



I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

A. DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE SANIDAD

ORDEN SAN/1091/2010, de 21 de julio, por la que se regula la obligación de disponer de comidas testigo en determinados establecimientos de elaboración de comidas preparadas, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León.

El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, en su artículo 10.3, faculta a las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, a exigir a los responsables de los establecimientos que dispongan de comidas testigo y que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

El principal objetivo de conservar comidas testigo es que, en caso de que se produzca un brote por una enfermedad transmitida por alimentos, se pueda realizar un estudio epidemiológico más preciso y, por lo tanto, conocer el origen del brote, la etiología y establecer un diagnóstico definitivo y un tratamiento más eficaz. Además, permitirá al operador establecer medidas correctoras y revisar y mejorar las medidas preventivas en el marco del plan de autocontrol, eliminando o reduciendo hasta niveles aceptables la posibilidad de que se pueda producir un nuevo brote y, a la Autoridad Competente, planificar las actuaciones de control de manera más eficiente.

En virtud de lo establecido en los artículos 33 y 34 de la Ley 1/1993, de 6 de abril, de Ordenación del Sistema Sanitario y el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de Castilla y León,

DISPONGO

Artículo 1.– Objeto.

La presente Orden tiene por objeto establecer la obligación de conservar comidas testigo representativas de las comidas preparadas, servidas o suministradas, por las empresas alimentarias recogidas en el Anexo.

Artículo 2.– Requisitos de las comidas testigo.

En aquellas empresas alimentarias en las que deban tomarse comidas testigo, el operador de empresa alimentaria adoptará las medidas pertinentes para garantizar que:

1. Se tomen en el momento más próximo al consumo:
 - a. En el caso de que se elaboren comidas para el suministro a medios de transporte, a colectividades diversas o a cualquier otro establecimiento, se tomarán en el momento del acondicionamiento para el transporte.
 - b. En el caso de establecimientos que sirvan la comida se realizará al finalizar el emplatado y servicio.
2. Incluirán una ración individual, con un mínimo de 150 gramos.
3. Los recipientes utilizados para su conservación deberán proteger la muestra de cualquier fuente de contaminación.
4. La muestra se conservará en congelación durante un periodo mínimo de 5 días desde la toma, convenientemente identificada y fechada.

Artículo 3.– Controles analíticos.

1. Con el fin de realizar cuantas comprobaciones y determinaciones analíticas sean precisas, las comidas testigo estarán a disposición de los servicios oficiales de la Consejería competente en materia de sanidad durante al menos el período mínimo establecido en el artículo anterior. Trascurrido dicho periodo dichas muestras podrán ser empleadas por la empresa en el marco de su autocontroles.

2. En aquellas empresas, incluidas en el ámbito de aplicación de esta Orden, a las que se apliquen medidas restrictivas sobre sus instalaciones, actividad o productos y, hasta que estas se levanten por comunicación de los servicios oficiales, todas las determinaciones analíticas que realice la empresa en relación con el origen de la restricción, deberán llevarse a cabo en un laboratorio acreditado de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025, para dichos ensayos.

Disposición final.– Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 21 de julio de 2010.

El Consejero de Sanidad,
Fdo.: FRANCISCO JAVIER ÁLVAREZ GUIASOLA

**ANEXO****EMPRESAS ALIMENTARIAS**

Las empresas que elaboren comidas preparadas para suministro directo a medios de transporte y colectividades diversas como consumidores finales.

Los hospitales, residencias de ancianos, centros de día, centros de discapacitados, guarderías, comedores escolares (Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Secundaria Obligatoria), albergues escolares con instalaciones fijas, campamentos de verano para escolares con instalaciones fijas y los centros penitenciarios, que elaboren o sirvan a al menos 15 comensales.

Los establecimientos de comidas preparadas cuando sirvan por encargo a grupos de al menos 40 comensales y en las que el menú sea básicamente idéntico para todas ellas (bodas, comuniones, comidas de empresa, etc.)