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 Alimentacia, 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 Único.

Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA.

Los puntos 10.13, 10.14, 10.15 y 10.17 del artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitarias no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA.

Los puntos 10.4, 10.6, 10.7 y 10.8 del artículo 10 de la Reglamentación técnico-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 técnico-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.

Artículo 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.

Artículo 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, fábricas u otros lugares de producción o sus anejos.

Artículo 4.

Esta Reglamentación también obliga a los titulares de los recintos comerciales colectivos donde estén integrados comercios minoristas de alimentación.

Artículo 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 I.
DEFINICIONES Y DENOMINACIONES.

A los efectos de la presente Reglamentación se establecen las siguientes definiciones y denominaciones.

Artículo 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 2.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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 pública.

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 público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

TÍTULO II.
CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL, MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS.

Artículo 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 públicas 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 no 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 evitará 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 entendiendo 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 depositarán en anaqueles, estanterías, o vitrinas, o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público 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 público 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 0 y 8 grados centígrados y este provisto de termómetro debidamente contrastado. Los establecimientos que expendan pescado fresco podrán exponerlo y venderlo mediante conservación con hielo, exceptuandose, 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 técnico-sanitarias o normas específicas de los productos alimenticios que contengan.

10.15 Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites 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 adoptarán 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 alimenticio.

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 retirarán por lo menos una vez al día.

Artículo 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 presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser una fuente de contaminación.

Artículo 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 Observará en todo momento la máxima pulcritud, en su aseo personal, y utilizará 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 tomará 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, fumará, ni masticará chicle o tabaco durante su trabajo, y no tosera ni estornudará 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 fijarán en las reglamentaciones o normas específicas que se dicten en desarrollo de la presente Reglamentación.

Artículo 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 esté prohibido en las reglamentaciones técnico-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 mediando una zona de exposición de alimentos envasados 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 aquéllos 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.

Artículo 14. Manipulaciones prohibidas.

Además de las que no correspondan a una buena practica comercial, queda expresamente prohibido:

14.1 Utilizar vías públicas 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 consumido.

14.7 Vender a granel o fraccionadamente, cuando este prohibido dicha forma de venta en las reglamentaciones técnico-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 incomestible.

14.10 La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños.

14.11 El acceso del público a las partes que no sean sala de venta o servicios autorizados.

TÍTULO III.
ENVASADO Y ETIQUETADO.

Artículo 15.

Aquellos productos alimenticios, cuyas reglamentaciones técnico-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.

Artículo 16.

Aquellos productos alimenticios, cuyas reglamentaciones técnico-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.

Artículo 17.

Aquellos productos alimenticios, cuya venta a granel o fraccionada no esté 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 técnico-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 técnico-sanitarias y normas específicas aplicables a cada producto y, en su etiquetado y presentación, lo establecido en el párrafo anterior.

TÍTULO IV.
COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES.

Artículo 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.

Artículo 19. Resonsabilidades.

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.

Artículo 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.