II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

CONSEJO

DIRECTIVA 93/43/CEE DEL CONSEJO

de 14 de junio de 1993

relativa a la higiene de los productos alimenticios

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y en particular su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión,

En cooperación con el Parlamento Europeo [1],

Visto el dictamen del Comité Económico y Social [2],

Considerando que la libre circulación de productos alimenticios es una condición previa fundamental para la realización del mercado interior; que dicho principio presupone la confianza en el nivel de seguridad de los productos alimenticios destinados al consumo humano de libre circulación y, en particular, su nivel de higiene en todas las fases de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor;

Considerando que la protección de la salud humana constituye un motivo de preocupación primordial;

Considerando que dicha protección ha sido ya objeto de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios [3], así como de normas más específicas en este ámbito; que un importante objetivo de dicho control es la higiene de los alimentos; que la Directiva 89/397/CEE se centra en la inspección, toma de muestras y análisis y debe completarse con disposiciones encaminadas a mejorar el nivel de higiene de los alimentos y a aumentar la confianza en el nivel de higiene de los productos alimenticios de libre circulación;

Considerando que deben armonizarse las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en sus fases de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor a fin de proteger la salud humana;

Considerando que se acepta la utilización de análisis de riesgos potenciales, evaluación de riesgos y otras técnicas de gestión para determinar, controlar y vigilar los puntos críticos de control;

Considerando que, con el fin de proteger la salud humana, se pueden adoptar criterios microbiológicos y criterios de control de temperatura para determinados tipos de productos alimenticios y, que en caso de ser adoptados, deberían serlo de acuerdo con principios generales científicamente aceptados;

Considerando que conviene que los Estados miembros fomenten y participen en el desarrollo de códigos de prácticas correctas de higiene para orientación de las empresas del sector alimenticio, basándose, cuando proceda, en los códigos internacionales de prácticas recomendadas en materia de higiene y en los principios generales de higiene alimentaria del *Codex Alimentarius* [4];

Considerando que la Comisión, asistida por los Estados miembros y otras partes interesadas, debe fomentar la

(1) DO nº C 174 de 23. 11. 1992; y DO nº C 150 de 31. 5. 1993.
(2) DO nº C 223 de 31. 8. 1992, p. 16.
(3) DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

(4) *Codex Alimentarius*. Volumen A. Códigos internacionales de prácticas recomendadas en materia de higiene. Principios generales de higiene alimentaria. Segunda Revisión (1985). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Roma, 1988.

elaboración de guías de prácticas correctas de higiene dirigidas, si procede, al conjunto de la Comunidad, a las que podrán referirse las empresas del sector alimenticio;

Considerando que, no obstante, las empresas del sector alimenticio son responsables de la higiene de las mismas, por lo que la observancia de las guías de prácticas correctas de higiene no es un requisito de la presente Directiva, ni las guías tienen fuerza de ley;

Considerando que conviene recomendar la aplicación de las normas de la serie EN 29000 a fin de poner en práctica las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las guías de prácticas correctas de higiene;

Considerando que de conformidad con la Directiva 89/397/CEE las autoridades competentes de los Estados miembros deben controlar el cumplimiento de las normas generales de higiene de los productos alimenticios, con el fin de evitar daños al consumidor causados por productos alimenticios no aptos para el consumo o potencialmente peligrosos para la salud humana;

Considerando que las empresas del sector alimenticio deben garantizar que solamente se comercialicen productos no peligrosos para la salud y que conviene garantizar a las autoridades competentes los poderes apropiados para proteger la salud pública; que, no obstante, conviene garantizar los derechos legítimos de las empresas del sector alimenticio;

Considerando que la Comisión debe ser informada de la identidad de las autoridades competentes responsables del control oficial de la higiene de los productos alimenticios en los Estados miembros,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

2. La presente Directiva se aplicará sin perjuico de las disposiciones adoptadas en el marco de normas comunitarias más específicas en materia de higiene de productos alimenticios. En un plazo de tres años contados desde la adopción de la presente Directiva, la Comisión examinará la relación entre las normas comunitarias específicas en materia de higiene de productos alimenticios y la presente Directiva y, de ser necesario, presentará propuestas.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

— *higiene de los productos alimenticios,* denominada en lo sucesivo «higiene», todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. Las medidas cubren todas las fases posteriores a la producción primaria (en la que se incluyen, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio y el ordeño), durante su preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor;

— *empresa del sector alimenticio,* cualquier empresa, con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las operaciones siguientes: preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios;

— *alimento conforme a las normas de salubridad,* cualquier alimento apto para el consumo humano por lo que a la higiene se refiere.

Artículo 3

1. La preparación, la transformación, la fabricación, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución, la manipulación y la venta o el suministro de productos alimenticios se llevarán a cabo de manera higiénica.

2. Las empresas del sector alimenticio indicarán cualquier fase de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen procedimientos de seguridad adecuados, de acuerdo con los siguientes principios, en los que se basa el sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control):

— análisis de los riesgos alimenticios potenciales de una operación efectuada en el marco de las actividades de una empresa del sector alimenticio,

— localización en el espacio y en el tiempo (los «puntos») de la operación en que pueden producirse riesgos alimentarios,

— determinación, entre estos puntos de riesgo, de aquellos que resultan decisivos para la seguridad alimentaria («puntos críticos»),

— definición y aplicación de procedimientos eficaces de control y seguimiento en los puntos críticos, y

— revisión efectuada periódicamente, y cada vez que se modifique la operación que se lleve a cabo en la empresa del sector alimenticio, del análisis de los riesgos alimentarios, de los puntos críticos de control y de los procedimientos de control y de seguimiento.

3. Las empresas del sector alimenticio cumplirán las normas de higiene enunciadas en el Anexo. Se podrán conceder excepciones a determinadas disposiciones del Anexo de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 14.

Artículo 4

Sin perjuicio de normas comunitarias más específicas, se podrán adoptar criterios microbiológicos y de control de

la temperatura para determinadas categorías de productos alimenticios de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 14 y previa consulta al Comité científico de la alimentación humana creado por la Decisión 74/234/CEE [1].

Artículo 5

1. Los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene a las que podrán referirse voluntariamente las empresas del sector alimenticio como ayuda para garantizar que se cumple lo dispuesto en el artículo 3.

2. La elaboración de las guías a que hace referencia el apartado 1 se llevará a cabo:

— por los sectores del sector alimenticio y los representantes de otras partes interesadas como, por ejemplo, las autoridades adecuadas y las asociaciones de consumidores;

— en consulta con los medios cuyos intereses corren el riesgo de verse afectados de manera sustancial, incluidas las autoridades competentes;

— en su caso, teniendo en cuenta los códigos internacionales de prácticas recomendadas en materia de higiene y los principios generales de higiene alimentaria del *Codex Alimentarius*.

3. Las guías a que hacen referencia los apartados 1 y 2 podrán elaborarse bajo los auspicios de un organismo nacional de normalización de los mencionados en la lista 2 del Anexo de la Directiva 83/189/CEE del Consejo, de 28 de marzo de 1983, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas [2].

4. Los Estados miembros deberán valorar las guías de prácticas correctas de higiene a que hacen referencia los apartados 1 y 2 con la finalidad de determinar hasta qué punto se pueden considerar conformes con el artículo 3.

5. Los Estados miembros remitirán a la Comisión las guías de prácticas correctas de higiene que a su juicio cumplan el artículo 3. La Comisión las pondrá a disposición de los Estados miembros.

6. Cuando uno o más Estados miembros o la Comisión consideren que, a efectos de armonización, puede ser necesario elaborar guías de prácticas correctas de higiene a escala europea, denominadas en lo sucesivo «guías europeas de prácticas correctas de higiene», la Comisión consultará a los Estados miembros en el marco del Comité permanente de productos alimenticios, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 14 de la presente Directiva, con vistas a estudiar la conveniencia de dichas guías voluntarias para los sectores o actividades afectados y, cuando consideren que dichas guías son necesarias:

— indicar el alcance, la materia y el calendario previsto para la elaboración de dichas guías voluntarias, teniendo en cuenta el tiempo necesario para la consulta de los medios cuyos intereses sean afectados de forma sustancial, y

— encargar la elaboración o valoración de dichas guías voluntarias bajo los auspicios de un organismo europeo de normalización.

7. Al elaborar las guías de prácticas correctas de higiene mencionadas en el apartado 6, se tomarán las medidas necesarias para:

— garantizar que la elaboración de dichas guías corra a cargo de representantes de industrias del sector alimenticio y de representantes de otras partes cuyos intereses sean afectados de forma sustancial, como por ejemplo las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores;

— garantizar que el contenido de las guías sea compatible con los requisitos del artículo 3 y, si procede, con los códigos internacionales de prácticas recomendadas y los principios generales de higiene alimentaria del *Codex Alimentarius*;

— garantizar que, por su contenido, dichas guías puedan ser utilizadas en la práctica por los sectores de la industria alimentaria a los que se refieren, y ello en toda la Comunidad;

— garantizar que se tengan en cuenta todas las guías pertinentes de prácticas correctas de higiene elaboradas con arreglo a lo dispuesto en los apartados 1 a 3;

— garantizar que todas las partes cuyos intereses sean afectados de forma sustancial por dichas guías, incluidos los Estados miembros, sean consultadas y que se tengan en cuenta sus observaciones.

8. Los títulos y referencias de las guías europeas de prácticas correctas de higiene elaboradas con arreglo al procedimiento de los apartados 6 y 7 se publicarán en la serie C del *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*. Los Estados miembros garantizarán que la publicación de dichas guías se dé a conocer en sus territorios a los sectores de la industria alimentaria pertinentes y a las autoridades competentes.

Artículo 6

Si así lo estiman conveniente, los Estados miembros instarán a las empresas del sector alimenticio a que apliquen las normas europeas de la serie EN 29000 a fin de poner en práctica las normas generales de higiene y las guías de prácticas correctas de higiene.

(1) DO nº L 136 de 20. 5. 1974, p. 1.
(2) DO nº L 109 de 26. 4. 1983, p. 8; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 92/400/CEE (DO nº L 221 de 6. 8. 1992, p. 55).

Artículo 7

1. En la observancia del Tratado, los Estados miembros podrán mantener, modificar o introducir, en materia de higiene de los productos alimenticios, normas nacionales más específicas que las estipuladas por la presente Directiva, con tal de que:

— no sean menos estrictas que las que figuran en el Anexo;

— no constituyan restricción, obstáculo o barrera para los intercambios de productos alimenticios producidos con arreglo a la presente Directiva.

2. En tanto no se adopten disposiciones detalladas en virtud del artículo 4, los Estados miembros podrán mantener, modificar o introducir las disposiciones nacionales pertinentes, en la observancia del Tratado.

3. En los casos previstos en los apartados 1 y 2, cuando un Estado miembro estime necesario adoptar una nueva legislación o modificar la ya existente, comunicará a la Comisión y a los demás Estados miembros las medidas previstas, precisando los motivos. La Comisión consultará a los Estados miembros en el seno del Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión 69/414/CEE [1] cuando lo considere útil o a petición de un Estado miembro.

El Estado miembro sólo podrá tomar las medidas previstas tres meses después de dicha comunicación, siempre y cuando la Comisión no haya emitido un dictamen contrario.

En este último caso y antes de que expire el plazo contemplado en el párrafo segundo, la Comisión iniciará el procedimiento establecido en el artículo 14 para determinar si las medidas previstas pueden aplicarse, si se da el caso, previa introducción de las modificaciones oportunas.

Artículo 8

1. Las autoridades competentes realizarán los controles que estipula la Directiva 89/397/CEE para comprobar que las empresas del sector alimenticio respetan lo dispuesto en el artículo 3 de la presente Directiva y, si procede, en cualquier otra norma establecida conforme al artículo 4 de la presente Directiva. Al hacerlo, tomarán como referencia las guías de prácticas correctas de higiene mencionadas en el artículo 5 de la presente Directiva que ya estén elaboradas.

2. Las inspecciones realizadas por las autoridades competentes incluirán una evaluación general de los riesgos que potencialmente presentan las actividades de la empresa para la seguridad alimentaria. Las autoridades competentes atenderán especialmente a los puntos críticos de control puestos de relieve por las empresas del sector alimenticio, a fin de comprobar si las operaciones de vigilancia y control se realizan como es debido.

Los Estados miembros dispondrán que todas las instalaciones con productos alimenticios sean objeto de inspección con una frecuencia que esté en relación con el riesgo que presente el recinto.

3. Las autoridades competentes deberán cerciorarse de que los controles de productos alimenticios importados en la Comunidad se realizan de conformidad con la Directiva 89/397/CEE para garantizar la observancia de lo dispuesto en el artículo 3 de la presente Directiva y, si procede, de cualquier disposición que se haya adoptado en virtud del artículo 4 de la presente Directiva.

Artículo 9

1. Si, con ocasión de los controles previstos en el artículo 8, las autoridades competentes detectasen una inobservancia de lo dispuesto en el artículo 3 o, si procede, de cualquier disposición adoptada en virtud del artículo 4, que pudiera comprometer la seguridad o la salubridad de los productos alimenticios, tomarán las medidas pertinentes, entre las que se podrán contar la retirada y/o destrucción del producto en cuestión o el cierre total o parcial de la empresa durante un período conveniente.

A fin de determinar el riesgo para la seguridad o la salubridad de los productos alimenticios, se deberá tener en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado y envasado y cualquier otra operación a la que sea sometido antes de su entrega al consumidor, así como las condiciones en las que se exhibe o almacena.

2. Los Estados miembros tomarán las medidas necesarias para que toda persona física o jurídica relacionada con los controles tenga derecho a recurrir contra las medidas adoptadas por la autoridad competente tras el control.

Artículo 10

1. Si, en territorio de un país tercero, surgiere o se extendiere un problema de higiene que pueda suponer un peligro grave para la salud humana, la Comisión, por iniciativa propia o a instancia de un Estado miembro, tomará sin demora, en función de la gravedad de la situación, las siguientes medidas:

— la suspensión de las importaciones procedentes de la totalidad o parte del país tercero de que se trate y, en su caso, del país tercero de tránsito, y/o

— la fijación de condiciones específicas para los productos alimenticios procedentes de la totalidad o parte del país tercero de que se trate.

2. En el caso previsto en el apartado 1, la Comisión podrá tomar medidas cautelares temporales con respecto a los productos alimenticios de que se trate.

[1] DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

3. La Comisión consultará, excepto en los casos de emergencia, a los Estados miembros antes de adoptar las medidas que contemplan los apartados 1 y 2.

4. La Comisión comunicará sin demora al Consejo y a los Estados miembros cualquier decisión que tome en virtud de los apartados 1 y 2.

Cualquier Estado miembro podrá someter al Consejo la decisión de la Comisión durante un plazo de treinta días a partir de la comunicación contemplada en el párrafo primero. El Consejo podrá, por mayoría cualificada, ratificar, modificar o derogar la decisión de la Comisión. En caso de que, pasado el plazo de treinta días, el Consejo no se hubiese pronunciado, la decisión de la Comisión se considerará derogada.

5. En caso de que un Estado miembro informe oficialmente a la Comisión de la necesidad de tomar medidas de salvaguardia y cuando ésta no haya recurrido a las disposiciones de los apartados 1 y 2, dicho Estado miembro podrá tomar medidas cautelares temporales con respecto a las importaciones de los productos alimenticios.

Cuando un Estado miembro tome medidas cautelares temporales, lo comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

En un plazo de diez días laborables, la Comisión someterá la cuestión al Comité permanente de productos alimenticios, según el procedimiento establecido en el artículo 14, con vistas a la prórroga, modificación o derogación de las medidas cautelares temporales nacionales.

Artículo 11

1. Cuando un Estado miembro, como consecuencia de nuevas informaciones o de una nueva evaluación de las ya existentes, tenga sospechas fundadas de que la aplicación de las disposiciones adoptadas en virtud del artículo 4 constituye un riesgo sanitario, podrá suspender o limitar temporalmente la aplicación de dichas disposiciones en su territorio. Así lo comunicará sin demora a los otros Estados miembros y a la Comisión, junto con los motivos de su decisión.

2. En el marco del Comité permanente de productos alimenticios, la Comisión estudiará lo antes posible la motivación del Estado miembro contemplado en el apartado 1, emitirá un dictamen al respecto y tomará las medidas necesarias según el procedimiento establecido en el artículo 14.

Artículo 12

Los Estados miembros designarán a las autoridades competentes responsables del control oficial de la higiene y las notificarán a la Comisión.

Artículo 13

Las referencias a las normas internacionales, tales como las del *Codex Alimentarius*, contenidas en la presente Directiva, podrán modificarse según el procedimiento establecido en el artículo 14.

Artículo 14

La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios, denominado en lo sucesivo el «Comité».

El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de medidas. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión de que se trate. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Los votos de los representantes de los Estados miembros en el seno del Comité se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

La Comisión adoptará las medidas previstas cuando sean conformes al dictamen del Comité.

Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité o a falta de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban tomarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si transcurrido un plazo de tres meses a partir del momento en que la propuesta se haya sometido al Consejo, éste no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas, excepto en el caso en que el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple contra dichas medidas.

Artículo 15

Como muy tarde el 31 de diciembre de 1998, la Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe sobre la experiencia adquirida en la aplicación de la presente Directiva, así como las propuestas que sean pertinentes.

Artículo 16

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Directiva a más tardar treinta meses después de su adopción. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las principales disposiciones de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 17

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 14 de junio de 1993.

Por el Consejo

El Presidente

J. TRØJBORG

ANEXO

Prefacio

1. Los capítulos de V a X del presente Anexo se aplican a todas las etapas posteriores a la producción primaria, esto es, a la preparación, tratamiento, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.

   Los demás capítulos del Anexo se aplicarán de la siguiente manera:

   — el capítulo I, a todos los locales excepto los contemplados en el capítulo III,

   — el capítulo II, a todos los locales donde se prepara, trata o procesa alimentos, excepto los contemplados en el capítulo III y los comedores,

   — el capítulo III, a las dependencias enumeradas en el título de dicho capítulo,

   — el capítulo IV, a todos los medios de transporte.

2. Los términos «cuando proceda» y «cuando sea necesario» utilizados en el presente Anexo se refieren a los objetivos de garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

I

Requisitos generales para los locales de empresas alimentarias (distintas de las especificadas en el capítulo III)

1. Los locales por donde circulen los productos alimenticios deberán estar limpios y en buen estado.

2. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de locales por donde circulen los productos alimenticios deberán:

   a) permitir una limpieza y desinfección adecuadas;

   b) evitar la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;

   c) posibilitar las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluidas la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el suministro de aire, el personal o fuentes externas de contaminación tales como los insectos y demás animales dañinos;

   d) ofrecer, cuando sea necesario, unas condiciones térmicas adecuadas para el tratamiento y el almacenamiento higiénico de los productos.

3. Deberá existir un número suficiente de lavabos, debidamente localizados y señalizados para la limpieza de las manos, así como de inodoros de cisterna conectados a un sistema de desagüe eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con locales en los que se manipulen alimentos.

4. Los lavabos para la limpieza de los manos deberán estar provistos de agua corriente fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Cuando ello fuese necesario, las instalaciones para lavar los productos alimenticios deberán estar separadas de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá contarse con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire mecánica desde una zona contaminada a otra limpia. Los sistemas de ventilación deberán estar construidos de forma que se pueda acceder fácilmente a los filtros y a otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

6. Todos los servicios sanitarios instalados en los locales por donde circulen los productos alimenticios dispondrán de adecuada ventilación, natural o mecánica.

7. Los locales por donde circulen los productos deberán estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.

8. Los sistemas de desagüe deberán ser los adecuados para los objetivos previstos y en su construcción y diseño deberá haberse entado cualquier riesgo de contaminación de los productos alimenticios.

9. Donde sea necesario, deberá haber vestuarios suficientes para el personal de la empresa.

II

Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos (con exclusión de los comedores y los locales especificados en el capítulo III)

1. En los locales donde se preparan, traten o transformen los alimentos (con exclusión de los comedores):

   a) Las superficies de los suelos deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes que son adecuados otros materiales. Cuando proceda, los suelos deberán permitir un adecuado desagüe.

   b) Las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y deberán ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos y su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones, a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes que son adecuados otros materiales.

   c) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidos deberán estar diseñados, construidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho indeseable y el desprendimiento de partículas.

   d) Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar construidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y aquéllos que comuniquen con el exterior deberán estar provistos de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para proceder a la limpieza. Cuando de la apertura de las ventanas pudiera resultar la contaminación de los productos alimenticios éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.

   e) Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes de que son adecuados otros materiales.

   f) Las superficies (incluidas las del equipo) que estén en contacto con los alimentos, deben mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables y no tóxicos, a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes de que son adecuados otros materiales.

2. En caso necesario se dispondrá de las debidas instalaciones de limpieza y desinfección de los instrumentos y materiales de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con un material resistente a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro adecuado de agua fría y caliente.

3. Llegado el caso, se tomarán adecuadas medidas para el lavado de los alimentos. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos deberán tener un suministro adecuado de agua potable caliente, fría o de ambas según proceda, y deberán mantenerse limpios.

III

Requisitos para locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), locales utilizados principalmente como vivienda privada, locales utilizados ocasionalmente para servir comidas y máquinas expendedoras

1. Los locales ambulantes y las máquinas expendedoras deberán estar situados, diseñados, construidos y mantenidos de forma que impidan en lo posible el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales dañinos.

2. En particular y, cuando sea necesario:

   a) deberán facilitarse instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios);

   b) las superficies que estén en contacto con los alimentos deberán estar un buen estado y ser fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables, no

tóxicos a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes de que son adecuados otros materiales;

c) deberá contarse con material adecuado para la limpieza y la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo;

d) deberá contarse con material adecuado para la limpieza de los alimentos;

e) deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable caliente, fría o ambas;

f) deberá contarse con medidas o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos;

g) deberá contarse con instalaciones o dispositivos adecuados para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios;

h) los productos alimenticios deberán colocarse de forma que se evite, en lo posible, el riesgo de contaminación.

IV

Transporte

1. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, cuando sea necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.

2. Los receptáculos de los vehículos y/o los contenedores no deberán utilizarse para transportar otras cosas más que alimentos cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

   Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en grano o en polvo deberán transportarse en receptáculos y/o contenedores/cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».

3. Cuando se usen receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de cualquier cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir una separación efectiva de productos, cuando ello sea necesario para protegerlos del riesgo de contaminación.

4. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

5. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

6. Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán poder mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y, cuando sea necesario, estar diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

V

Requisitos del equipo

Todos los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios, deberán estar limpios y

a) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios;

b) a excepción de recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, cuando sea necesario que se desinfecten en la medida necesaria para los fines perseguidos;

c) su instalación permitirá la limpieza adecuada de la zona circundante.

VI

Desperdicios de alimentos

1. Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán acumularse en locales por los que circulen alimentos, excepto cuando sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la empresa.

2. Los desperdicios de alimentos y de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que las empresas del sector alimenticio puedan convencer a las autoridades competentes de que otros contenedores son adecuados. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser, cuando sea necesario, de fácil limpieza y desinfección.

3. Deberán tomarse adecuadas medidas para la evacuación y el almacenamiento de los desperdicios de alimentos y otros desechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios e impedir el acceso de insectos y otros animales dañinos y la contaminación de los alimentos, del agua potable, del equipo o de los locales.

VII

Suministro de agua

1. Deberá contarse con un suministro de agua potable suficiente, tal y como se especifica en la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano [1]. Dicha agua potable habrá de utilizarse cuando sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

2. Cuando deba utilizarse hielo, ésto deberá hacerse con agua que satisfaga las especificaciones establecidas en la Directiva 80/778/CEE. Deberá utilizarse cuando sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan contra toda contaminación.

3. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

4. El agua no potable utilizada para la producción de vapor, la refrigeración, la prevención de incendios y otros usos semejantes no relacionados con los productos alimenticios, deberá canalizarse mediante tuberías independientes que sean fácilmente identificables, no tengan ninguna conexión con la red de distribución de agua potable y de forma que no exista posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

VIII

Higiene personal

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios mantendrán un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y en su caso protectora.

2. Las personas de las que se sepa o sospeche que padecen una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no estarán autorizadas a trabajar en modo alguno en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista la posibilidad de contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos.

IX

Disposiciones aplicables a los productos alimenticios

1. Ninguna empresa del sector alimenticio aceptará materias primas o ingredientes si tiene constancia o sospecha razonable de que están contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas de forma tal que, una vez aplicados higiénicamente los procedimientos habituales de selección o preparación o tratamiento por la empresa, sigan siendo no aptos para el consumo humano.

[1] DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO nº L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

2. Las materias primas e ingredientes almacenados en el establecimiento se conservarán en las adecuadas condiciones previstas para evitar su deterioro pernicioso y protegerlos de la contaminación.

3. Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, envasen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano, nocivos para la salud o puedan contaminarlos de manera que sea desaconsejable y su consumo en ese estado. En particular, los productos alimenticios deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo todo el riesgo de contaminación. Deberán aplicarse adecuados procedimientos de lucha contra los insectos u otros animales nocivos.

4. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas deberán conservarse a temperaturas que no den lugar a riesgos para la salud. Siempre que ello sea compatible con la seguridad de los alimentos, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura cuando sea necesario por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los alimentos.

5. Cuando los productos alimenticios hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

6. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos para animales, llevarán su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

X

Formación

Las empresas del sector alimenticio garantizarán la práctica y la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.