicas correspondientes

14.8 utilizar para envolver los productos alimenticios papel de periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso el nuevo que lleve consignados el nombre, dirección del vendedor u otras indicaciones sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento

14.9 la venta en régimen de autoservicio de productos no envasados a excepción de frutas provistas de corteza dura e incomedible

14.10 la entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños

14.11 el acceso del publico a las partes que no sean <sala de venta> o servicios autorizados

titulo III

envasado y etiquetado

Art. 15. aquellos productos alimenticios, cuyas reglamentaciones tecnico-sanitarias o normas específicas prohiban su venta a granel o fraccionada y exijan, por tanto, que estén envasados para su venta, no podrán venderse de otro modo ni reenvasarse, y deberán cumplir en su etiquetado el real decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados

Art. 16. aquellos productos alimenticios, cuyas reglamentaciones tecnico-sanitarias o normas específicas permitan al comerciante la apertura de sus envases para la venta fraccionada del producto, podrán venderse de este modo, pero conservando en todo caso, la información correspondiente del etiquetado del envase hasta la finalización de la venta, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y poder suministrar dicha información al comprador que lo solicite

Art. 17. aquellos productos alimenticios, cuya venta a granel o fraccionada no este prohibida, que se envasen en los comercios minoristas y se presenten así el mismo día de su envasado habrán de sujetarse, en su envasado, a lo dispuesto en las reglamentaciones tecnico-sanitarias y normas específicas aplicables a cada producto y, en su etiquetado y presentación, a lo establecido por resolución de la dirección general de comercio interior

asimismo aquellos productos alimenticios cuya venta a granel o fraccionada no este prohibida, que se envasen por los titulares de comercios minoristas de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado en los distintos puntos de venta de su propiedad, deberán cumplir, en su envasado y transporte, lo dispuesto en las reglamentaciones tecnico-sanitarias y normas específicas aplicables a cada producto y, en su etiquetado y presentación, lo establecido en el párrafo anterior

Titulo IV

competencias y responsabilidades

Art. 18. los titulares de comercios minoristas de alimentación tienen las siguientes obligaciones:

cumplir las condiciones de almacenamiento y venta y cuantos requisitos les afecten de las reglamentaciones técnico-sanitarias y normas específicas de los distintos productos comercializados, especialmente:

el marcado de fechas de los distintos productos alimenticios envasados que comercialice con el fin de realizar una adecuada rotación y renovación de estos para cumplir los plazos de venta estipulados

Las condiciones de conservación de los productos alimenticios. en el caso de estar envasados, dichas condiciones serán las que haya hecho constar el fabricante en el etiquetado de los envases

Art. 19. responsabilidades.-las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones:

19.1 la responsabilidad inherente a la identidad de producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante del producto alimenticio envasado o, en su caso, al importador

19.2 la responsabilidad inherente a la identidad de los productos alimenticios contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor del producto

19.3 la responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, o sin envases, corresponde al tenedor del producto

título v

régimen sancionador

Art. 20. las infracciones a lo dispuesto en la presente reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el real decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. en todo caso, el organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan