



**Cambios normativos
en higiene y seguridad
alimentaria...**

más claros que el agua

Real Decreto 1021/2022,

de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Afecta, entre otros aspectos, a:



Las temperaturas a las que tienen que mantenerse los alimentos en el comercio al por menor



La preparación de la carne fresca, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos



La exposición para la venta de productos de la pesca y de los moluscos bivalvos y la identificación e información a las personas consumidoras



Los tratamientos a los que hay que someter al pescado con objeto de prevenir la anisakiasis



La elaboración de alimentos en los que se utilice el huevo como ingrediente, teniendo en cuenta los últimos dictámenes científicos



El acceso de animales de compañía a los establecimientos alimentarios y la venta de alimentos en establecimientos con perros y gatos

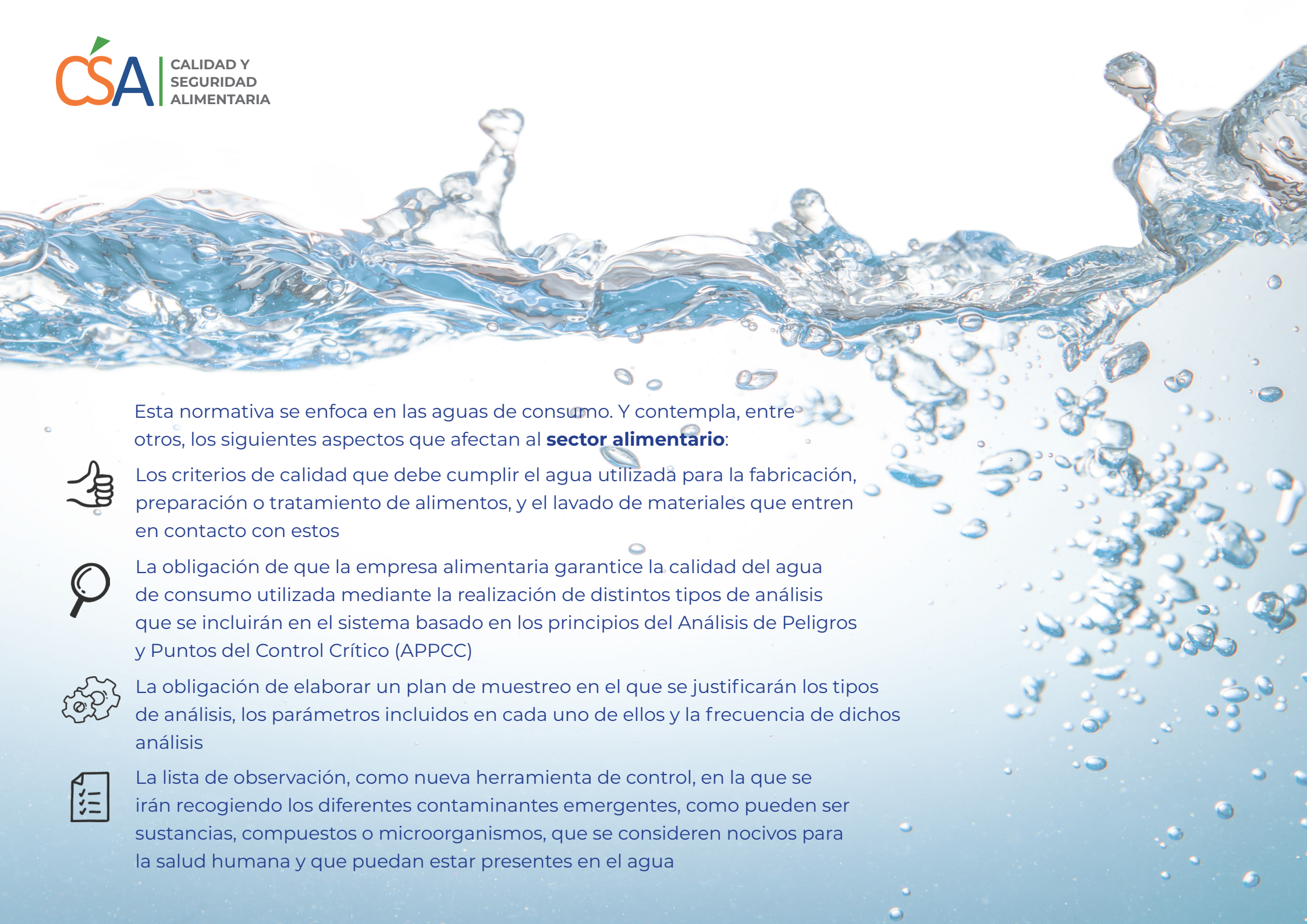


El uso de envases facilitados por los clientes a los comercios al por menor y la reutilización de algunos envases

The background of the slide is a high-quality, close-up photograph of water splashing. The water is captured in mid-air, creating a dynamic and energetic scene with various droplets and bubbles. The color of the water is a clear, bright blue, and the lighting highlights the textures and reflections on the water's surface.

Real Decreto 3/2023,

de 10 de enero, por el que se establecen
los criterios técnico-sanitarios de la calidad
del agua de consumo, su control y suministro



Esta normativa se enfoca en las aguas de consumo. Y contempla, entre otros, los siguientes aspectos que afectan al **sector alimentario**:



Los criterios de calidad que debe cumplir el agua utilizada para la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, y el lavado de materiales que entren en contacto con estos



La obligación de que la empresa alimentaria garantice la calidad del agua de consumo utilizada mediante la realización de distintos tipos de análisis que se incluirán en el sistema basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos del Control Crítico (APPCC)



La obligación de elaborar un plan de muestreo en el que se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos y la frecuencia de dichos análisis



La lista de observación, como nueva herramienta de control, en la que se irán recogiendo los diferentes contaminantes emergentes, como pueden ser sustancias, compuestos o microorganismos, que se consideren nocivos para la salud humana y que puedan estar presentes en el agua

A dynamic splash of clear water against a white background, with numerous bubbles and droplets trailing off to the right, creating a sense of movement and freshness.

El capítulo XI bís del Reglamento (UE) 2021/382, de 3 de marzo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, obliga a las empresas del sector a establecer una cultura de seguridad alimentaria, en la que se recoge el compromiso de mantener la documentación actualizada.

Por lo que, con la entrada en vigor de las dos normativas mencionadas en este documento, **es necesario poner al día su Plan de Higiene**