

Menú testimoni

**Nota interpretativa 1/2021 aprovada en
data 26/04/2021**

Versió 3 de 02/02/2023



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Direcció:

Servei de Veterinària, Control Oficial Alimentari i Exportació.

Subdirecció de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut.

Secretaria de Salut Pública.

Departament de Salut

Alguns drets reservats

© 2023, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina web de Creative Commons.

Unitat promotora:

Subdirecció de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Secretaria de Salut Pública.

Departament de Salut.

Segona edició:

Barcelona, febrer de 2023.

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

Disseny de plantilla accessible 1.05:

Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Sumari

1.	Base legal	4
2.	Conclusions	5

Aquest document té com a objectiu establir els requisits necessaris que han de complir els menús testimoni.

1. Base legal

La normativa aplicable al menú testimoni és el Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen les activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

L'article 30 d'aquest Reial decret, que ha estat modificat pel Reial decret 1021/2022¹, estableix els requisits per als establiments de menjars preparats. Concretament els punts 8, 9 i 10 d'aquest article regulen els menús testimoni:

Article 30. Requisits per als establiments de menjars preparats

...

8. Hauran de disposar de menjars testimoni que representin els diferents menjars preparats servits a les persones consumidores diàriament, per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics que siguin necessaris, els operadors econòmics que elaborin o serveixin menjars preparats:

a) Destinats a residències de gent gran, centres de dia, menjadors escolars, escoles infantils, hospitals, campaments infantils o altres col·lectivitats similars.

b) Per a menjadors col·lectius (institucionals, d'empresa, etc., que tinguin un menú comú).

c) Per a mitjans de transport.

d) Per a esdeveniments, quan aquesta sigui l'activitat principal de l'empresa.

e) Per encàrrec de grups o d'esdeveniments de més de 40 persones.

9. Els menús testimoni referits a l'apartat 8 es recolliran en el moment del servei, en cas que l'elaboració i el servei es realitzin al mateix establiment. En cas que l'elaboració i el servei es realitzin en establiments diferents, l'elaborador ha de recollir el menjar testimoni en el moment més proper a la sortida de l'establiment i l'operador que el serveixi, en el moment del servei.

10. Els menús testimonis han d'estar clarament identificats i datats, i s'han de conservar degudament protegits en refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4 °C o en congelació a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durant un mínim

¹ Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

de set dies i la quantitat ha de correspondre a una ració individual de, com a mínim, 100 g.

2. Conclusions

Tenint en compte l'actual marc normatiu i atesa la importància de disposar de menús testimoni que siguin útils a l'hora de dur a terme investigacions epidemiològiques en cas de brots de toxiinfecció alimentària, cal que es compleixin les directrius següents pel que fa als menús testimoni:

- Els menús testimoni els han de recollir els operadors econòmics que elaboren i/o serveixen els menjars preparats.
 - En el cas que sigui el mateix operador econòmic el que elabori i serveixi el menjar preparat, aquest haurà d'agafar el menú testimoni en el moment del servei, per tal que sigui en el moment més proper al consum final.
 - Si l'elaboració i el servei del menjar preparat l'efectuen operadors econòmics diferents, qui l'elabora ha de recollir el menú testimoni en el moment més proper a la sortida del producte de l'establiment, mentre que l'operador responsable de servir-lo l'ha d'agafar en el moment del servei.
- Cal recollir un menú testimoni de cadascun dels diferents plats preparats que s'elaboren i/o serveixen.
- La conservació ha de ser:
 - En refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4 °C.
 - En congelació a una temperatura igual o inferior a -18 °C.
- S'han de conservar un mínim de set dies.
- La quantitat ha de correspondre a una ració individual i ha de ser, com a mínim, de 100 g.

Si la ració individual és de més de 100 g, la quantitat haurà de ser la que correspongui d'acord amb la ració establerta.

- Els menús testimonis han d'estar correctament identificats (cal indicar el nom del plat) i datats (cal indicar el dia i mes d'elaboració).
- S'aconsella que els recipients que s'utilitzin estiguin esterilitzats.
- Independentment de si estan inscrits o no en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), els operadors econòmics que han de disposar de menús testimoni són els que elaboren i/o serveixen menjars preparats:

- Destinats a col·lectivitats vulnerables com residències de gent gran, centres de dia, menjadors escolars, escoles infantils, hospitals, campaments infantils o altres col·lectivitats vulnerables.
 - Per a menjadors col·lectius (institucionals, d'empresa, etc. que tinguin un menú comú).
 - Per a mitjans de transport.
 - Per a esdeveniments, quan aquesta sigui l'activitat principal de l'empresa.
 - Per encàrrec de grups o esdeveniments de més de quaranta persones.
- No s'han plantejat excepcions pel que fa al nombre mínim de menús elaborats/servits a partir dels quals calgui recollir menús testimoni. Per tant, qualsevol dels operadors econòmics abans esmentats ha de recollir-los. Així doncs, per exemple, una cuina central que elabori menús per a diferents centres, haurà de recollir el menú testimoni en el moment més proper a la sortida del producte del seu establiment i tots els operadors destinataris responsables de servir-los també n'hauran de recollir un en el moment del servei.