



**GUÍA RESUMEN  
MARCO NORMATIVO BÁSICO**

## ÍNDICE

1. Legislación Alimentaria Básica de aplicación Restauración Colectiva.....	3
1.1 Legislación europea .....	3
1.2 Legislación nacional.....	3
1.3 Guías autonómicas.....	4

## 1. Legislación Alimentaria Básica de aplicación a restauración colectiva

### 1.1 Legislación europea

- Codex Alimentarius. Comidas preparadas. CAC/RCP 39, 1993
- Food Code. FDA, 2013
- Reglamento (CE) N°852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (UE) 2021/382 en los anexos relativos a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) N°853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen
- Reglamento (CE) N°2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el RE 1441/2007.
- Reglamento (CE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) N°1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Reglamento (UE) 2017/ 2158, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos
- Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios
- Reglamento (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión

### 1.2 Legislación nacional

#### Seguridad alimentaria:

- Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes.
- Real Decreto 109/2010, por el que se modifica diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio; y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Derogando expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 191/2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 140/2003, por el cual se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 890/2011, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre. Se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio, en cumplimiento de la Directiva 89/396/CEE de 14 jun. 1989 del Consejo.
- Real Decreto 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 1254/1991, por el cual se dictan las normas para la preparación y conservación de mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en que figure el huevo como ingrediente.
- Real Decreto 237/2000, sobre especificaciones que deben cumplir los vehículos que realizan transporte de productos perecederos a temperatura regulada.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

**Residuos:**

- Real Decreto 553/2020, de 2 de junio, por el que se regula el traslado de residuos en el interior del territorio del Estado.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular

**Legislación básica para el mantenimiento:**

- Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.
- Real Decreto 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan y por el que se establecen los requisitos técnicos para las instalaciones que desarrollen actividades que emitan gases fluorados.
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

**1.3 Guías autonómicas**

A continuación, se listan varias Guías autonómicas, que no son legislación y por tanto no son de obligado cumplimiento, aunque pueden servir como orientación a la hora de realizar nuestra actividad:

- Implantación del sistema APPCC/HACCP en el País Vasco. Estándar de referencia de los sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPCC/HACCP.
- Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León
- Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas. Comunidad de Madrid
- Guía para el diseño, la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias. Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid
- Guía de prácticas correctas de Higiene. Sector Hostelería.
- Guía Higiénico-Sanitaria para la Gestión de Comedores Escolares. Gobierno vasco.
- Guía de Prácticas Correctas de Higiene. Sector Hostelería. Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat.
- Guía para el diseño e implantación de un Sistema HACCP y sus prerrequisitos en las empresas alimentarias. Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid
- Control Sanitario del transporte de alimentos. Instituto de Salud Pública. Comunidad de Madrid
- Guía de prácticas correctas de higiene de almacenamiento frigorífico y no frigorífico. Federación empresarial de agroalimentación de la Comunidad de Valencia.
- Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares en la Comunidad Valenciana (AERCOV)

- Guía para el diseño y la aplicación de un Sistema de APPCC. Cataluña.
- Guía de Prácticas correctas de higiene en sector de la restauración. Ayuntamiento de Adeje. Gran Canarias
- APPCC guía HOSBEC. Asociación Empresarial Hostelera de Benidorm y la Costa Blanca

**\*NOTA:** Esta relación de Legislación/ guías no es exhaustiva. Existen multitud de referencias normativas que pueden afectar a nuestra actividad alimentaria.

Es por ello que hace varios años SERUNION tiene contratados los servicios de la plataforma WORLDLEX, que periódicamente nos informa de las novedades legislativas que pueden afectar a nuestras actividades.

Esto nos permite estar siempre al día de toda la legislación que nos afecta.

