



PROGRAMA
DE
CONTROL **O**FICIAL
DE
ESTABLECIMIENTOS
MINORISTAS



Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental

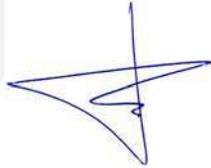
Julio 2011

 <p>Gobierno del Principado de Asturias Consejería de Salud y Servicios Sanitarios Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</p>	Tipo documento:	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC - 04
	Nombre:	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS	Página: 3 de 32 Versión: 1.0 Fecha: Julio 2011



Gobierno del Principado de Asturias
 Consejería de Salud y Servicios Sanitarios
 Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

<p>Realizado por:</p> <p>SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p> <p>Junio 2011</p>	<p>Supervisado por:</p> <p>JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p>  <p>Ovidio García García Julio 2011</p>	<p>Aprobado por:</p> <p>DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO</p>  <p>Juan Llaneza Llaneza Julio 2011</p>
---	--	---

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	DEPARTAMENTO/ EMPRESA
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Coordinadores UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO	
PN-01	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO	
PN-02	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS	
PN-04	PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	
PC-07	PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS	
PC-08	PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS	
LC-00/M01	LISTA DE COMPROBACIÓN COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTOS	 LC00-M01 (COMERCIO MINORISTA)
LC-00/M02	LISTA DE COMPROBACIÓN SUPERMERCADOS/HIPERMERCADOS CON SECCIONES Y ELABORACIÓN PROPIA	 LC00-M02 (SUPERMERCADOS C)
LC-00/M03	LISTA DE COMPROBACIÓN SUPERMERCADOS/HIPERMERCADOS CON SECCIONES SIN ELABORACIÓN PROPIA	 LC00-M03 (SUPERMERCADOS C)
LC-10/M01	LISTA DE COMPROBACIÓN DE CARNICERÍAS	 LC10-M01 (CARNICERÍAS).pdf
LC-10/M02	LISTA DE COMPROBACIÓN DE CARNICERÍAS-SALCHICHERÍAS	 LC10-M02 (CARNICERÍAS-SALC)
LC-10/M03	LISTA DE COMPROBACIÓN DE CARNICERÍAS-CHARCUTERÍAS	 LC10-M03 (CARNICERÍAS-CHAR)
LC-12/M01	LISTA DE COMPROBACIÓN DE PESCADERÍAS	 LC12-M01 (PESCADERÍAS).pdf
LC-20/M01	LISTA DE COMPROBACIÓN DE FABRICANTES DE PANADERÍA/PASTELERÍA MINORISTAS	 LC20-M01 (FABRICANTES PANA)
LC-20/M02	LISTA DE COMPROBACIÓN DE VENTA DE PANADERÍA/PASTELERÍA Y COCCIÓN DE SEMIELABORADOS	 LC20-M02 (ESTABLECIMIENTOS)
LC-28/M01	LISTA DE COMPROBACIÓN DE FABRICANTES DE HELADOS MINORISTAS	 LC28-M01 (FABRICANTES HELA)
LC-28/M02	LISTA DE COMPROBACIÓN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE HELADOS	 LC28-M02 (ESTABLECIMIENTOS)

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....	Pág. 6
2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	Pág. 8
3.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	Pág. 9
4.- OBJETIVOS.....	Pág. 12
5.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA.....	Pág. 13
5.1 Puntos de control.....	Pág. 13
5.2 Naturaleza de los controles.....	Pág. 16
5.3 Frecuencia de los controles.....	Pág. 25
5.4 Uso de listas de comprobación.....	Pág. 25
5.5 Registro de datos.....	Pág. 26
6.- EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA.....	Pág. 26
7.- SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	Pág. 30

1.- INTRODUCCIÓN

El **Reglamento (CE) 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 define a los establecimientos minoristas o de “comercio al por menor” a los que desarrollan actividades de manipulación o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

Por su parte, el **Real Decreto 381/1984** de 25 enero, *Reglamentación Técnico-Sanitaria para el comercio minorista de alimentación* lo define como todo establecimiento donde se realiza la venta al comprador final de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualesquiera sustancias que se utilicen en la preparación o condimentación de los alimentos.

El nuevo **Real Decreto 191/2011** de 18 de febrero, *sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)* establece que quedan excluidos de la obligación de inscripción en el Registro, y por tanto se consideran minoristas, “los establecimientos y sus empresas titulares en el supuesto de que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega *in situ* al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, o a colectividades, así como cuando éstos suministren a otros establecimientos de estas mismas características, y se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, respecto de la realizada por aquéllos, que se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características o finalidad que defina la autoridad competente correspondiente”.

El **Reglamento (CE) 852/2004** de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que las empresas alimentarias son las principales responsables de la seguridad alimentaria y que todos los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, distribución y venta de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los requisitos generales de higiene contempladas en dicho Reglamento.

Por su parte, el **Reglamento (CE) 853/2004** de 29 de abril, *Normas específicas de higiene de los productos de origen animal*, establece algunos requisitos específicos aplicables a los comercios minoristas.

El **Reglamento (CE) 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril 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, establece que las autoridades competentes en el control oficial deben verificar el cumplimiento, por parte de los operadores, de la adopción de los procedimientos necesarios para cumplir dichos requisitos.

Los criterios para la realización de los controles oficiales deben estar perfectamente detallados en documentos, de manera que éstos resulten eficaces, homogéneos y de calidad. Se hace necesario, por tanto, el desarrollo de un programa sistemático de control que garantice un nivel de protección adecuada de los consumidores.

Atendiendo a su **naturaleza comercial**, los comercios minoristas de alimentación se pueden dividir en:

- Independientes: unidades comerciales con acceso directo e independiente a la vía pública.
- Agrupados en el mismo recinto comercial que otros establecimientos -alimentarios o no- y con servicios compartidos (ej.: plazas de abasto, mercados, centros comerciales).
- Seccionales: integrados dentro de otro establecimiento comercial.
- Restringidos: cuya venta no se realiza indiscriminadamente a todo tipo de público (ej. economatos de empresa).

Según el **tipo de producto**, pueden ser:

- Especializados o monovalentes: un solo tipo de producto, como algunas panaderías, carnicerías o pescaderías, fruterías, tiendas de frutos secos, de variantes, de café, de golosinas, heladerías, churrerías, etc.
- Polivalentes: varios productos, incluidos productos no alimentarios.

Según la **modalidad de venta** se distinguen los siguientes tipos:

- Con vendedor, que sirve directamente los productos requeridos por el cliente.
- En régimen de autoservicio: es este caso, el comprador tiene a su alcance todos los productos con toda la información necesaria, los toma y los paga en las cajas dispuestas al efecto.
- Mixtos (los más frecuentes).
- Venta asistida (el vendedor orienta sobre los productos expuestos).

Según el **tamaño**¹:

- Tienda tradicional o pequeño comercio: con una superficie total de venta inferior a 100 m².
- Supermercado: con menos de 100 m² dedicado a la exposición y venta de alimentos y con menos de 500 m² de superficie total de venta.
- Mediana superficie: con superficie entre 100-500 m² dedicado a la exposición y venta de alimentos y con menos de 2500 m² de superficie total.
- Gran superficie o hipermercado: con superficie superior a las de los puntos anteriores.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente programa de control se aplicará a todas las empresas alimentarias dedicadas a la **elaboración, almacenamiento, envasado y/o venta de alimentos** para ser entregados directamente al consumidor final, aunque puedan vender también a otras empresas alimentarias, en determinadas condiciones y siempre que su normativa lo permita.

Se incluyen establecimientos tales como: comercios minoristas de carnes, pescaderías, tiendas tradicionales especializadas o polivalentes, supermercados, grandes y medianas superficies, panaderías, pastelerías y despachos de pan, heladerías, etc.

No incluye establecimientos de comidas preparadas, tales como restaurantes, establecimientos dedicados a la organización y servicio de banquetes, comedores con finalidad social, tales como colegios, residencias de ancianos, hospitales, etc., los cuáles serán controlados en el marco del *“Programa de control oficial de establecimientos de comidas preparadas”*.

Conjuntamente con el *“Programa de control oficial de productos de origen no animal”*, el *“Programa de control oficial de productos de origen animal”*, el *“Programa de control oficial de establecimientos polivalentes”* y el *“Programa de control oficial de establecimientos de comidas preparadas”* se corresponde con los programas 1 y 2 del Plan Nacional Plurianual de Seguridad Alimentaria 2011-2015.

¹ Clasificación orientativa, no regulada por la normativa

3.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA ²

EUROPEA

NORMAS HIGIENE

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

CONTROL OFICIAL

REGLAMENTO (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril 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.

TRAZABILIDAD

REGLAMENTO (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero 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.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

REGLAMENTO (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios

SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO (SANDACH)

REGLAMENTO (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.

² Normativa básica del sector, lista no exhaustiva

Documentos relacionados (no vinculantes):

“Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea (SANCO/1513/2005)”.

“Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implantación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias” SANCO/1955/2005 de 30 de agosto de 2005.

“Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria”, de la Agencia española de Seguridad Alimentaria”.
http://www.aesan.msps.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

“Conclusiones del Comité Permanente de la cadena Alimentaria y de Sanidad Animal sobre Orientaciones acerca de la aplicación de los Artículos 11,12,16, 17,18, 19 y 20 del Reglamento (CE) nº 178/2002 sobre legislación alimentaria”

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_es.pdf (disponible en español)
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_8_en.pdf (nueva versión, disponible sólo en inglés)

ESTATAL

GENERAL

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 de la comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.

COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS

Real Decreto 381/1984 de 25 enero, Reglamentación Técnico-Sanitaria para el comercio minorista de alimentación.

COMERCIO MINORISTA DE CARNES

Real Decreto 1376/2003 de 7 de noviembre, *Condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.*

PANADERÍAS

REAL DECRETO 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la *Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales*

HELADERÍAS

REAL DECRETO 618/1988, de 17 de abril, por el que se aprueba la *Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar*

ETIQUETADO

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la *norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.*

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las *menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.*

ADITIVOS

Real Decreto 142/2002, por el que se aprueba la *lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización*

Real Decreto 2001/1995, por el que se aprueba la *lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización*

Real Decreto 2002/1995, por el que se aprueba la *lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización*

4.- OBJETIVOS DEL PROGRAMA

4.1.- OBJETIVOS GENERALES

Proteger la salud y los intereses de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria por parte de las empresas alimentarias.

4.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO 1: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos de **registro** de establecimientos establecidos en la legislación alimentaria.

OBJETIVO 2: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos de **higiene** establecidos en la legislación alimentaria.

OBJETIVO 3: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos por la legislación alimentaria en materia de **trazabilidad y de etiquetado** de aquellas menciones cuya ausencia o error pudieran suponer directa o indirectamente un peligro para la salud de los consumidores.

OBJETIVO 4: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos de **formación** de trabajadores de la empresa alimentaria establecidos en la legislación alimentaria.

OBJETIVO 5: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de empresa alimentaria cumplen con los requisitos legales de manera coherente y eficaz, en materia de **sistemas de autocontrol** de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, en las etapas de producción, transformación y distribución posteriores a la producción primaria.

OBJETIVO 6: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con la normativa en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (**SANDACH**).

5.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

5.1.- PUNTOS DE CONTROL

El control se realiza en los **comercios minoristas de alimentos**, es decir, aquellos que manipulan, transforman, envasan y/o almacenan alimentos para su venta directa al consumidor final en instalaciones propias, sin perjuicio de que, en determinadas circunstancias, puedan vender sus productos a otros establecimientos minoristas, siempre que se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, se encuentren ubicados en el Principado de Asturias y la normativa específica del sector/producto lo permita.

Se incluyen todos los minoristas (comercios minoristas de carnes, pescaderías, panaderías, pastelerías, pequeños comercios, supermercados, heladerías, etc.) con excepción de los establecimientos minoristas de comidas preparadas.

5.1.1. COMERCIOS MINORISTAS DE CARNES:

Se entiende por **comercio minorista de carne** a todo local o conjunto de locales que forman una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que se desarrollan actividades de comercio o elaboración de carne o derivados, para la venta directa al consumidor final en las dependencias propias destinadas a dicho fin, con o sin reparto a domicilio, sin perjuicio de que puedan vender ciertos productos a establecimientos de comidas preparadas, con las restricciones establecidas por la autoridad competente.

La normativa específica que regula el sector es el **RD 1376/2003** por el que se *establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.*

El sector detallista de la carne ha evolucionado mucho en los últimos años, ofreciendo productos cada vez más elaborados y variados, dando así respuesta al cambio de preferencias y costumbres experimentado por la sociedad actual. Así, por ejemplo, establecimientos dedicados tradicionalmente al corte, fileteado y picado de carnes sin preparación alguna, ofrecen en la actualidad productos tradicionales elaborados, e incluso platos preparados listos para consumir.

El RD 1376/2003 establecía la obligatoriedad de solicitar por parte de todos los establecimientos Autorización Sanitaria de Funcionamiento a la Autoridad Competente. Sin embargo, esta obligación ha sido derogada recientemente con la entrada en vigor del **Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**, pasando a recibir el mismo tratamiento que el resto de comercios minoristas de alimentos, es decir, quedan sometidos al procedimiento de comunicación previa e inscripción en el registro autonómico.

El citado RD 1376/2003 permite a estos establecimientos disponer de obradores no unidos necesariamente a las salas de ventas, incluidos los ahumaderos, así como de sucursales de ventas para los productos que manipulen y/o elaboren.

Dentro del sector se distinguen los siguientes tipos de establecimientos:

a) Carnicerías: establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados) en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado, etc.), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

También pueden vender otros productos alimenticios de origen no cárnico, siempre que respeten las condiciones de venta establecidas para cada tipo de producto.

Pueden contar con obrador anexo o separado, pero solo para el despiece y preparación de las piezas.

b) Carnicerías-salchicherías: establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo b).

No está permitido comercializar los productos manipulados y/o elaborados en todos estos establecimientos fuera de sus propias dependencias de venta al público o de sus sucursales, con la excepción del suministro a establecimientos de comidas preparadas (sociales y comerciales), con las siguientes limitaciones:

- Los establecimientos suministradores deberán contar con equipos e instalaciones apropiadas y proporcionadas a su volumen de producción.
- No podrán suministrar carne picada y, en el caso de los comedores sociales, tampoco preparados cárnicos frescos (hamburguesas, salchichas, etc.).
- No podrán suministrar a establecimientos inscritos en el RGSEAA (catering, platos preparados).
- Su distribución se realizará exclusivamente en el mismo término municipal donde esté ubicado el establecimiento (excepcionalmente, y con autorización previa podrá establecerse un ámbito mayor).

Los establecimientos podrán efectuar también servicio a domicilio de sus productos.

Por otro lado, no podrán autorizarse carnicerías-salchicherías, ni carnicerías-charcuterías que no dispongan de obrador independiente de la sala de ventas.

Los obradores y el resto de las instalaciones que forman una unidad comercial (ahumaderos, secaderos, etc.) podrán ubicarse anexos a la sala de ventas o separados/as de ellas, pero dentro del mismo término municipal (excepcionalmente, y con autorización previa, podrán ubicarse en otro municipio).

Tanto las carnicerías, como las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías que cuenten con obrador podrán tener más de un establecimiento de venta (sucursales). Estas **sucursales de venta** podrán ubicarse en el mismo término municipal o en otro, pero siempre dentro del Principado de Asturias.

Los traslados se realizarán siempre en vehículo apropiado (isotermo o frigorífico), se respetarán las temperaturas máximas de los productos, y los traslados deben ir siempre acompañados de un **documento interno o albarán** en el que se incluirá: el nº de registro del establecimiento, los productos transportados (indicando la cantidad y el tipo de producto), y el justificante de venta al consumidor o establecimiento de comidas preparadas.

5.1.2. PANADERÍAS-PASTELERÍAS:

Los establecimientos de panadería y pastelería constituyen un grupo muy heterogéneo en cuanto a su estructura, volumen de producción, variedad de productos y técnicas aplicadas en la elaboración. En el Principado de Asturias existen más de 550 establecimientos dedicados a la fabricación, distribución y venta de productos de panadería, bollería, confitería y pastelería/repostería.

Hasta la entrada en vigor del **Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos** todos los establecimientos fabricantes, almacenistas o distribuidores de estos productos debían estar inscritos en el RGSEAA. Con la entrada en vigor del citado real decreto, se excluye de su inscripción a los establecimientos minoristas.

Dentro de este nuevo marco legislativo cabe distinguir, por tanto, entre los siguientes tipos de establecimientos:

1. **Establecimientos minoristas**, dedicados a elaboración, almacenamiento, envasado y/o venta de alimentos para ser entregados directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, sin perjuicio de que, en determinadas circunstancias, puedan vender también a otros establecimientos minoristas, incluidos los de comidas preparadas dentro del ámbito del Principado de Asturias y siempre que se trate de una actividad marginal en términos económicos y de producción y cuenten con equipos e instalaciones apropiadas y proporcionadas a su volumen de producción y medios de transporte adecuados para los productos distribuidos.

2. **Establecimientos mayoristas**, dedicados a elaboración, almacenamiento, envasado y/o venta de alimentos para su venta a otras empresas alimentarias, tanto minoristas como mayoristas dentro y/o fuera del ámbito de nuestra comunidad autónoma, sin perjuicio de que puedan disponer de local anejo a la industria dedicado a la venta directa al consumidor final de los productos de fabricación propia y de otro tipo de productos. Estos establecimientos no entran en el ámbito del presente programa.

5.1.3. HELADERÍAS:

Al igual que en el caso de las panaderías-pastelerías, se incluyen los establecimientos dedicados a la venta de helados y/o a la elaboración para su venta directa al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, sin perjuicio de que, en determinadas circunstancias, puedan vender también a otros establecimientos minoristas, incluidos los de comidas preparadas dentro del ámbito del Principado de Asturias y siempre que se trate de una actividad marginal en términos económicos y de producción y cuenten con equipos e instalaciones apropiadas y proporcionadas a su volumen de producción y medios de transporte adecuados para los productos distribuidos.

5.1.4. OTROS COMERCIOS MINORISTAS:

Aquí se incluyen pequeños comercios polivalentes o especializados, como pescaderías, tiendas de congelados, etc. supermercados, medianas superficies y grandes superficies o hipermercados.

Los establecimientos de comidas preparadas ubicados dentro de supermercados o hipermercados se tratarán como establecimientos independientes, así como las secciones de comercios minoristas con distinta razón social a las del establecimiento en el que se ubiquen.

5.2.- NATURALEZA DE LOS CONTROLES

Se actuará de acuerdo con el ***“Procedimiento Normalizado en materia de Control Alimentario”***.

Controles periódicos (o programados): visitas a los establecimientos según la planificación o programación establecida para cada período.

Controles no programados: se realizarán en el seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias o cuando existen resultados analíticos desfavorables.

El desarrollo de los controles se basará en procedimientos documentados, de forma que se lleven a cabo de manera uniforme. Debe quedar constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describa el motivo de la visita, el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. En caso de detectar incumplimientos, deberá realizarse el seguimiento en posteriores visitas.

Se aplicarán principalmente técnicas de inspección y/o de auditoría, para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa que afecte al establecimiento y para controlar las condiciones generales de higiene, manipulación, almacenamiento y funcionamiento de las instalaciones, así como la aplicación efectiva de los prerrequisitos y del sistema de autocontrol. La inspección comprenderá los locales e instalaciones, materias primas y productos transformados y los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, etc.), análisis organoléptico, etc.

Cuando se considere necesario, podrán aplicarse técnicas de muestreo para la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos; aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

Podrán llevarse uno o varios de los siguientes controles:

- **Control documental**, fundamentalmente destinado a comprobar los datos registrales de los establecimientos, el sistema de autocontrol y la trazabilidad.
- **Inspección** para comprobar las condiciones generales de la higiene de los establecimientos y del funcionamiento de las instalaciones.
- **Control físico** que comprende el examen macroscópico de los productos, mediciones, así como el etiquetado y las condiciones de almacenamiento.
- **Muestreo y análisis**: las muestras relacionadas con el presente programa serán recogidas de acuerdo con las instrucciones establecidas en los programas de Seguridad Microbiológica de Alimentos y de Seguridad Química de Alimentos.

Con carácter general el control abarcará los siguientes aspectos:

▪ **REGISTRO/CENSADO DE ESTABLECIMIENTOS**

Deberá comprobarse que todos los comercios minoristas de alimentos se encuentran debidamente registrados/censados en el Registro de Establecimientos Minoristas del Principado de Asturias (aplicación informática SICOPA).

El control se referirá también a que el registro o censado existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

▪ **CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**

Los requisitos de los reglamentos de higiene que quedan incluidos en el ámbito de este programa son los siguientes:

- Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios y específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.
- Requisitos del equipo.
- Requisitos relativos a desperdicios alimenticios.
- Requisitos relativos al suministro de agua.
- Disposiciones relativas a los productos alimenticios.
- Requisitos de envasado y embalaje.
- Requisitos de los tratamientos térmicos.

Además, habrá que tener en cuenta los requisitos específicos de la normativa nacional y autonómica en su caso, vigente en determinados sectores (comercio minorista de carnes, panaderías, comercio minorista de alimentos, comercio de helados, etc.).

▪ ETIQUETADO

Actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento

Las actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento son diferentes en función de la actividad alimentaria que realice el establecimiento:

a) Establecimiento elaborador y/o envasador:

- Control de las etiquetas existentes en el establecimiento para su empleo posterior, en su caso.
- Control de la maquinaria que realiza el etiquetado: estructural y operacional, en caso necesario.

Actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados

Las actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados son las siguientes:

- a) Control del etiquetado de los productos alimenticios y de la información contenida en el mismo.
- b) Control de la marca de identificación en los productos alimenticios de origen animal (productos elaborados en otros establecimientos) y de la marca sanitaria contemplada en el **RD 1376/2003**, en el caso de comercios minoristas de carnes que envasen sus productos.
- c) Control de los documentos comerciales y del etiquetado de los embalajes que contienen productos alimenticios envasados.

▪ TRAZABILIDAD

El control oficial por parte de las Autoridades competentes de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar los siguientes aspectos:

- ✓ Estudio y valoración de la documentación existente;
- ✓ Comprobación in situ de que el sistema descrito en la documentación es implantado y es efectivo.

Los agentes de control oficial deben verificar que existe evidencia documentada de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad, y que el diseño del sistema de trazabilidad establecido por la empresa alimentaria y su implantación es adecuada, para lo cual se deberá obtener información sobre los siguientes puntos:

- ✓ Sistema de agrupación e identificación de los productos (elaboradores): a criterio de la empresa. Pueden ser por ejemplo periodos de tiempo, líneas de producción, materias primas (según origen, fecha de recepción, lugar de almacenamiento...), etc.
- ✓ Trazabilidad de los productos/materias primas que entran en la empresa o trazabilidad hacia atrás.
- ✓ Trazabilidad del proceso o trazabilidad interna, en caso de haberla y a criterio de la empresa.
- ✓ Trazabilidad de los productos que se suministran a otras empresas o trazabilidad hacia delante (no aplicable a ventas directas a consumidor final).
- ✓ Descripción de la forma de recuperación de los productos afectados ya distribuidos, su almacenamiento y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a ésta de la retirada efectuada, en el caso de cadenas de supermercados y/o hipermercados.
- ✓ Periodo de mantenimiento de los registros³, que lo decide el explotador de la empresa alimentaria de acuerdo con la naturaleza del producto y en base a su análisis de riesgos, debiendo respetar la legislación aplicable de carácter sectorial u horizontal relativa a plazos mínimos de mantenimiento de registros en caso de haberla.

▪ **SANDACH** (Minoristas de carne y pescado)

Con carácter general los controles serán también documentales y físicos. Se comprobará:

- Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y transporte conforme a cada una de las categorías de subproductos.
- Que la documentación de acompañamiento refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
- Que el destino sea un establecimiento autorizado para la gestión de cada categoría de SANDACH.

³ Ver documento de orientaciones de la Comisión Europea

▪ FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas. Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentaria han definido en sus programas de autocontrol.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse. En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerrequisitos exigidos.

▪ SISTEMA DE AUTOCONTROL

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito. Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa.

El sistema APPCC y las prácticas correctas de higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo de control y verificación.

La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza, ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas por las propias empresas del sector alimentario, tanto a nivel nacional como comunitario, ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el APPCC adaptados a las características de su producción. En determinadas empresas alimentarias, especialmente las de pequeño tamaño, puede resultar suficiente la aplicación de estas guías para mantener bajo control sus riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando lo evidencien.

En general, deberá evaluarse que el sistema de autocontrol elegido por el establecimiento alimentario cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004, es adecuado para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria y se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que los procedimientos están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican y cumplen con los objetivos perseguidos. Se realizará en dos pasos:

A) Revisión documental

B) Verificación in situ

A) El control oficial comenzará con una **revisión documental** del procedimiento de autocontrol, de los registros generados, los resultados obtenidos por la empresa u otra evidencia documental relevante, relacionándolo con los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria derivados de la actividad desarrollada y los productos alimenticios; verificando que se está aplicando de manera permanente y se mantiene actualizado.

Se atenderá especialmente a los Puntos de Control Crítico (PCCs) –en su caso– establecidos por el operador, comprobando su vigilancia y control efectivo.

Un sistema APPCC documentado debería incluir, en general:

- Los programas de prerrequisitos o de prácticas correctas de higiene, sobre los cuales se implanta el sistema basado en el APPCC.
- El alcance o ámbito de aplicación que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos finales. Las fichas técnicas de los productos finales deben incluir, según proceda: la lista de ingredientes (materias primas, aditivos), tipo de envasado y presentación, los datos de etiquetado, la fecha de caducidad o de consumo preferente, el uso estimado, la población de destino y el método de conservación.
- El diagrama de flujo, que describa todos los procesos, con detalle de tiempos y temperaturas, las esperas, las incorporaciones de ingredientes y del material de envasado y los reciclados, en su caso. Es muy conveniente su confirmación in situ.

- El análisis de todos los peligros potenciales físicos, químicos y biológicos, detallado en cada etapa del proceso y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables.
- Los puntos que se consideren críticos para el control de un peligro (PCCs) y los métodos utilizados para su determinación (árbol de decisiones u otro).
- Los límites críticos establecidos para cada Punto de Control Crítico definido;
- El sistema de vigilancia de cada límite crítico, especificando cómo se realiza y documenta, cuándo y quién es el responsable de hacerlo.
- Las medidas correctivas y correctoras aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento, especificando quién es el responsable de hacerlo y el modo en que se documenta (registro), así como el sistema de vigilancia y seguimiento.
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema basado en el APPCC implantado (auditorías internas o revisiones periódicas, calibración de aparatos de medida, validación de medidas, pruebas analíticas, etc.).
- Los registros o evidencias documentales de los controles realizados deben conservarse durante un periodo de tiempo apropiado, que debe ser lo bastante largo para garantizar la disponibilidad de la información en caso de una alerta (en general, puede tomarse como referencia la vida útil de los alimentos elaborados y/o almacenados más 6 meses).
- Cuando proceda, las revisiones efectuadas periódicamente y, en especial, las derivadas de las modificaciones de las operaciones que se llevan a cabo en la empresa, las correspondientes a los análisis de los riesgos, de los puntos de control crítico y de los procedimientos vigilancia y control y de seguimiento.

B) Efectuada la valoración documental, se deberá **verificar *in situ*** que los pre-requisitos estructurales o pre-operacionales (instalaciones, locales, equipos) y operacionales (programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, control de plagas, trazabilidad, formación del personal, etc.) están debidamente implantados y, muy especialmente, que se cumple con lo establecido en relación con la vigilancia de los PCCs, en su caso. Para ello se emplearán técnicas de muestreo, en caso necesario.

Podrá realizarse también la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la autoridad competente.

Criterios de FLEXIBILIDAD:

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario, que por su tamaño y naturaleza tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos descritos en el Art. 5 del Reglamento (CE) 852/2004, y que en ocasiones puede suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido, todo ello sin que el esfuerzo suplementario suponga una mejora en el nivel de seguridad alimentaria.

En este apartado están incluidas las empresas que emplean métodos de producción, transformación y distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales (acogidos o no a la excepción del Art. 7 del Reglamento (CE) 2074/2005), las microempresas o las de pequeño y mediano tamaño, las de suministro a pequeña escala o las de distribución limitada fundamentalmente al ámbito local o regional.

Es necesario aplicar los criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el control oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas, para lo que se tiene en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.

Los peligros significativos se pueden controlar eficazmente mediante:

- El desarrollo e implantación de **programas de prerequisites** en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos, salvo sencillas manipulaciones como el loncheado y envasado a petición del cliente, como carpas, chiringuitos, venta ambulante, puestos de mercado, establecimientos de bebidas, tiendas de ultramarinos o transporte de alimentos envasados, etc. En general, todos los comercios minoristas de alimentos con excepción de panaderías y/o pastelerías y heladerías fabricantes y comercios minoristas de carnes que elaboren productos (carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías).
- **Guías de Buenas Prácticas de Higiene** cuando la manipulación de los alimentos es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la experiencia vocacional de los operadores. Están indicadas, por ejemplo, para las panaderías, las pastelerías y los comercios minoristas de carnes con elaboración propia, aunque no exclusivamente.
- **Guías APPCC Genéricas.**
- **Sistema APPCC específico** que contempla todas las características particulares de la empresa en cuestión (instalaciones, equipamiento, productos, procesos, etc.).

En cualquier caso, los registros a exigir deben ser proporcionales a la naturaleza y al tamaño de la empresa.

5.3.- FRECUENCIA DE LOS CONTROLES

Las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el *“Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos”* en función del nivel de **riesgo sanitario** que represente el establecimiento, teniendo en cuenta las actividades desarrolladas, los productos elaborados, el tamaño del establecimiento y el histórico de la empresa en cuanto a calificación sanitaria y cumplimiento de los requisitos legales (propuestas de sanción).

5.4.- USO DE LISTAS DE COMPROBACIÓN (CHECK LIST)

Se utilizarán 11 protocolos (listas de comprobación) distintos según la actividad desarrollada por el establecimiento:

1. **Comercios minoristas de alimentos:** aplicable a los establecimientos minoristas tales como comercios tradicionales especializados o polivalentes y supermercados que no elaboran productos -aunque pueden realizar alguna de las operaciones siguientes: selección, lavado, corte de materias primas, fraccionamiento, loncheado o envasado de productos- ni disponen de ninguna de las siguientes secciones: carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería, pescadería y/o fabricación de productos de panadería/pastelería. La venta de productos de panadería/pastelería y/o la cocción de semielaborados (punto caliente) no se considerarán secciones.
2. **Supermercados/hipermercados con secciones y elaboración propia:** aplicable a establecimientos polivalentes con una o varias de las siguientes secciones: carnicería-salchichería, carnicería-charcutería, panadería y/o pastelería con fabricación propia. Pueden tener otras secciones como pescadería, sin elaboración. La cocción de masas de panadería/pastelería semielaboradas no se considerará elaboración.
3. **Supermercados/hipermercados con secciones sin elaboración propia:** aplicable a establecimientos polivalentes con una o varias secciones, pero sin elaboración propia en ninguna de ellas. Pueden cocer masas de panadería/pastelería semielaboradas.
4. **Carnicerías** independientes.
5. **Carnicerías-salchicherías** independientes.
6. **Carnicerías-charcuterías** independientes.
7. **Pescaderías** independientes.

8. **Fabricantes de panadería/pastelería minoristas:** establecimientos independientes dedicados a la fabricación de productos de panadería y/o pastelería, fundamentalmente para su venta directa a consumidor final en sus propias instalaciones.
9. **Establecimientos de venta de panadería/pastelería y cocción de semielaborados:** establecimientos independientes dedicados a la venta de productos de panadería y/o pastelería elaborados por otros establecimientos, así como al horneado de productos semielaborados (puntos calientes) fundamentalmente para su venta directa a consumidor final en sus propias instalaciones.
10. **Fabricantes de helados minoristas:** establecimientos independientes dedicados a la fabricación de helados, fundamentalmente para su venta directa a consumidor final en sus propias instalaciones.
11. **Establecimientos de venta de helados** elaborados en otros establecimientos, fundamentalmente para su venta directa a consumidor final en sus propias instalaciones.

Con el fin de unificar criterios en las inspecciones, **la lista de comprobación deberá cubrirse siempre en las visitas programadas** (a 1 enero) a los establecimientos con la frecuencia establecida según el riesgo que representen, así como en las visitas de comprobación de corrección de incumplimientos (en este caso puede llevarse a la inspección la lista de comprobación de la última visita cubierta y corregir sobre ella lo que proceda).

Las respuestas negativas indican incumplimientos. Será necesario detallar los incumplimientos detectados en el apartado de observaciones.

Nota: las secciones de supermercados con razones sociales diferentes a la del supermercado en el que estén ubicadas se considerarán establecimientos independientes y, por tanto, se utilizarán protocolos diferentes, sin perjuicio de que puedan compartir servicios y documentación del sistema de autocontrol.

5.5.- REGISTRO DE DATOS

Todos los datos relacionados con las visitas de control serán introducidos por los inspectores oficiales en la aplicación informática **SICOPA** (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios).

Cualquier modificación de los datos registrales relacionados con el comercio minorista de carnes -temporalmente y hasta que se modifique la base de datos- será comunicada al Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental (SCAYSA) a efectos de su actualización, con la excepción de los datos sobre productos, nº de empleados, etc. (ver manual de usuario SICOPA) que deberán ser actualizados directamente por los inspectores oficiales, al igual que todos los datos del resto de los establecimientos minoristas.

6.- EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA

6.1.- EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Una vez recogidos todos los datos, se valorarán los resultados obtenidos, teniendo en cuenta los controles oficiales realizados, tanto programados como no programados (como consecuencia de alertas, brotes de intoxicación alimentaria, denuncias, etc.), frecuencia y tipos de incumplimientos detectados, sus causas y posibles riesgos derivados de dichos incumplimientos, así como las medidas adoptadas para garantizar la eficacia de los controles (inmovilizaciones cautelares, sanciones, suspensiones temporales de actividad, retiradas de autorización, etc.).

Se tendrán en cuenta los siguientes indicadores de evaluación:

6.1.1. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA:

- N° establecimientos programados visitados / N° establecimientos a visitar programados x 100
- N° visitas programadas realizadas / N° visitas a realizar programadas x 100
- N° visitas no programadas realizadas / N° total de visitas (programadas y no programadas) realizadas x 100

6.1.2. INDICADORES DE RESULTADO

6.1.2.1. INCUMPLIMIENTOS POR PARTE DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ESTABLECIMIENTOS CON INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES⁴)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos importantes / N° establecimientos visitados x 100

⁴ Se considerarán incumplimientos importantes aquellos que hayan dado como resultado la calificación sanitaria del establecimiento como “INSATISFACTORIO”

TIPO DE INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES⁵)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos "ESTRUCTURALES" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos "HIGIÉNICOS" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de "PROCESOS Y MANIPULACIONES" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de "HIGIENE Y FORMACIÓN DEL PERSONAL" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de "ETIQUETADO" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de "TRAZABILIDAD" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de "AUTOCONTROL" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de gestión de "SANDACH" /N° establecimientos visitados x 100

6.1.2.2. CALIFICACIÓN SANITARIA

- N° establecimientos visitados calificados como "EXCELENTES" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como "BUENOS" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como "ACEPTABLES" /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como "INSATISFACTORIOS" /N° establecimientos visitados x 100

⁵ Establecimientos "INSATISFACTORIOS" que hayan obtenido una calificación parcial de "INSATISFACTORIO" en la agrupación correspondiente.

6.1.3. MEDIDAS ADOPTADAS

6.1.3.1. PRESIÓN SANCIONADORA

- N° establecimientos propuestos para sanción /N° establecimientos con incumplimientos (importantes) x 100

6.1.3.2. OTRAS MEDIDAS ADOPTADAS

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD

- N° establecimientos a los que se suspendió la actividad /N° establecimientos con incumplimientos x 100

RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO

- N° establecimientos en los que se ha retirado productos /N° establecimientos con incumplimientos x 100

ALERTAS GENERADAS

- N° alertas generadas/N° establecimientos con incumplimientos x 100

OTRAS MEDIDAS

- N° otras medidas/N° establecimientos con incumplimientos x 100

6.2.- REVISIÓN DEL PROGRAMA

Una vez analizados y evaluados los datos y en función de los resultados obtenidos, se considerará la necesidad de revisar y modificar el programa o realizar los ajustes que se consideren oportunos.

También será revisado en caso de cambios en la normativa legal, en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, riesgos emergentes o en función de los resultados de las supervisiones/auditorías llevadas a cabo en el sector.

7.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

APPCC	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
ASAC	Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo
CCAA	Comunidad Autónoma
CE	Comunidad Europea
PCC	Punto de Control Crítico
RGSEAA	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
SANDACH	Subproductos Animales No Destinados A Consumo Humano
SCAYSA	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental
SCUTA	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia
SICOPA	Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios
UTA	Unidad Territorial de la Agencia



**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

