## I. DISPOSICIONES GENERALES

## Ministerio de Sanidad y Consumo

# Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

**Rango:** Real Decreto

**Páginas:** 25741 a 25742 – 2 págs.

## TEXTO

LOS DATOS EPIDEMILOGICOS RELATIVOS A LOS BROTES DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS REGISTRADOS DURANTE LOS ULTIMOS AÑOS PONEN DE RELIEVE UNA ELEVADA FRECUENCIA DE LOS ORIGINADOS POR LA INGESTION DE ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO QUE CONTIENEN HUEVO, TALES COMO MAYONESAS, SALSAS, CREMAS, ETC. ESTA SITUACION ACONSEJA LA ADOPCION DE MEDIDAS NECESARIAS PARA LA PREVENCION DE RIESGOS QUE AFECTAN A LA SALUD DE LOS CIUDADANOS.

A TAL EFECTO, Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 40.2 DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, SE DICTA LA PRESENTE DISPOSICION ESTABLECIENDO REQUISITOS DE CARACTER SANITARIO PARA LA ELABORACION Y CONSERVACION DE DETERMINADOS ALIMENTOS QUE POR SUS ESPECIALES CARACTERISTICAS COMPORTAN UN RIESGO PARA LA INCIDENCIA DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DEL MINISTRO DE SANIDAD Y CONSUMO, CON INFORME FAVORABLE DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, Y DE ACUERDO CON EL CONSEJO DE ESTADO Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 2 DE AGOSTO DE 1991,

DISPONGO:

ARTICULO 1. EL PRESENTE REAL DECRETO SERA DE APLICACION A LA ELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO EN LOS QUE FIGURE EL HUEVO COMO INGREDIENTE, ESPECIALMENTE MAYONESAS, SALSAS Y CREMAS DE ELABORACION PROPIA EN RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES, PASTELERIAS, REPOSTERIA, ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA, COCINAS CENTRALES, COMEDORES COLECTIVOS Y CUALQUIER OTRO ESTABLECIMIENTO QUE ELABORE Y/O SIRVA COMIDAS.

ART. 2. EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 1. SE SUSTITUIRA EL HUEVO POR OVOPRODUCTOS PASTEURIZADOS Y ELABORADOS POR EMPRESAS AUTORIZADAS PARA ESTA ACTIVIDAD, EXCEPTO CUANDO ESTOS ALIMENTOS SIGAN UN POSTERIOR TRATAMIENTO TERMICO NO INFERIOR A 75C EN EL CENTRO DE LOS MISMOS.

ART. 3. LAS SALSAS MAYONESAS DE ELABORACION PROPIA, ADEMAS DE ELABORARSE CON OVOPRODUCTOS, TENDRAN UNA ACIDEZ CUYO PH NO SEA SUPERIOR A 4,2 EN EL PRODUCTO TERMINADO.

ART. 4. LA TEMPERATURA MAXIMA DE CONSERVACION PARA CUALQUIER ALIMENTO DE CONSUMO INMEDIATO DONDE FIGURE EL HUEVO U OVOPRODUCTO COMO INGREDIENTE SERA DE 8C HASTA EL MOMENTO DEL CONSUMO. ESTOS ALIMENTOS SE CONSERVARAN EN UN PLAZO MAXIMO DE VEINTICUATRO HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION.

ART. 5.

EL INCUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO SERA SANCIONADO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, Y EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO.

EN TODO CASO, SE CONSIDERARA INFRACCION GRAVE EL INCUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 2. DEL PRESENTE REAL DECRETO.

DISPOSICION ADICIONAL

LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO SE DICTA AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 149.1.16 DE LA CONSTITUCION.

DISPOSICION FINAL

EL PRESENTE REAL DECRETO ENTRARA EN VIGOR EN EL DIA SIGUIENTE AL DE SU PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDAN DEROGADAS LAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO EN LO QUE SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DADO EN PALMA DE MALLORCA A 2 DE AGOSTO DE 1991.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE SANIDAD Y CONSUMO,

JULIAN GARCIA VALVERDE