

Normativa de seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas

Alberto Zamora Benito¹

San Mil (Esp) 2007; 63 (1): 75-80

RESUMEN

A pesar de la extensa reglamentación, las actuaciones en materia de seguridad alimentaria realizadas por los órganos sanitarios del Ministerio de Defensa no han sido en absoluto reguladas en el ámbito del Estado. Así, las competencias de inspección sanitaria han sido trasladadas a las Comunidades Autónomas, sin que se tuvieran en cuenta las particularidades y el funcionamiento de los órganos de la Defensa. Con el fin de subsanar esta falta, la Jefatura de Apoyo Veterinario de la Inspección General de Sanidad, trabaja actualmente en la redacción de un Proyecto de Real Decreto en el que se contempla la figura de una Autoridad Sanitaria competente en materia de Seguridad Alimentaria en el ámbito del Ministerio de Defensa, similar a la que aparece reflejada en el **Orden Ministerial n.º 143/2006** de 30 de noviembre, para la aplicación de la Ley de Sanidad Animal o en la **Orden Ministerial n.º 87/2004** de 31 de Marzo, sobre la inspección de instalaciones para la prevención y control de la legionelosis.

SITUACIÓN LEGISLATIVA EN LA UNIÓN EUROPEA

El objetivo principal de las normas de higiene generales es garantizar el nivel óptimo de protección de los consumidores, en relación con la seguridad alimentaria.

Cada operador económico debe garantizar que ésta no se compromete a lo largo de la cadena de producción, transformación y distribución.

La seguridad alimentaria es el resultado de la correcta integración de diversos factores:

1. La legislación debe establecer normas en materia de higiene.
2. Las administraciones deben implantar controles oficiales para verificar la observancia de las normas por parte de las empresas alimentarias.
3. Las empresas alimentarias deben desarrollar, implantar y mantener programas y procedimientos que avalen la seguridad alimentaria, basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Las crisis alimentarias ocurridas durante la pasada década en la Unión Europea (EEB, dioxinas, fiebre aftosa, etc.) pusieron de manifiesto la necesidad de reformar y reforzar la legislación alimentaria. A tal efecto la Comisión Europea adopta en enero de 2000 el *«Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria»*, donde se recogen los principios que deben sustentar este propósito.

El **Reglamento (CE) n.º 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, tiene como primer objetivo el de aproximar conceptos, principios y procedimientos cara a la libre circulación de alimentos seguros y saludables, trasladando a la legislación los principios contenidos en el *«Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria»*.

En el citado Reglamento se establece la necesidad de tener en cuenta todos los aspectos implicados en la cadena de producción, que debe entenderse como un proceso continuo desde la etapa primaria hasta la fase de venta al consumidor, para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Por otra parte y a través de esta norma, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, agencia encargada de emitir dictámenes y opiniones científicas independientes que sirven de base para elaborar la legislación.

Así mismo, se determina la exigencia para todas las empresas alimentarias y de piensos destinados a la alimentación animal, de disponer de un sistema de trazabilidad a partir del 1 de enero de 2005. Éste, será aplicado a los alimentos, a los piensos y a los animales destinados a la producción de alimentos. También interesará a cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o en un pienso, o con probabilidad de serlo.

El sistema de trazabilidad, debe entenderse como un procedimiento de identificación de productos o grupos de productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, con el fin de que ante una incidencia puedan adoptarse las medidas oportunas. Uno de los requisitos imprescindibles para alcanzar esta finalidad es la total implicación de todos los eslabones de la cadena alimentaria. La ruptura en la transmisión de la información en cualquier punto invalida todo el sistema, haciendo inútiles los esfuerzos realizados por el resto de operadores.

Otros aspectos regulados por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 afectan al control oficial que ejerce la administración sobre la empresa alimentaria, obligada a disponer de un sistema seguro de suministro de alimentos (implantación de sistemas de autocontrol que estén basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, APPCC) como principal responsable legal de la seguridad alimentaria; la inclusión de los piensos en la Red de Alerta Europea y la elaboración de procedimientos rápidos y adaptados para la gestión de las crisis alimentarias.

Tras la publicación de este Reglamento, se han promulgado las 6 disposiciones que constituyen el «cuerpo legislativo» de la nueva normativa en materia de seguridad alimentaria y producción de ali-

¹ Capitán Veterinario.
Servicio de Bromatología e Higiene de los Alimentos. CEMILVETDEF.
Correo electrónico: azamben@oc.mde.es

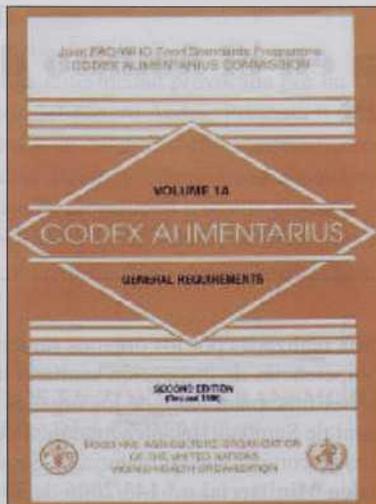


Fig. 1. Fuente, <http://www.fao.org>

mentos en la Unión Europea y que componen el denominado «Paquete Higiene».

Se trata de tres Reglamentos; 852/2004, 853/2004, 854/2004 y de dos Directivas 2002/99 y 2004/41. Posteriormente se ha publicado el Reglamento 882/2004, que recoge los controles oficiales en los alimentos y en los piensos.

A partir de estas 6 disposiciones iniciales, se han ido aprobando otras disposiciones adicionales con medidas transitorias para su aplicación, medidas que desarrollan aspectos concretos, así como algunas guías interpretativas, que facilitan la comprensión y la aplicación de la normativa.

La elaboración de esta nueva ordenación ha supuesto la derogación de 17 Directivas comunitarias y el decreto de 12 disposiciones nuevas, conformando una política de higiene alimentaria única y transparente, que es aplicable a todos los alimentos desde el 1 de enero de 2006.

Los requisitos higiénico-sanitarios aplicables a las industrias de la alimentación, quedan ahora recogidos en el **Reglamento n.º 852/2004/CE** de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que sustituye a la Directiva de Higiene 93/43 (este Reglamento reúne los requisitos exigidos a los locales, las instalaciones y los equipos, la higiene de las manipulaciones y del personal, la formación, etc.).

El presente Reglamento establece las normas generales de higiene, destinadas a las empresas alimentarias, teniendo en cuenta los principios siguientes:

1. La empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
2. La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria.
3. Se aplicarán de forma general (excepto en la producción primaria) procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), complementados con la utilización de correctas prácticas de higiene.
4. Deben establecerse criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura de los alimentos basados en una evaluación científica de los riesgos.

El **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, recoge en un único texto legal las exigencias para determinados microorganismos

y las normas que deben cumplir los explotadores de las empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene contempladas en el Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Adicionalmente tiene la vocación de derogar los requisitos microbiológicos existentes a nivel nacional en cada Estado miembro, armonizando esta materia en el ámbito de la Unión Europea. El citado Reglamento establece dos tipos de criterios microbiológicos:

- Criterios relativos a la seguridad alimentaria. Incluyen las pautas de aceptabilidad de un alimento con respecto a *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*. Se aplican durante toda la vida útil del producto y su incumplimiento supone la no comercialización o la retirada del mercado.
- Criterios microbiológicos de control del proceso. De aplicación sobre las fases de suministro, manipulación y transformación de las materias primas y los productos alimenticios. Su incumplimiento requeriría acciones correctoras en el plan de APPCC de la empresa alimentaria.

5. Los alimentos importados tendrán como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Unión Europea o un nivel equivalente.

El **Reglamento n.º 853/2004/CE**, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos de origen animal, establece los requerimientos específicos para las empresas que manipulan esta clase de productos, complementando lo apuntado en el Reglamento 852/2004.

Regula los siguientes aspectos:

1. Las responsabilidades de los fabricantes y de las autoridades competentes.
2. Los requisitos estructurales, operativos e higiénicos de los establecimientos alimentarios.
3. Los procedimientos de autorización de estos establecimientos.
4. Los requisitos para el almacenamiento, el transporte y el marcado sanitario.

Su ámbito de aplicación se centra sobre las actividades de venta al por mayor, ya que los requisitos generales establecidos en el Reglamento n.º 852/2004/CE, suelen ser suficientes para los establecimientos que realizan actividades de venta al por menor o suministro directo al consumidor.

También establece requisitos higiénicos específicos para los alimentos de origen animal importados en la Unión Europea.

La normativa comunitaria tampoco se aplica a la producción primaria para uso doméstico privado; ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo doméstico privado.

El **Reglamento n.º 854/2004/CE** de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, supone la derogación de las normas generales sobre control oficial de alimentos que estaban vigentes hasta el momento.

No obstante, se mantienen las pautas que ya existían sobre controles específicos, como el aplicado sobre las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles o sobre los residuos de medicamentos veterinarios.

También incluye entre otros, las normas referentes al mercado sanitario y a la inspección en los mataderos; en este sentido el res-

ponsable de la inspección de las carnes continúa siendo el veterinario oficial, con la posibilidad de ser asistido en sus tareas por auxiliares oficiales o por el personal del matadero.

De igual forma se reconoce la auditoría de los sistemas de APPCC de los mataderos como función del veterinario oficial.

El **Reglamento n.º 882/2004/CE** de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, persigue un doble objetivo:

1. Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables, los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente, a las personas y los animales.

2. Garantizar prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos y proteger los intereses de los consumidores, incluidos el etiquetado de piensos y alimentos y otras modalidades de información al consumidor.

Así mismo introduce nuevas medidas en el ámbito de la inspección, entre las que destacan:

1. La conjunción comunitaria de los sistemas nacionales de control de los alimentos, con el fin de mejorar su eficacia.

2. El refuerzo de la asistencia administrativa y la cooperación entre los Estados miembros.

3. La armonización de los controles realizados a las importaciones de los alimentos.

4. La realización, por parte de la Comisión Europea, de auditorías de los sistemas nacionales de control de alimentos, tanto de los Estados miembros como de terceros países.

5. La prestación de asistencia técnica a los países en vías de desarrollo.

6. La posibilidad de adoptar medidas de ejecución, tanto a nivel comunitario como nacional.

Las directrices para la realización de los controles oficiales contendrán recomendaciones relativas a:

a) La aplicación de procedimientos APPCC.

b) Los sistemas de gestión aplicados por los explotadores de las empresas alimentarias o de piensos para cumplir los requisitos de la legislación sobre piensos y alimentos.

c) La seguridad química, física y microbiológica de los piensos y los alimentos.

La nueva normativa exige la acreditación de todos los laboratorios que participan en el control oficial de los alimentos conforme a las normas europeas:

- EN ISO/IEC 17025 «Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración».

- EN 45002 «Criterios generales para la evaluación de los laboratorios de ensayo».

- EN 45003 «Sistemas de acreditación de laboratorios de ensayo y calibración. Requisitos generales relativos a su funcionamiento y reconocimiento».

Además pretende ampliar las áreas de actuación para el sector veterinario de los Laboratorios de Referencia, tanto Comunitarios como Nacionales, al estudio y control de la presencia de contaminantes abióticos y compuestos procedentes de los materiales en contacto con los alimentos, aditivos alimentarios, microorganismos de origen alimentario y agentes responsables de zoonosis.

Por otra parte, la **Directiva 2002/99/CE** de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonositarias aplicables a

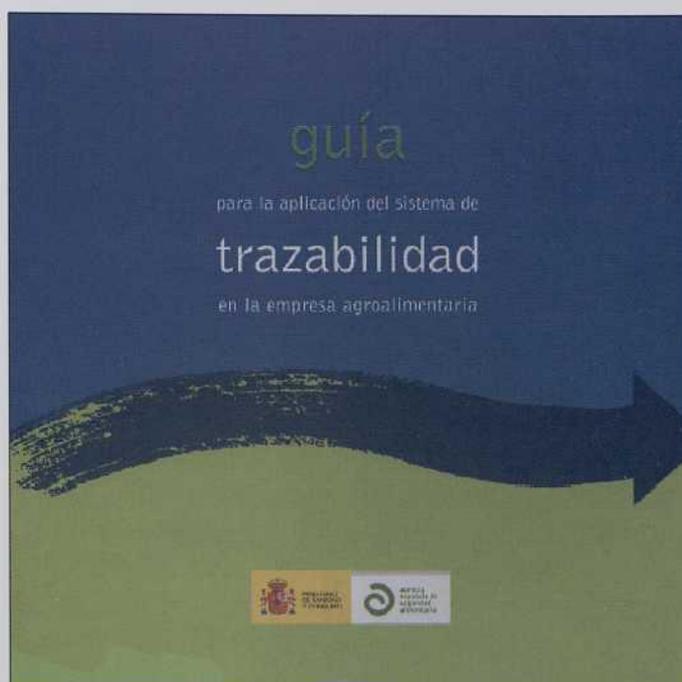


Fig. 2. <http://www.aesa.msc.es>

la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano, se centra sobre los aspectos relativos a la sanidad animal dictando normas para el comercio de productos de origen animal con el fin de evitar la difusión de enfermedades.

La citada norma ha sido transpuesta al Ordenamiento jurídico español mediante el **Real Decreto 1976/2004** de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonositarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Finalmente la **Directiva 2004/41/CE** de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas Directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano, tiene por objeto la revocación de 17 Directivas afectadas por el proceso de armonización y simplificación legislativa.



Fig. 3. Fuente, <http://www.ancc.org>

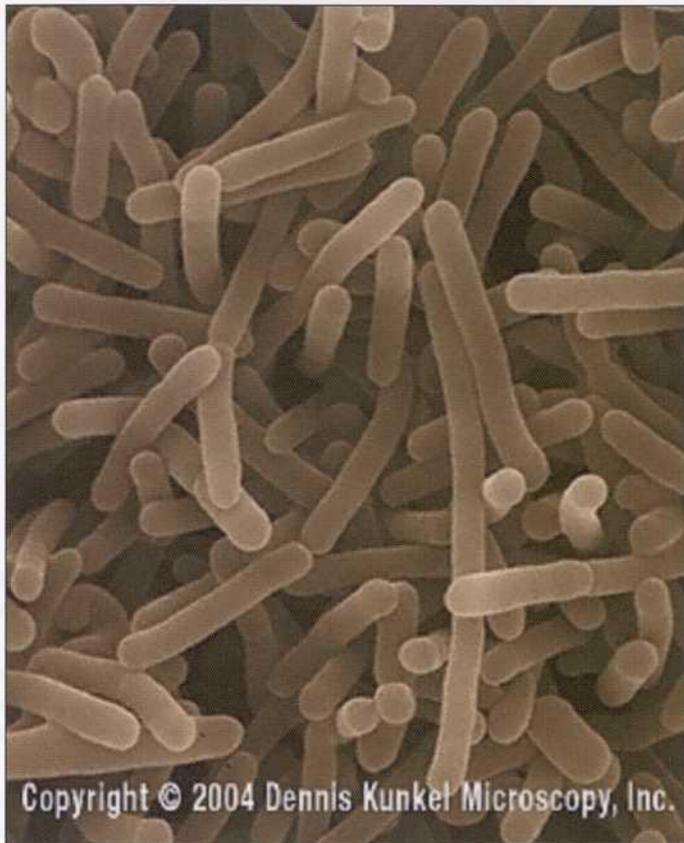


Fig. 4. *Listeria monocytogenes*. Fuente, <http://www.denniskunkel.com>

Su incorporación al Derecho español a través del **Real Decreto 640/2006** de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, ha supuesto la anulación de un total de 18 disposiciones que regulaban las condiciones sanitarias de producción y comercialización de diferentes sectores de la industria alimentaria.



Fig. 6. Cultivos de *Salmonella* spp. Fotografía del autor.

SITUACIÓN LEGISLATIVA EN LAS FUERZAS ARMADAS ESPAÑOLAS

Actualmente los diferentes aspectos relacionados con la seguridad alimentaria en el ámbito del Ministerio de Defensa son regulados por la ordenación europea y nacional, aunque también se aplican de manera específica, entre otras, las siguientes normas:

1. **Orden Ministerial de 31 de enero de 1980**, modificada por la **Orden Ministerial 52/1990** de 23 de julio, por la que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas.
2. Normas Higiénicas para la Manipulación y Elaboración de Alimentos (EME).
3. Normas sobre Seguridad Sanitaria para los Comedores Colectivos Militares (EME).
4. **Instrucción Técnica Sanitaria n.º 1/99** sobre «Inspección sanitaria de industrias alimentarias proveedoras de las FAS» de la Inspección General de Sanidad de la Defensa.
5. **Instrucción Técnica Sanitaria n.º 2/99** sobre «Implantación del Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) en Cocinas y Servicios de Restauración Colectiva de las Fuerzas Armadas» de la Inspección General de Sanidad de la Defensa.

A pesar de tan extensa reglamentación, las actuaciones en materia de seguridad alimentaria realizadas por los órganos sanitarios del Ministerio de Defensa no han sido en absoluto reguladas en el ámbito del Estado. Así, las competencias de inspección sanitaria han sido transferidas a las Comunidades Autónomas, sin que se tuviera en cuenta las particularidades y el funcionamiento de los órganos de la Defensa.

Con el fin de subsanar esta falta, la Jefatura de Apoyo Veterinario de la Inspección General de Sanidad, trabaja actualmente en la redacción de un Proyecto de Real Decreto en el que se contempla la figura de una Autoridad Sanitaria competente en materia de Seguridad Alimentaria en el ámbito del Ministerio de Defensa, similar a la que aparece reflejada en la **Orden Ministerial n.º 143/2006** de 30 de noviembre, para la aplicación de la Ley de Sanidad Animal o en la **Orden Ministerial n.º 87/2004** de 31 de Marzo, sobre la inspección de instalaciones para la prevención y control de la legionelosis.

La Inspección General de Sanidad es el órgano del Ministerio de Defensa al que le corresponde asumir esta función, según recoge el **Real Decreto 76/2000** de 21 de enero, por el que se modifica el **Real Decreto 1883/1996** de 2 de agosto, de Estructura Orgánica Básica del Ministerio de Defensa y en cuyo artículo segundo se fijan sus atribuciones.

Dicha autoridad podrá delegarse en las Direcciones de Sanidad de los tres Ejércitos, siendo posteriormente ejercida por los oficiales veterinarios competentes en veterinaria de salud pública en relación con el control de la higiene, la tecnología y la investigación alimentarias, tal y como establecen la **Ley 14/1986 de 25 de abril, General de Sanidad** en su Artículo 8, y el **Real Decreto 207/2003** de 21 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Cuerpos, Escalas y Especialidades de las Fuerzas Armadas, que desarrolla la **Ley 17/1999** y que define y asigna las competencias sanitarias al Cuerpo Militar de Sanidad en su **ANEXO IV. ESPECIALIDADES FUNDAMENTALES DE LOS CUERPOS COMUNES DE LAS FUERZAS ARMADAS**.



Fig. 5. Fuente, <http://www.razaavilena.com>

Este aspecto evitará la aparición de conflictos de jurisdicción con las administraciones autonómicas en lo referente a los condiciones reguladas por el **Real Decreto 3484/2000** de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y por el **Real Decreto 202/2000** de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas relativas a los Manipuladores de Alimentos, aunque la **Constitución Española de 27 de diciembre de 1978** en su Título VIII, Capítulo III, Artículo 149, establece que son competencias exclusivas del estado sin posibilidad de concurrencia de ningún género de las Comunidades Autónomas, la Defensa y las Fuerzas Armadas.

Por otra parte y coincidiendo con el nuevo enfoque que desde la Unión Europea recibe la Seguridad Alimentaria, el Proyecto de Real Decreto contempla la obligatoriedad de implantar y actualizar sistemas eficaces de autocontrol que estén basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), especificados en el Art. 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, debiéndose priorizar una implantación completa y exigente de los prerrequisitos del mencionado sistema, a través de la elaboración de Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Finalmente conviene mencionar la recomendación que se hace a los establecimientos implicados en el ámbito de las Fuerzas Armadas, sobre la conveniencia de disponer de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad, como actuación complementaria a la aplicación de las normas generales de higiene y a los sistemas de autocontrol.

BIBLIOGRAFÍA

1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2004.
2. Comisión de las Comunidades Europeas. Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Bruselas: 2000.
3. Comisión Europea. Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 22-12-2005; (L338): 1-26.

4. Constitución Española de 27 de diciembre de 1978. Boletín Oficial del Estado 29-12-1978; (311): 29315-29424.
5. Instrucción Técnica Sanitaria n.º 1/99 sobre «Inspección sanitaria de industrias alimentarias proveedoras de las FAS» de la Inspección General de Sanidad de la Defensa.
6. Instrucción Técnica Sanitaria n.º 2/99 sobre «Implantación del Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) en Cocinas y Servicios de Restauración Colectiva de las Fuerzas Armadas» de la Inspección General de Sanidad de la Defensa.
7. Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Boletín Oficial del Estado 29-04-1986, n.º 102.
8. Ley 17/1999 de 18 de mayo, de Régimen del Personal de las Fuerzas Armadas. Boletín Oficial del Estado 19-05-1999; (119): 18751-18797.
9. Normas Higiénicas para la Manipulación y Elaboración de Alimentos (EME).
10. Normas sobre Seguridad Sanitaria para los Comedores Colectivos Militares (EME).
11. Orden Ministerial de 31 de enero de 1980, modificada por la Orden Ministerial 52/1990 de 23 de julio, por la que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas. Boletín Oficial de la Defensa n.º 46 de 23 de febrero de 1980.
12. Orden Ministerial n.º 87/2004 de 31 de Marzo, sobre la inspección de instalaciones para la prevención y control de la legionelosis en el ámbito del Ministerio de Defensa. Boletín Oficial de la Defensa n.º 82 de 28 de abril de 2004.
13. Orden Ministerial n.º 143/2006, de 30 de noviembre, para la aplicación de la Ley de Sanidad Animal en el ámbito del Ministerio de Defensa. Boletín Oficial de la Defensa n.º 244 de 19 de diciembre de 2006.
14. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 01-02-2002; (L31): 1-24.
15. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 25-06-2004; (L226): 3-21.
16. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 25-06-2004; (L226): 22-82.
17. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril de 2004, por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 25-06-2004; (L226): 83-127.
18. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 28-05-2004; (L191): 1-52.
19. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 22-12-2005; (L338): 1-26.
20. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Directiva 2002/99/CE de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonositarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 23-01-2003; (L18): 11-20.
21. Parlamento Europeo, Consejo de la Unión Europea. Directiva 2004/41/CE de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo y la Decisión 95/408/CE del Consejo. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 02-06-2004; (L195): 12-15.
22. Real Decreto 2817/1983 de 13 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria de los Comedores Colectivos y modificaciones posteriores. Boletín Oficial del Estado 11-11-1983; (270): 30396-30405.
23. Real Decreto 76/2000, de 21 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1883/1996, de 2 de agosto, de Estructura Orgánica Básica del Ministerio de Defensa. Boletín Oficial del Estado 22-01-2000; (19): 2989-2991.

