

**ORDEN POR LA QUE SE DICTAN NORMAS PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE SALSAS Y CREMAS ELABORADAS DE CUYA COMPOSICIÓN FORMA PARTE EL HUEVO**

Última revisión 30 de abril de 2002

**Orden 233/1989, de 27 de junio, por la que se dictan normas para la preparación y conservación de salsas y cremas elaboradas de cuya composición forma parte el huevo (\*)**

Desde hace algunos años se viene observando un incremento en las infecciones e intoxicaciones de origen alimentario que afectan a la población.

Según los estudios epidemiológicos realizados, se comprueba que una gran parte de estos brotes son causados por el consumo de salsas y cremas de cuya composición forma parte el huevo, añadido de forma natural sin tratamiento alguno.

Por otra parte, en el desarrollo del Código Alimentario Español se han publicado normas que regulan exclusivamente las salsas industriales envasadas, no afectando a los productos antes mencionados, y los Reglamentos de Cattering y Cocinas Centrales y Comedores Colectivos, que aunque hacen referencia a la manipulación y conservación de alimentos en general, no hace mención a estos productos en particular.

Esta situación hace aconsejable establecer unos criterios de actuación para la elaboración de las salsas mencionadas, con el fin de prevenir posibles riesgos para el consumidor y proteger la Salud Pública, por lo que, en virtud de las atribuciones que me están conferidas,

DISPONGO:

**Artículo 1.**

El objeto de esta Orden es fijar las prácticas y características de la materia prima en la preparación de salsas de elaboración propia, fundamentalmente mayonesa, en las que el huevo figure como ingrediente, y que no sufran un tratamiento térmico al final de su elaboración de, al menos, 75 grados centígrados en el centro de los mismos.

**Artículo 2.**

El ámbito de aplicación de esta Orden comprenderá todos aquellos establecimientos en los que se sirvan o expendan alimentos o comidas, ya sean Catterings, Cocinas Centrales, Comedores Colectivos, Restaurantes, Bares, Establecimientos de temporada o cualquier otro en que se expendan estos productos.

**Artículo 3.**

En la elaboración y preparación de salsas y cremas en las que el huevo figure como ingrediente, se observarán al máximo las normas higiénicas en la manipulación, y con carácter general las que se fijan en la normativa vigente de manipuladores de alimentos (1).

**Artículo 4.**

En la elaboración y preparación de alimentos, especialmente mayonesas, salsas y cremas donde el huevo figure como ingrediente, sólo se podrán utilizar ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas e inscritas en el Registro Sanitario para esta actividad. Sólo se podrán emplear huevos frescos (con cáscara) en el caso de que el alimento sufra un tratamiento térmico final no inferior a 75 grados centígrados en el centro de su masa.

**Artículo 5.**

Las salsas a que hace referencia esta Orden deberán tener un pH inferior a 4,2, que se alcanzará mediante la adición de vinagre o zumo de limón.

**Artículo 6.**

Estos productos se podrán conservar un máximo de veinticuatro horas mantenidos en refrigeración a una temperatura inferior a 8 grados centígrados. Esta refrigeración y tiempo de consumo máximo será obligatoria, tanto para los productos elaborados con ovoproductos pasteurizados como para aquellos hechos con huevo fresco con tratamiento térmico final y platos preparados en los que éstos entren a formar parte.

**Artículo 7.**

El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden será sancionado por el Director General de Salud, según las facultades que le otorga el Decreto 12/1985, de 14 de febrero, y de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, regulador de infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y en la protección agroalimentaria.

DISPOSICIONES FINALES

*Primera.* Se autoriza al Director General de Salud para adoptar las medidas oportunas para la ejecución de esta Orden.

*Segunda.* Esta Orden entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

-----

(\*) BOCM 30 de junio de 1989.

(1) Vid. el Decreto 10/2001, de 25 de enero (BOCM 7 de febrero de 2001), por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid, reproducido en el epígrafe 435 de este Repertorio.