

# INSTRUCCIÓN 102/2010

## ASEOS EN ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN PUERTOS.

### 1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

Con la entrada de España en la UE se realizó un notable esfuerzo por parte de las administraciones públicas españolas para desarrollar e implementar la normativa europea vigente. Las empresas realizaron un esfuerzo paralelo para cumplir con las nuevas exigencias legislativas, estableciéndose en determinados casos, plazos suficientes que permitieran la adaptación, o bien estatus quo particulares cuando las soluciones técnicas eran de difícil instauración.

Esta situación heredada se ha normalizado progresivamente en los puertos andaluces y los nuevos establecimientos cumplen con los requisitos necesarios. No obstante, quedan en algunos recintos portuarios, establecimientos que manipulan productos de la pesca, que no cuentan con aseos, bajo pretexto que utilizan unas instalaciones comunes pertenecientes a la autoridad portuaria, a la asociación de armadores o a la propia lonja.

Los aseos compartidos se permiten en casos muy específicos, cuando se trata de una instalación común dentro de la cual se ubican diferentes puestos, cual es el caso de un merca, haciendo notar que dicho merca es responsable de la limpieza y mantenimiento de los aseos, así como de las zonas comunes disponiendo de la correspondiente autorización sanitaria de funcionamiento.

A fin de establecer una actuación común y adaptarla a los requerimientos recogidos en la legislación en vigor, se redacta la siguiente instrucción.

### 2. BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, recoge en su Anexo II los requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. En el capítulo I.- Requisitos generales, se dispone lo siguiente:

*Cap 1.3 Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.*

*Cap 1.4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y de secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.*

*Cap 1.5. (..) Deberán evitarse las corrientes de aires mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.*

*Cap 1.6. Todos los sanitarios deberán disponer de ventilación natural o mecánica*

Estos requisitos no resultan en absoluto nuevos y se encuentran recogidos en la normativa hace décadas, citando a modo de ejemplo el R.D. 168/1985 de 6 de febrero, por el que se regula la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "*Condiciones de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimenticios*" y el R.D. 706/1986 de 7 de marzo por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "*Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimenticios*" que a pesar del tiempo transcurrido resultaban, si cabe más detallados que los actuales reglamentos europeos. Citar igualmente el R.D. 1437/1992 de 27 de noviembre, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización para los productos pesqueros y de la acuicultura, que si bien ha sido derogado prácticamente en su totalidad, recogía unos criterios similares a los anteriormente citados.

### **3. ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR**

Las empresas alimentarias que realicen la manipulación de alimentos, deberán disponer de aseos que cumplan la normativa aplicable y en particular los artículos anteriormente citados.

Los aseos existentes en las lonjas, son exclusivos de estas y no pueden considerarse en modo alguno como aseos compartidos por otras empresas, independientemente que compartan o no el mismo edificio de la lonja o estén muy próximas.

Cuando se trate de un mercado mayorista o similar ubicado en el puerto, dentro del cual se ubiquen empresas que compartan el mismo edificio, podrá permitirse el uso de aseos comunes, siempre y cuando:

- Haya un titular responsable de la limpieza y mantenimiento de los aseos y zonas comunes, que cuente con autorización sanitaria de funcionamiento
- Los trabajadores puedan acceder a los aseos directamente sin tener que salir al exterior del edificio compartido.

### **4. CRITERIOS DE APLICACIÓN**

4.1. Las empresas alimentarias del sector de la pesca que realicen la manipulación de alimentos y para las que se solicite una autorización sanitaria de funcionamiento e inscripción inicial en el Registro General Sanitario de Alimentos, deberán contar siempre con aseos tal y como establece la normativa vigente, aunque dicha manipulación sólo implique la clasificación o reenvasado de productos adquiridos en la lonja.

4.2. Al resto de las empresas alimentarias del sector de la pesca que se encuentren actualmente con autorización sanitaria en vigor, si en el transcurso de una visita con motivo de una inspección, alerta, auditoría, convalidación, etc se detectara la carencia de aseos, se le requerirá la presentación de un plan de mejora de acuerdo a la metodología definida en el Plan de Supervisión. Se otorgará un plazo suficiente que, en todo caso no podrá superar **los 6 meses**.

4.3. En aquellas empresas alimentarias del sector de la pesca que compartan aseos por estar ubicadas en mercados mayoristas o similares, dentro de recintos portuarios, se comprobará la disponibilidad y vigencia de la autorización sanitaria del titular responsable de la limpieza y mantenimiento de dichos aseos y zonas comunes, actuando en consecuencia. A estos efectos, las empresas alimentarias deberán estar contiguas y con acceso directo a sus aseos compartidos, sin que resulte obligatorio, que el personal tenga que salir al exterior de la edificación para acceder a los aseos.

4.4. Los aseos de una lonja son exclusivos del operador económico que ejerce dicha actividad y **NO** pueden ser considerados como aseos comunes compartidos por otros operadores económicos, aunque estos realicen únicamente la clasificación y reenvasado de productos de la pesca.

4.5. En el caso de producirse la retirada de autorización sanitaria del mercado mayorista, responsable del mantenimiento y limpieza de zonas comunes, incluyendo los aseos, se iniciará de oficio la retirada de autorización sanitaria de los operadores económicos ubicados en su interior y que utilizan dichos aseos.

4.6. Esta instrucción entrará en vigor a partir del 1/07/2010. Las propuestas de resolución de esa Delegación Provincial emitidas a partir de dicha fecha estarán adaptadas a esta instrucción.

EL JEFE DE SERVICIO DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA Y LABORATORIOS



Fdo. Jesús Peinado Álvarez.