	Tipo documento: PROCEDIMIENTO NORMALIZADO	PN – 04
	Nombre: PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	Página: 1 de 38 Versión: 3.2 Fecha: Diciembre 2011



PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Realizado por: SECCIÓN PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS Diciembre 2011	Supervisado por: JEFA SERVICIO DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS  M ^a Rosa Urdiales Garmón Diciembre 2011	Aprobado por: DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA  Alberto Fernández León Diciembre 2011
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN
1.0	Mayo 2006		
2.0	Mayo 2008	Todo	Adaptación Categorías y Actividades
3.0	Diciembre 2010	Todo	Adaptación SICOPA
3.1	Julio 2011	Clave 40 y Minoristas	Inclusión transportistas en clave 40, eliminación de minoristas ASF y actualización actividades de minoristas
3.2	Diciembre 2011	Anexo 1, Claves 28 y 40, Anexo II, Clave 2, cambios corporativos y ajustes de frecuencias	Inclusión nueva actividad 08 (Helados a base de leche cruda) en clave 28. Inclusión actividades 05, 06 y 07 (transporte de alimentos) en clave 40. Adaptación al nuevo programa de control oficial de establecimiento de comidas preparadas. Cambios de nombres y logos corporativos. Ajustes de frecuencias

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP
Responsables UTAS	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP
Personal Servicios Sanitarios Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

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

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	<i>Pág. 4</i>
2.- BASE LEGAL.....	<i>Pág. 4</i>
3.- OBJETIVO.....	<i>Pág. 4</i>
4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN	<i>Pág. 4</i>
5.- RESPONSABILIDADES	<i>Pág. 5</i>
6.- CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS...	<i>Pág. 5</i>
7.- FRECUENCIAS DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	<i>Pág. 8</i>
8.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN.....	<i>Pág. 9</i>
9.- SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	<i>Pág.10</i>

ANEXO 1: TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS;
ESTABLECIMIENTOS RGSEAA

ANEXO 2: TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS;
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

1.- INTRODUCCIÓN

El *Reglamento (CE) 882/2004* establece que las Autoridades Sanitarias, en el ámbito de sus competencias, deben realizar controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios y sus productos con el fin de comprobar la conformidad de los mismos con las disposiciones vigentes dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales o a proteger los intereses de los consumidores, incluidas las que tengan por objeto su información.

Estos controles oficiales deben ser llevados a cabo con regularidad y con la debida frecuencia teniendo en cuenta:

- a) Los riesgos identificados en relación con las empresas alimentarias, con los alimentos, con su uso o con cualquier proceso, material, sustancia, actividad u operación que pueda afectar a la seguridad de los mismos;
- b) El historial de las empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación sobre alimentos;
- c) La fiabilidad de los autocontroles que ya se hayan realizado; y
- d) Cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento.

2.- BASE LEGAL

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

3.- OBJETIVO

El objetivo del presente procedimiento es establecer las frecuencias de los controles a realizar a los establecimientos alimentarios en el ámbito de los programas de control oficial del Principado de Asturias.

4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento se aplica a los controles efectuados en el marco de los programas de control oficial de alimentos del Principado de Asturias, sin perjuicio de otro tipo de controles como consecuencia de alertas, denuncias, brotes, muestreos o cualquier situación extraordinaria que pueda suponer riesgos adicionales o necesidad de un mayor control.

En el caso de actividades o establecimientos cuyo programa de control específico tenga establecidas frecuencias de los controles oficiales (Ej. lonjas pesqueras, salas de despiece autorizadas para la retirada de MER, mataderos) el presente documento sólo será aplicable para la asignación del riesgo sanitario.

5.- RESPONSABILIDADES

- **Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios (SRAYA):** será el responsable del presente procedimiento. Para ello, tendrá asignadas las siguientes funciones:
 - ✓ Mantenimiento de los Riesgos Sanitarios en la aplicación informática SICOPA: asignación de puntuaciones por actividad, calificación sanitaria, tamaño del establecimiento e historial en relación con el cumplimiento de la normativa sanitaria.
 - ✓ Mantenimiento de las Claves, Categoría y Actividades desarrolladas por las empresas alimentarias.
 - ✓ Mantenimiento de Listas de Comprobación: preguntas, tipo incumplimientos (mayores, menores, críticos), ponderación de las agrupaciones de calificación.
 - ✓ Introducción en el SICOPA de datos específicos de los establecimientos, en el caso de empresas inscritas en el RGSEAA.
- **Inspectores de las Unidades Territoriales de Áreas Sanitarias (UTAS):**
 - ✓ Actualización y mantenimiento de los datos específicos de los establecimientos minoristas y determinados datos (nº trabajadores) de empresas inscritas en el RGSEAA y minoristas de la carne.
 - ✓ Introducción de los resultados de las visitas de control a las empresas alimentarias: listas de comprobación y de las medidas adoptadas (propuestas de sanción).

6.- CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS

Las frecuencias de los controles oficiales programados son establecidas automáticamente por la aplicación informática **SICOPA** (Sistema Integral de Control Oficial de Establecimientos Alimentarios) en función del **riesgo sanitario** asignado a cada establecimiento.

Para ello, cada establecimiento recibe una puntuación numérica de 0 a 100 (a más puntuación, mayor riesgo) atendiendo a los siguientes criterios:

A) ACTIVIDAD / TIPO DE ALIMENTO / POBLACIÓN DE DESTINO (0-40 PUNTOS)

Se tienen en cuenta las claves, categorías y actividades del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en el caso de establecimientos mayoristas y la actividad desarrollada/productos elaborados/población de destino, en el caso de los minoristas y establecimientos de comidas preparadas, además de los siguientes factores:

- **Actividad / grado manipulación** que recibe el alimento en el establecimiento. Así, los fabricantes reciben mayor puntuación que los envasadores o almacenistas/distribuidores de los mismos productos.
- **Tipo de alimento:** el tipo de alimento se ha considerado como uno de los factores más importantes. Los alimentos de alto riesgo (pueden contener microorganismos patógenos y favorecer su crecimiento o la formación de toxinas) como p.e. los preparados cárnicos frescos, moluscos, ovoproductos, se clasifican, como de mayor riesgo (mayor puntuación) que los alimentos de riesgo medio (pueden contener patógenos, pero no favorecen su crecimiento o la formación de toxinas, o bien, no es probable que contenga patógenos, pero puede favorecer su crecimiento o formación de toxinas) tales como los productos cárnicos curados, productos lácteos, o bajo (alimentos con escasa probabilidad de contener patógenos y que no favorecen su crecimiento o la formación de toxinas) tales como los cereales, azúcar. También se ha tenido en cuenta si el producto va a ser consumido “normalmente” sin ningún tratamiento posterior (listo para el consumo) y si recibe o no en el establecimiento un tratamiento que reduzca significativamente el riesgo (pasterización, esterilización, maduración, fermentación, salazón).
- **Vulnerabilidad de la población de destino:** en este caso, sólo se han tenido en cuenta los establecimientos que entregan sus productos directamente a colectivos vulnerables (niños, ancianos, enfermos, etc.) como las cocinas centrales que sirven a comedores sociales (guarderías, colegios, hospitales, residencias de ancianos) o los fabricantes de alimentos infantiles o para enfermos celíacos o diabéticos.
- **Ámbito de comercialización / Nº individuos expuestos:** también se ha considerado el ámbito de comercialización y el número de individuos expuestos. Así, a los establecimientos que venden sus productos exclusivamente al consumidor final (minoristas) se les asignan menos puntos, en general que a aquellos con un ámbito de comercialización mayor. Ej.: las carnicerías salchicherías en relación con las industrias fabricantes de carne picada o preparados cárnicos frescos. También las industrias de comidas preparadas (catering) o los restaurantes dedicados a banquetes reciben mayor puntuación que el resto de los restaurantes.

En el caso de que un establecimiento desarrolle más de una actividad o fabrique diferentes productos se le asignará la puntuación que corresponda al producto/actividad que represente el mayor riesgo.

B) CALIFICACIÓN SANITARIA (0-40 PUNTOS)

Esta calificación sanitaria es calculada automáticamente por el SICOPA, una vez introducidos los datos correspondientes a los resultados de las visitas de control con lista de comprobación, en función de los incumplimientos detectados, y atendiendo a los siguientes aspectos:

- ♦ **Condiciones higiénico-sanitarias / Diseño e infraestructura:** espacio, distribución de locales, materiales de construcción y revestimiento; dotación de útiles y maquinaria, servicios higiénicos, vestuarios, lavamanos y locales o dispositivos para el lavado de manos, de útiles y demás. En general, todo lo relacionado con las características físicas del establecimiento que permitan la realización de la actividad correspondiente de forma adecuada.
- ♦ **Higiene y procesado:** de los locales, el personal, los procesos de trabajo, etc., previniendo cualquier tipo de alteración, contaminación cruzada o riesgo para la salud. Prácticas de trabajo correctas. Gestión de residuos.
- ♦ **Sistema de autocontrol:** Cumplimiento de los prerequisites y del sistema de autocontrol. Existencia de registros y documentación. Comprende todos los aspectos que afectan a la gestión de la seguridad alimentaria y a los productos como son: trazabilidad, etiquetado, composición, formación del personal, etc.

Clasificación de incumplimientos (asignada por el SICOPA):

- **Incumplimiento menor (*leve*):** incumplimiento que no influye, o no es probable que influya en la seguridad del producto.

Ej.: deficiencias menores de higiene, falta de dotación en los lavamanos, deficiencias leves de autocontrol que no comprometan la seguridad alimentaria.

- **Incumplimiento mayor (*importante*):** incumplimiento que es probable que influya en la seguridad del producto.

Ej.: incumplimientos importantes de higiene, falta de registro de los PCCs (aunque sí controlados), cruces de líneas con alta probabilidad de contaminaciones cruzadas.

- **Incumplimiento crítico (*riesgo extraordinario e inminente para la salud*):** riesgo cierto (inevitable o que parece inevitable) de producir productos no seguros. Requiere la suspensión cautelar de la actividad. En este caso, es el inspector el que debe clasificar el incumplimiento como crítico, en función de lo observado.

Ej.: utilización de aditivos no autorizados, de materias primas contaminadas (leche con residuos) fallos graves en el control de procesos fundamentales para la seguridad de los productos (pasterización, etc.), ausencia absoluta de sistema de autocontrol.

A cada calificación sanitaria se le asigna la siguiente puntuación para el cálculo del riesgo sanitario:

CALIFICACIÓN SANITARIA	PUNTUACIÓN
EXCELENTE	0 Puntos
BUENO	10 Puntos
ACEPTABLE	20 Puntos
INSATISFACTORIO	40 Puntos

C) TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO (0-10 PUNTOS)

En este caso, se tiene en cuenta el nº de personas que trabajan en las áreas de producción o manipulación de alimentos. Se excluye, por tanto, el personal de oficina y/o de laboratorio.

TAMAÑO (Nº TRABAJADORES)	PUNTUACIÓN
1-10	0 Puntos
11-30	5 Puntos
+ DE 30	10 Puntos

D) HISTORIAL DE LA EMPRESA EN RELACIÓN CON INCUMPLIMIENTOS DE LA NORMATIVA / PROPUESTAS DE SANCIÓN (0-10 PUNTOS)

Los establecimientos que hayan sido propuestos para sanción en los últimos 4 años reciben 10 puntos adicionales.

7.- ESTABLECIMIENTO DE FRECUENCIAS DE LOS CONTROLES OFICIALES

En función de los puntos obtenidos, a cada establecimiento se le asigna un **riesgo sanitario** y la aplicación propone la fecha de la próxima visita de control, atendiendo a la siguiente tabla:

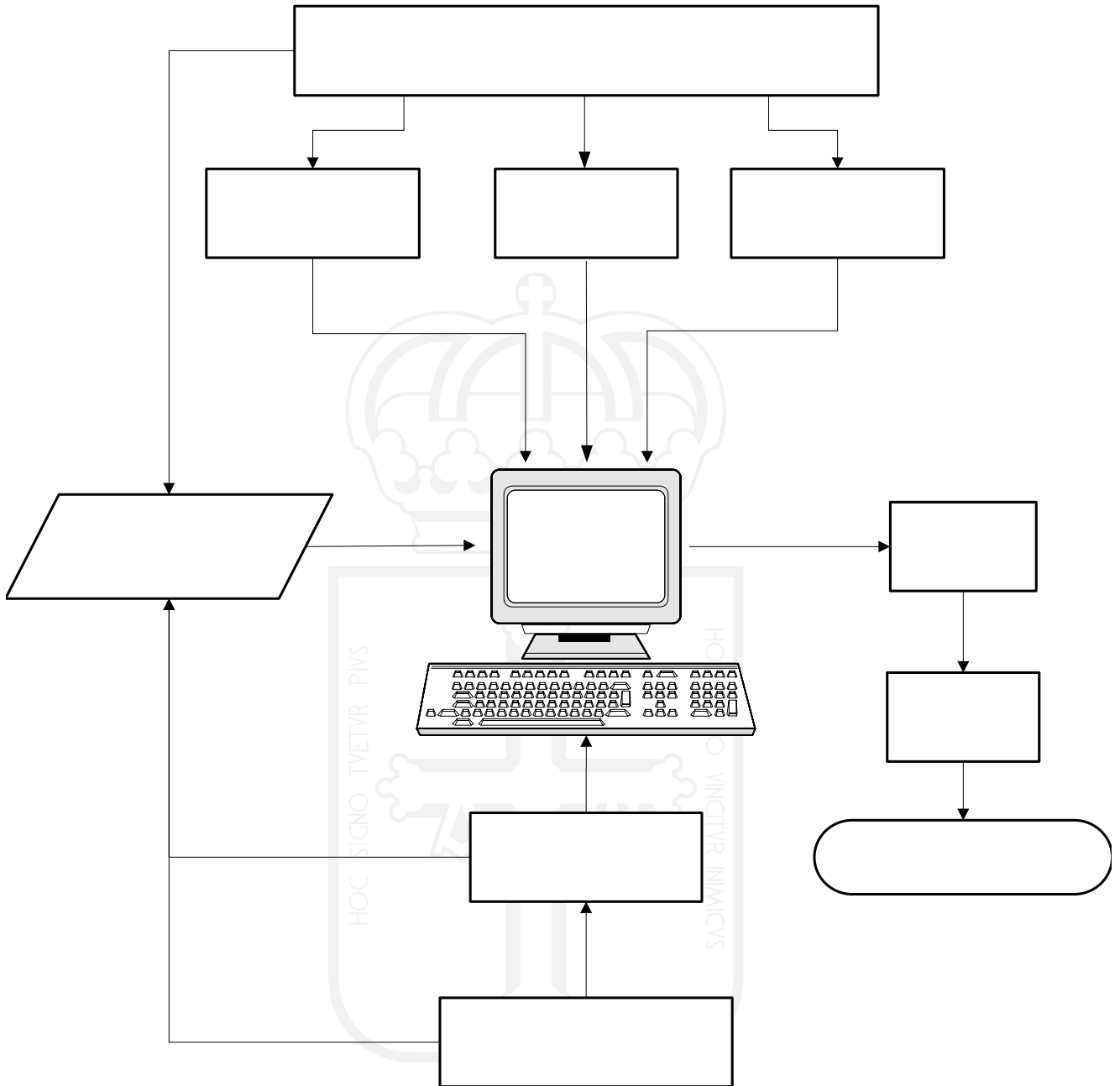
PUNTUACIÓN	RIESGO SANITARIO	FECHA PRÓXIMA VISITA
80 - 100 puntos	Muy alto	6 meses
60 - 79 puntos	Alto	1 año
40 - 59 puntos	Medio	18 meses
20 - 39 puntos	Bajo	2 años
0 – 19 puntos	Muy bajo	3 años

Esta será la fecha de referencia para el cálculo de la programación anual, si bien, el inspector podrá decidir realizar un nuevo control de seguimiento antes de dicha fecha si lo considera oportuno.

En el caso de los establecimientos calificados como **insatisfactorios**, la aplicación propone automáticamente una visita de control a los 6 meses (plazo máximo), independientemente de los demás criterios de categorización.

El sistema de asignación del riesgo sanitario -y, en consecuencia de la frecuencia de los controles oficiales- es dinámico y se actualiza cada vez que se produce algún cambio o modificación en el establecimiento (nuevos productos y/o actividades, cambio de nº de trabajadores, modificación de la calificación sanitaria del establecimiento, etc.).

Figura 1: Esquema asignación frecuencias controles oficiales



8.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Las frecuencias establecidas en este procedimiento podrán modificarse en función de los resultados obtenidos en los programas de control oficial, de recomendaciones comunitarias o de campañas concretas que tengan por objeto un mayor conocimiento de sectores determinados.

MANTENI
 RIESC

9.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

CCAA	Comunidad Autónoma
CE	Comunidad Europea
DGSP	Dirección General de Salud Pública
No POAS	Productos de Origen no Animal
POAS	Productos de Origen Animal
RGSEAA	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
SRAYA	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios
SICOPA	Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios
UTAS	Unidades Territoriales de Áreas Sanitarias

ANEXO 1

TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS ESTABLECIMIENTOS RGSEAA

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
5. IRRADICIÓN	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	24. Irradiación de condimentos y especias vegetales	30
		25. Irradiación de hierbas aromáticas secas	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
10. CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	17. Grasas animales y chicharrones	20
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
		34. Colágeno	
		35. Gelatinas	
		23. Productos cárnicos	25
		32. Productos a base de sangre	
		36. Extractos e hidrolizados de carnes	30
		74. Productos transformados a base de carne	
		54. Preparados de carne y carne picada	35
		73. Carne separada mecánicamente	
	2. Envasado	17. Grasas animales y chicharrones	15
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
		34. Colágeno	
		35. Gelatinas	
		18. Carne de ungulados	20
		19. Carne de aves	
		20. Carne de lagomorfos	
		21. Carne de caza	
		22. Despojos (incluida la sangre)	
		23. Productos cárnicos	
	32. Productos a base de sangre	25	
	36. Extractos e hidrolizados de carnes		
	74. Productos transformados a base de carne	30	
	54. Preparados de carne y carne picada		
	73. Carne separada mecánicamente		
	3. Distribución	17. Grasas animales y chicharrones	10
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
34. Colágeno			
35. Gelatinas			
18. Carne de ungulados			
19. Carne de aves			
20. Carne de lagomorfos			
21. Carne de caza			
22. Despojos (incluida la sangre)			
23. Productos cárnicos			
32. Productos a base de sangre			
36. Extractos e hidrolizados de carnes			
74. Productos transformados a base de carne			
54. Preparados de carne y carne picada			
73. Carne separada mecánicamente			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
10. CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA	4. Almacenamiento	97.frigorífico	15
		98. en congelación	
		99.sin control T ^a	10
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	14. Centro de recogida de caza silvestre	10
		77. Centro de recogida de pieles y cueros con destino a la industria alimentaria	
		78. Tenería de materiales con destino a la industria alimentaria	
		79. Distribución de pieles y cueros con destino a la industria alimentaria	
		80. Establecimiento de ribera de materiales con destino a la industria alimentaria	
		81. Centro intermedio de materiales con destino a la industria alimentaria.	
		76. Mercado mayorista del sector cárnico	15
		60. Matadero de bovino	20
		61. Matadero de porcino	
		62. Matadero de ovino	
		63. Matadero de caprino	
		64. Matadero de solípedos	
		65. Matadero de rútiles	
		09. Matadero de aves	
		12. Matadero de lagomorfos	
		38. Matadero de mamíferos de caza de cría	
		11. Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos	
		69. Establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor	
		70. Establecimiento de manipulación de caza silvestre menor	
		75. Sacrificio por rito religioso sin aturdimiento.	
		30. Salado y secado de jamones	
		31. Salado y secado de carne	
		82. Establecimiento de congelación	
		06. Sala de despiece de carne de ungulados	25
		10.Sala de despiece de carne de aves	
		13. Sala de despiece de carne de lagomorfos	
		66. Sala de despiece de carne de rútiles	
43. Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría			
71. Sala de despiece de carne de caza silvestre mayor			
72. Sala de despiece de carne de caza silvestre menor			
58. Sala de tratamiento de carnes de lidia que puede recibir reses sangradas y canales			
59. Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que solo puede recibir canales			
67. Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino	30		
68. Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
12. PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	30. Aceites y/o grasas de pescado	15
		31. Grasas de otros animales marinos	
		15. Productos de la pesca frescos	20
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
		23. Caracoles terrestres transformados	
		25. Ancas de rana	
		17. Conservas de productos de la pesca	25
		18. Semiconservas de productos de la pesca	
		19. Productos de la pesca ahumados	
		26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos	
		28. Productos transformados a base de pescado	
	32. Productos de pesca descongelados		
	2. Envasado	30. Aceites y/o grasas de pescado	10
		31. Grasas de otros animales marinos	
		15. Productos de la pesca frescos	15
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
		23. Caracoles terrestres transformados	
		25. Ancas de rana	
		17. Conservas de productos de la pesca	20
		18. Semiconservas de productos de la pesca	
		19. Productos de la pesca ahumados	
		26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos	
		28. Productos transformados a base de pescado	
	32. Productos de pesca descongelados		
	3. Distribución	15. Productos de la pesca frescos	10
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
23. Caracoles terrestres transformados			
25. Ancas de rana			
30. Aceites y/o grasas de pescado			
31. Grasas de otros animales marinos			
17. Conservas de productos de la pesca			
18. Semiconservas de productos de la pesca			
19. Productos de la pesca ahumados			
26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos			
28. Productos transformados a base de pescado			
32. Productos de pesca descongelados			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
12. PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS	4. Almacenamiento	97.frigorífico	15
		98. en congelación	
		99.sin control T ^a	10
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	11. Establecimiento de limpieza, manipulación de cangrejos vivos	5
		29. Establecimiento de limpieza/envasado de caracoles terrestres vivos	
		12. Lonja o Mercado de subastas	15
		13. Mercado mayorista de productos de la pesca	
		02. Buque congelador	20
		14. Establecimiento de congelación de productos de la pesca	
		01.Buque factoría	25
		05. Buque de cocción a bordo de gambas y moluscos	
		22. Cocedero de productos de la pesca	
		24. Establecimiento de descongelación de productos de la pesca	
		09. Centro de expedición de invertebrados marinos (incluidos equinodermos y gasterópodos)	35
08. Centro de depuración de moluscos	40		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
14. HUEVOS Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	07. Huevo líquido	35
		05. Ovoproductos	40
		08. Productos transformados a base de huevo	
	2. Envasado	06. Huevos de otras especies	20
		07. Huevo líquido	30
		05. Ovoproductos	35
		08. Productos transformados a base de huevo	
	3. Distribución	04. Huevos de "Gallus gallus"	10
		05. Ovoproductos	
		06. Huevos de otras especies	
		07. Huevo líquido	
		08. Productos transformados a base de huevo	
	4. Almacenamiento	97. Frigorífico	15
		98. En congelación	
99. Sin control T ^a		10	
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	3. Colector de huevos	10	
	1. Centro de embalaje de huevos	20	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
15. LECHE Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	05. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)	25	
		06. Leche condensada		
		08. Leche en polvo		
		10. Quesos curados		
		12. Quesos fundidos		
		15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)		
		16. Sueros lácteos		
		17. Sueros lácteos en polvo		
		21. Productos lácteos fraccionados		
		22. Productos transformados a base de leche		
		30. Leche UHT y esterilizada		
		31. Leche pasteurizada		
		09. Leche fermentada (yogurt, etc.)		30
		11. Quesos frescos		
	13. Cuajadas			
	14. Nata			
		18. Requesón		
	2. Envasado	08. Leche en polvo	20	
		10. Quesos curados		
		12. Quesos fundidos		
		15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)		
		17. Sueros lácteos en polvo		
		21. Productos lácteos fraccionados		
	3. Distribución	22. Productos transformados a base de leche	25	
		03. Leche cruda		
		09. Leche fermentada (yogurt, etc.)		
		11. Quesos frescos		
		13. Cuajadas		
		14. Nata		
	4. Almacenamiento	18. Requesón	10	
		05. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)		
		06. Leche condensada		
08. Leche en polvo				
10. Quesos curados				
12. Quesos fundidos				
15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)				
16. Sueros lácteos				
17. Sueros lácteos en polvo				
21. Productos lácteos fraccionados				
22. Productos transformados a base de leche				
30. Leche UHT y esterilizada				
31. Leche pasteurizada				
03. Leche cruda				
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	09. Leche fermentada (yogurt, etc.)	15		
	11. Quesos frescos			
	13. Cuajadas			
4. Almacenamiento	14. Nata	10		
	18. Requesón			
	97. Frigorífico			
4. Almacenamiento	98. En congelación	10		
	99. Sin control T ^a			
	01. Centro de recogida de leche		15	
28. Centro de maduración de quesos				
29. Centro de ahumado de quesos				
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	27. Establecimiento elaborador de quesos para curar sin centro de maduración propio	25		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
16. OLEAGINOSAS Y GRASAS COMESTIBLES	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Aceite de oliva	10
		03. Aceites de semillas oleaginosas	
		05. Otros aceites y grasas vegetales	
		11. Aceite de orujo de oliva	
		07. Aceites o grasas de pescado	
		08. Grasas de otros animales marinos	
	2. Envasado	10. Materias grasas compuestas (vegetales y/o animal)	15
		01. Aceite de oliva	
		03. Aceites de semillas oleaginosas	
		05. Otros aceites y grasas vegetales	
		11. Aceite de orujo de oliva	
		07. Aceites o grasas de pescado	
	3. Distribución	08. Grasas de otros animales marinos	10
		10. Materias grasas compuestas (vegetales y/o animal)	
		01. Aceite de oliva	
		03. Aceites de semillas oleaginosas	
		05. Otros aceites y grasas vegetales	
		11. Aceite de orujo de oliva	
	4. Almacenamiento	07. Aceites o grasas de pescado	10
		08. Grasas de otros animales marinos	
10. Materias grasas compuestas (vegetales y/o animal)			
01. Aceite de oliva			
03. Aceites de semillas oleaginosas			
05. Otros aceites y grasas vegetales			
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	11. Aceite de orujo de oliva	10	
	07. Aceites o grasas de pescado		
	08. Grasas de otros animales marinos		
	10. Materias grasas compuestas (vegetales y/o animal)		
		02. Refinado de aceite de oliva	10
		04. Refinado de aceites de semillas oleaginosas	
		06. Refinado de grasas vegetales	
		12. Refinado de aceite de orujo de oliva	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
20. CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
		14. Salvado/fibras de cereales	
		16. Arroz	
		17. Cereales distintos del arroz	
		18. Pseudocereales	
		07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes	
	08. Pan		
	09. Pastas alimenticias		
	12. Productos semielaborados		
	13. Galletas	30	
	10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería		
	2. Envasado	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
14. Salvado/fibras de cereales			
16. Arroz			
17. Cereales distintos del arroz			
18. Pseudocereales			
07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes		10	
08. Pan			
09. Pastas alimenticias			
12. Productos semielaborados			
13. Galletas	25		
10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
20. CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS	3. Distribución	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
		14. Salvado/fibras de cereales	
		16. Arroz	
		17. Cereales distintos del arroz	
		18. Pseudocereales	
		07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes	
		08. Pan	
		09. Pastas alimenticias	
		12. Productos semielaborados	
	13. Galletas		
	10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería		
	4. Almacenamiento	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
14. Salvado/fibras de cereales			
16. Arroz			
17. Cereales distintos del arroz			
18. Pseudocereales			
07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes			
08. Pan			
09. Pastas alimenticias			
12. Productos semielaborados			
13. Galletas			
10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería	10		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
21. VEGETALES (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	03. Aceitunas	10
		04. Encurtidos	
		05. EXTRACTOS de productos de origen vegetal	
		07. Productos de origen vegetal CONGELADOS/ULTRACONGELADOS	
		08. ZUMOS O BEBIDAS de productos de origen vegetal	
		10. Productos de origen vegetal SECOS/DESECADOS/DESHIDRATADOS	
		11. Productos de origen vegetal PELADOS Y/O TROCEADOS	
		12.HARINAS/PURÉS/ GRANULADOS de productos de origen vegetal	
		13.Semillas	
		14.Flores	
		15.Algas	
		16.Productos de origen vegetal GERMINADOS	
		18.Productos transformados a base de vegetales	
		06. CONSERVAS de productos de origen vegetal	15
	2. Envasado	01. Hortalizas o frutas o setas FRESCAS	5
		03. Aceitunas	
		04. Encurtidos	
		05. EXTRACTOS de productos de origen vegetal	
		07. Productos de origen vegetal CONGELADOS/ULTRACONGELADOS	
08. ZUMOS O BEBIDAS de productos de origen vegetal			
10. Productos de origen vegetal SECOS/DESECADOS/DESHIDRATADOS			
11. Productos de origen vegetal PELADOS Y/O TROCEADOS			
12.HARINAS/PURÉS/ GRANULADOS de productos de origen vegetal			
13.Semillas			
14.Flores			
15.Algas			
16.Productos de origen vegetal GERMINADOS			
17.Tubérculos			
18.Productos transformados a base de vegetales			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS		
21. VEGETALES (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) Y DERIVADOS	3. Distribución	01. Hortalizas o frutas o setas FRESCAS	5		
		03. Aceitunas			
		04. Encurtidos			
		05. EXTRACTOS de productos de origen vegetal			
		06. CONSERVAS de productos de origen vegetal			
		07. Productos de origen vegetal CONGELADOS/ULTRACONGELADOS			
		08. ZUMOS O BEBIDAS de productos de origen vegetal			
		10. Productos de origen vegetal SECOS/DESECADOS/DESHIDRATADOS			
		11. Productos de origen vegetal PELADOS Y/O TROCEADOS			
		12.HARINAS/PURÉS/ GRANULADOS de productos de origen vegetal			
		13.Semillas			
		14.Flores			
		15.Algas			
		16.Productos de origen vegetal GERMINADOS			
		17.Tubérculos			
		18.Productos transformados a base de vegetales			
		4. Almacenamiento		10. Productos de origen vegetal SECOS/DESECADOS/DESHIDRATADOS	0
				12.HARINAS/PURÉS/ GRANULADOS de productos de origen vegetal	
	05. EXTRACTOS de productos de origen vegetal				
	06. CONSERVAS de productos de origen vegetal				
01. Hortalizas o frutas o setas FRESCAS	10				
03. Aceitunas					
04. Encurtidos					
07. Productos de origen vegetal CONGELADOS/ULTRACONGELADOS					
08. ZUMOS O BEBIDAS de productos de origen vegetal					
11. Productos de origen vegetal PELADOS Y/O TROCEADOS					
13.Semillas					
14.Flores					
15.Algas					
16.Productos de origen vegetal GERMINADOS					
17.Tubérculos					
18.Productos transformados a base de vegetales					
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	19. Mercado mayorista de productos de origen vegetal	10			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
23. EDULCORANTES NATURALES, DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE MIEL	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Azúcar	5	
		02. Otros azúcares		
		03. Miel		
		04. Jarabes		
		07.Productos relacionados con la extracción de miel		
		08.Productos a base de miel o azúcar		
		05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar		15
		06. Turrone y mazapanes		
	2. Envasado	01. Azúcar	5	
		02. Otros azúcares		
		03. Miel		
		04. Jarabes		
		07.Productos relacionados con la extracción de miel		
		08.Productos a base de miel o azúcar		
		05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar		10
		06. Turrone y mazapanes		
	3. Distribución	01. Azúcar	0	
		02. Otros azúcares		
		03. Miel		
		04. Jarabes		
		07.Productos relacionados con la extracción de miel		
		08.Productos a base de miel o azúcar		
		05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar		
		06. Turrone y mazapanes		
	4. Almacenamiento	01. Azúcar	0	
		02. Otros azúcares		
		03. Miel		
		04. Jarabes		
07.Productos relacionados con la extracción de miel				
08.Productos a base de miel o azúcar				
05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar				
06. Turrone y mazapanes				

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
24. CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Sal y salmuera	10
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	2. Envasado	01. Sal y salmuera	5
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	3. Distribución	01. Sal y salmuera	0
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	4. Almacenamiento	01. Sal y salmuera	0
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
25. ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Café	10
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados	
		08. Chocolate y derivados	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	
	2. Envasado	01. Café	5
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados	
		08. Chocolate y derivados	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	
	3. Distribución	01. Café	0
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados	
		08. Chocolate y derivados	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	
	4. Almacenamiento	01. Café	0
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
07. Cacao y derivados			
08. Chocolate y derivados			
09. Sucedáneo de chocolate			
13. Infusiones líquidas			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	15
		10. Preparados para desayuno	
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
		04. Comidas preparadas	
		05. Productos transformados a base de carne	30
		06. Productos transformados a base de pescado	
		29. Productos transformados a base de leche	
		07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
		08. Salsas	
		19. Productos dietéticos para personas con intolerancia al gluten	
		21. Alimentos destinados a personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos)	
		16. Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso	
		17. Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales	
		18. Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas	
	20. Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas		
	25. Complementos alimenticios	35	
	26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 258/1997		
	22. Otros productos alimenticios destinados a una alimentación especial		
	28. Productos transformados a base de huevo		
	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte	40
		02. Comidas preparadas para colectividades	
		14. Preparados para lactantes y preparados de continuación	
		15. Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	
		09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	
	10. Preparados para desayuno		
	11. Patatas fritas y productos de aperitivo		
	13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial		
	04. Comidas preparadas	25	
	07. Caldos, consomés, sopas y cremas		
08. Salsas			
19. Productos dietéticos para personas con intolerancia al gluten			
21. Alimentos destinados a personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos)			
16. Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso			
17. Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales			
18. Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas			
20. Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas			
25. Complementos alimenticios	35		
26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 258/1997			
22. Otros productos alimenticios destinados a una alimentación especial			
01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte			
2. Envasado	02. Comidas preparadas para colectividades	35	
	14. Preparados para lactantes y preparados de continuación		
	15. Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad		
	01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	3. Distribución	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	5
		10. Preparados para desayuno	
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
		04. Comidas preparadas	
		07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
		08. Salsas	
		19. Productos dietéticos para personas con intolerancia al gluten	
		21. Alimentos destinados a personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos)	
		16. Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso	
		17. Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales	
		18. Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas	
		20. Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas	
		25. Complementos alimenticios	
		26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 258/1997	
	22. Otros productos alimenticios destinados a una alimentación especial		
	01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte	5	
	02. Comidas preparadas para colectividades		
	14. Preparados para lactantes y preparados de continuación		
	15. Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad		
	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.		5
	10. Preparados para desayuno		
	11. Patatas fritas y productos de aperitivo		
	13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial		
	14. Preparados para lactantes y preparados de continuación		
	15. Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad		
	07. Caldos, consomés, sopas y cremas		
08. Salsas			
19. Productos dietéticos para personas con intolerancia al gluten			
21. Alimentos destinados a personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos)			
16. Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso			
17. Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales			
18. Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas			
20. Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas			
25. Complementos alimenticios			
26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 258/1997			
22. Otros productos alimenticios destinados a una alimentación especial			
01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte	10		
02. Comidas preparadas para colectividades			
04. Comidas preparadas	40		
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores		27. Empresa de restauración sin instalaciones propias	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
27. AGUAS ENVASADAS Y HIELO	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	08. Hielo	20
		02. Agua mineral natural	20
	03. Agua de manantial		
	04. Agua potable preparada		
	06. Agua de abastecimiento público preparada		
	08. Hielo		
	2. Envasado	02. Agua mineral natural	0
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
		08. Hielo	
	3. Distribución	02. Agua mineral natural	0
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
		08. Hielo	5
	4. Almacenamiento	02. Agua mineral natural	0
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
08. Hielo		10	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
28. HELADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Helados no lácteos	25
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	2. Envasado	01. Helados no lácteos	20
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	3. Distribución	01. Helados no lácteos	5
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	4. Almacenamiento	01. Helados no lácteos	10
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
29. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Bebidas refrescantes	15
		04. Horchata	
		05. Bebidas energéticas	
		06. Zumos o Bebidas de productos de origen vegetal.	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	2. Envasado	01. Bebidas refrescantes	10
		04. Horchata	
		05. Bebidas energéticas	
		06. Zumos o Bebidas de productos de origen vegetal.	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	3. Distribución	01. Bebidas refrescantes	0
		04. Horchata	
		05. Bebidas energéticas	
		06. Zumos o Bebidas de productos de origen vegetal.	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	4. Almacenamiento	01. Bebidas refrescantes	0
		04. Horchata	
		05. Bebidas energéticas	
		06. Zumos o Bebidas de productos de origen vegetal.	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
30. BEBIDAS ALCOHÓLICAS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Vino	15
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
		21. Bebidas espirituosas	
		22. Bebidas desalcoholizadas	
2. Envasado	2. Envasado	01. Vino	10
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
		21. Bebidas espirituosas	
		22. Bebidas desalcoholizadas	
3. Distribución	3. Distribución	01. Vino	0
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
		20. Bebidas alcohólicas	
		21. Bebidas espirituosas	
22. Bebidas desalcoholizadas			
4. Almacenamiento	4. Almacenamiento	01. Vino	0
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
		20. Bebidas alcohólicas	
		21. Bebidas espirituosas	
22. Bebidas desalcoholizadas			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
31. ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Colorantes	15
		06. Edulcorantes artificiales	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		29. Productos para tratamiento de aguas	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
		36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas	
	2. Envasado	01. Colorantes	10
		06. Edulcorantes artificiales	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		29. Productos para tratamiento de aguas	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
	3. Distribución	01. Colorantes	0
		06. Edulcorantes artificiales	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		29. Productos para tratamiento de aguas	
		33. Aditivos, aromas, enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
	36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas		
	4. Almacenamiento	01. Colorantes	0
		06. Edulcorantes artificiales	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		29. Productos para tratamiento de aguas	
		33. Aditivos, aromas, enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS			
39. MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Materias plásticas	10			
		02. Pinturas, barnices y revestimientos				
		03. Celulosas regeneradas				
		04. Elastómeros y cauchos				
		05. Papeles y cartones				
		06. Cerámica				
		07. Vidrio, mármol y cemento				
		08. Metales y aleaciones				
		09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales				
		10. Ceras				
		11. Adhesivos, colas y pastas				
		12. Tripas artificiales celulósicas				
		14. Otros materiales en contacto con los alimentos				
		16. Materiales plásticos reciclados				
		17. Materiales activos				
		18. Materiales inteligentes				
		19. Resinas intercambio iónico				
		20. Siliconas				
		21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa				
				2. Envasado	01. Materias plásticas	5
					02. Pinturas, barnices y revestimientos	
			03. Celulosas regeneradas			
		04. Elastómeros y cauchos				
		05. Papeles y cartones				
		06. Cerámica				
		07. Vidrio, mármol y cemento				
		08. Metales y aleaciones				
		09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales				
		10. Ceras				
		11. Adhesivos, colas y pastas				
		12. Tripas artificiales celulósicas				
		14. Otros materiales en contacto con los alimentos				
		16. Materiales plásticos reciclados				
		17. Materiales activos				
		18. Materiales inteligentes				
		19. Resinas intercambio iónico				
		20. Siliconas				
		21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa				

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS			
39. MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	3. Distribución	01. Materias plásticas	0			
		02. Pinturas, barnices y revestimientos				
		03. Celulosas regeneradas				
		04. Elastómeros y cauchos				
		05. Papeles y cartones				
		06. Cerámica				
		07. Vidrio, mármol y cemento				
		08. Metales y aleaciones				
		09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales				
		10. Ceras				
		11. Adhesivos, colas y pastas				
		12. Tripas artificiales celulósicas				
		14. Otros materiales en contacto con los alimentos				
		16. Materiales plásticos reciclados				
		17. Materiales activos				
		18. Materiales inteligentes				
		19. Resinas intercambio iónico				
		20. Siliconas				
		21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa				
		22. Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos				
		39. MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		4. Almacenamiento	01. Materias plásticas	0
					02. Pinturas, barnices y revestimientos	
03. Celulosas regeneradas						
04. Elastómeros y cauchos						
05. Papeles y cartones						
06. Cerámica						
07. Vidrio, mármol y cemento						
08. Metales y aleaciones						
09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales						
10. Ceras						
11. Adhesivos, colas y pastas						
12. Tripas artificiales celulósicas						
14. Otros materiales en contacto con los alimentos						
16. Materiales plásticos reciclados						
17. Materiales activos						
18. Materiales inteligentes						
19. Resinas intercambio iónico						
20. Siliconas						
21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa						
22. Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos						

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
40. ALMACENISTAS, DISTRIBUIDORES, ENVASADORES E IMPORTADORES POLIVALENTES Y TRANSPORTISTAS	2. Envasado	02. Polivalente	20
	3. Distribución	02. Polivalente	5
	4. Almacenamiento	02. Polivalente	10
		97. Frigorífico de productos de origen animal	15
		98. En congelación de productos de origen animal	
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	03. Mercado mayorista de dos o más sectores.	15
		04. Reenvasador de productos de origen animal	25
		05. Transporte de productos alimenticios a temperatura regulada (distinto de granel).	5
		06. Transporte de productos alimenticios sin control de temperatura (distinto de granel).	0
		07. Transporte de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.	5

Nota:

- *Envasado: en general, fabricantes – 5 puntos*
- *Distribución: en general,*
 - *Productos de origen animal (POAS): 10 puntos*
 - *Resto: 0-5 puntos*
- *Almacenamiento: en general,*
 - *Sin control de temperatura:*
 - *POAS: 10 puntos*
 - *Resto: 0-5 puntos*
 - *Con control de temperatura:*
 - *POAS: 15 puntos*
 - *Resto: 10 puntos*

ANEXO 2

TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
1. ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS	1. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad social con cocina	1. Guardería	40
		2. Ludoteca	
		3. Colegio	
		4. Instituto	
		5. Centro de día	
		6. Residencia geriátrica	
		7. Cocina económica	
		8. Albergue	
		9. Hospital	
		10. Clínica	
		11. Centro penitenciario	
	2. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad social sin cocina	1. Guardería	15
		2. Ludoteca	
		3. Colegio	
4. Instituto			
5. Centro de día			
6. Residencia geriátrica			
7. Cocina económica			
8. Albergue			
9. Hospital			
10. Clínica			
3. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad comercial	1. Bar, Cafetería	10	
	2. Restaurante	20	
	3. Restaurante con servicio de banquetes	35	
	6. Obrador de platos preparados		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
2. COMERCIO MINORISTA	4. Hipermercado	8. Dietética	5
		2. Hipermercado	10
		1. Pescadería	15
		3. Carnicería	
		6. Panadería	
		4. Carnicería-Salchichería	25
		5. Carnicería-Charcutería	
		7. Pastelería	30
	5. Supermercado	5. Dietética	5
		2. Supermercado	10
		1. Pescadería	15
		6. Carnicería	
		3. Panadería	
		7. Carnicería-Salchichería	25
		8. Carnicería-Charcutería	
		4. Pastelería	30
	6. Comercio Minorista	2. Tienda de congelados (Actividad Principal)	5
		3. Vegetales (Frutas y Hortalizas)	
		4. Tienda de frutos secos y/o golosinas	
		5. Dietética	
		7. Pequeño Comercio	
		1. Pescadería	15
		8. Panadería	
10. Carnicería			
6. Tienda y/o puesto de helados		25	
11. Carnicería-Salchichería			
12. Carnicería-Charcutería			
9. Pastelería	30		



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SANIDAD
