

**PLAN DE INSPECCIÓN
BASADO EN EL RIESGO DE LOS
ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE
ANDALUCÍA
-2018-**



JUNTA DE ANDALUCÍA
Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Firmado por:	Directora General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica Remedios Martel Gómez
Fecha	21/03/2018



Documento	Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía	Versión	2018-v1
Elaborado	Servicio de Seguridad Alimentaria. Lola Moreno Badillo	Fecha	22/12/2017
Validado	Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria Alberto Chaves Sánchez	Fecha	21/03/2018
Aprobado	D.Gral Salud Pública y Ordenación Farmacéutica Remedios Martel Gómez.	Fecha	21/03/2018

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	Fecha	Descripción del cambio
2017 v1	01/01/2016	Versión inicial
2018 v0	22/12/2017	Programación de establecimientos a inspeccionar Criterios específicos para la IBR: Empresas que reciben LECHE CRUDA Criterios específicos para la IBR :Empresas que elaboran y/o etiquetan leche o productos para consumidor final a base de leche cruda o calostro
2018 v1	21/03/2018	Priorización de Inspecciones Basadas en Riesgo (Importación de atún) Criterios para las IBR en establecimientos que manipulan atún

Para la elaboración del Plan, se ha tenido en cuenta el documento de la FAO del 2008: *"Manual de Inspección de los alimentos basada en el riesgo"* ISBN 978-92-5-305976-8

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA	7
3. DEFINICIONES	8
4. OBJETIVOS DEL PLAN	10
5. AUTORIDADES COMPETENTES.....	11
6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL	12
7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN.....	13
7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL	13
7.2. ÁMBITO DEL PLAN	14
7.3. FRECUENCIA DE INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	15
7.4. PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR.....	16
7.5. CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN	17
7.6. METODOLOGÍA DE LAS ACTIVIDADES	19
8. EVALUACIÓN DEL PLAN	40
ANEXO I CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES	41
ANEXO II ARQUITECTURA 3 - PROCESO DE INSPECCIÓN	44
ANEXO III: CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS.....	46
ANEXO IV TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL	60

CONTRAPORTADA

1. INTRODUCCIÓN

El **Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 sobre 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 una serie de normas generales para la realización de los controles oficiales al objeto de comprobar el cumplimiento de la normativa, con el fin de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria. Con ello se garantizan asimismo las prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos.

En dicho reglamento se establece la obligación de realizar controles oficiales con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para alcanzar los objetivos.

Asimismo se indica que los controles oficiales se deberán llevar a cabo mediante procedimientos documentados, que contendrán la información e instrucciones para el personal que los vaya a ejecutar.

De otra parte se indica que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por métodos y técnicas de control adecuadas como el control, la vigilancia, la verificación, la auditoría, la **inspección**, el muestreo y el análisis.

Hasta la fecha, la Secretaría General de Salud Pública y Participación había implementado una serie de planes y programas horizontales mediante procedimientos documentados relacionados con la seguridad alimentaria, orientados hacia las actividades de supervisión o auditorías o de tomas de muestras para el control de productos.

De esta forma, la Consejería de Salud acometía por una parte las actividades de evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene y de los Sistemas APPCC a través del **Plan de Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios** y la evaluación de los productos a través de los Planes de Peligros Químicos y de Biológicos y los Programas de Alérgenos y de Gluten.

No obstante lo anterior, los servicios de control oficial seguían manteniendo las labores de inspección tradicional como una actividad rutinaria más del control oficial, las cuales se llevaban a cabo con una gran variabilidad en la sistemática de actuación, al carecer de un procedimiento documentado que recogiera las directrices para realizar las actividades de inspección. Existe por tanto una necesidad de homogenizar y protocolizar las actividades a desarrollar en una inspección.

El **Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía** recoge la información e instrucciones para realizar las actividades de control oficial en los establecimientos alimentarios de Andalucía, mediante la técnica de la inspección. Con ello se verificará el cumplimiento de las condiciones exigibles a los establecimientos alimentarios relativo a:

1. Las actividades que desarrollan frente a las autorizaciones de las empresas
2. Las condiciones estructurales de las instalaciones, equipos y utensilios
3. Las condiciones de higiene y de manipulación
4. La trazabilidad
5. El etiquetado de los productos
6. Otros

En el año 2012, se implantó el **Proceso de Inspección** como metodología a desarrollar en el *Plan de Inspección basado en el riesgo*, incorporando elementos de calidad en la gestión de esta actividad de control oficial. Con ello se pretende conseguir no sólo una mejora interna y homogeneidad de las actuaciones que afectan a los profesionales implicados en las tareas de inspección sino que, fundamentalmente, se pretende dar satisfacción a los deseos y necesidades de los ciudadanos, que constituyen el centro y motor de nuestras actuaciones y en quienes van a recaer todos los cambios que se lleven a cabo en nuestro hacer diario.

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

El Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, establece la obligación de efectuar controles oficiales con regularidad, basados en el riesgo y con la frecuencia apropiada, con el fin de:

- Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que pueden afectar a personas o animales
- Garantizar la libre circulación de alimentos y piensos seguros y saludables
- Proteger los intereses de los consumidores

De otra parte las Autoridades competentes y Agentes de control oficial al objeto de verificar el cumplimiento de lo establecido en el Capítulo II ("Obligaciones de los operadores de empresa alimentaria") del *Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, deberán verificar la existencia de programas y actividades preventivas básicas establecidas en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de la empresa para la consecución de la seguridad alimentaria.

Asimismo se deberá verificar el cumplimiento del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como de aquellas normativas de carácter estatal que se mantengan en vigor para aquellos establecimientos que les sean de aplicación.

3. DEFINICIONES

Acción correctora. Toda acción a adoptar cuando los resultados de la vigilancia reflejen una pérdida de control.

Actividad de control: Todas aquellas tareas relacionadas con el examen, inspección, vigilancia, verificación, auditoría, muestreo, análisis, comprobación, lectura, entrevistas, observación y cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 882/2004. Las actividades de control se clasificarán en:

- Visitas de control: pueden ser de inspección o de auditoría
- Toma de muestras de control y análisis

Control oficial: Toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sobre alimentos, así como las normas relativas al bienestar de los animales.

Deficiencia leve: Incumplimiento de la normativa o estándares de referencia sin trascendencia directa para la salud pública y que requieren un corto plazo de tiempo para su subsanación.

Deficiencias graves: Incumplimientos con desviaciones significativas evidentes de lo dispuesto en la normativa aplicable y que puede dar lugar a riesgo con implicaciones en la salud pública.

Establecimiento alimentario: Cualquier unidad con instalaciones destinadas a productos alimenticios perteneciente a una empresa del sector alimentario.

Fase: Etapa de la cadena alimentaria en la que un establecimiento alimentario desarrolla su actividad principal. A efectos de este Plan se distinguen las siguientes fases:

- Fabricante/Elaborador (F) (con independencia de que además sea envasador, almacén y/o distribuidor).
- Envasador (E) (con independencia de que además sea almacén y/o distribuidor)
- Almacén distribuidor (A) (con independencia de que además sea distribuidor).
- Distribuidor sin depósito (D).
- Minorista/Establecimiento de comercio al por menor (M) (incluidos los establecimientos de restauración)
- Otros (O): se incluirán en esta fase los mataderos, lonjas y mercados mayoristas, centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre.

Incumplimiento: No conformidad con los requisitos contenidos en una norma legal o estándar de referencia para un establecimiento, industria, servicio, producto, proceso o del sistema de autocontrol.

Informe anual: Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Plurianual, (en España, **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)**, definido en el artículo 44 del Reglamento (CE) N° 882/2004.

Inspección¹: Examen de todos los aspectos relativos a seguridad alimentaria o sanidad ambiental a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria o sanidad ambiental.

1

Procedimientos Operativos de Higiene/ Prerrequisitos / Planes Generales de Higiene: Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, establecidos en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria.

Sector: Establecimientos que por poseer caracteres peculiares y diferenciados, sus datos se agrupan a los efectos de la realización del informe anual (Ver ANEXO I).

Simples Irregularidades: Ligeras desviaciones en el cumplimiento de la normativa o estándares de referencia, siempre que el riesgo asociado no tenga implicaciones en la salud pública y puedan ser subsanadas de inmediato.

Unidad de control: cada actividad de control que se realiza en un establecimiento en el marco del plan.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varios sectores, las unidades de control se imputarán en cada uno de ellos.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, la unidad de control se contabilizará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador>Almacenista distribuidor >Distribuidor sin depósito>Minorista. Se exceptúa de ello, los mataderos y lonjas, que serán en todo caso contabilizados de forma independiente.

4.OBJETIVOS DEL PLAN

OBJETIVOS GENERALES

1. Reducir/Controlar los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, asociados a los establecimientos alimentarios
2. Verificar mediante la inspección basada en el riesgo que los establecimientos alimentarios cumplen las normas de higiene establecidas
3. Planificar las IBRs cumpliendo los criterios de frecuencia establecidos en la Clasificación del Riesgo de los Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Desarrollar en cada Unidad de Control, las actividades del Proceso de Inspección, disminuyendo con ello la variabilidad de las tareas de inspección
2. Mantener la tendencia de reducción del porcentaje de establecimientos alimentarios de Andalucía del grupo A de Clasificación de Riesgo.
3. Identificar los factores de riesgo asociados al establecimiento alimentario a inspeccionar.

5. AUTORIDADES COMPETENTES

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Territorial de la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto 342/2012, entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud.

Por otra parte, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos son los funcionarios veterinarios y farmacéuticos del cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias (A4) en el ejercicio de sus funciones y, en su caso, los Técnicos de Salud. Por tanto, serán los responsables del control oficial de los establecimientos seleccionados, los que ejecuten las actuaciones a desarrollar en el marco de este plan, sin menoscabo de aquellas inspecciones que pudieran ser realizadas, dentro del marco de otros Planes o situaciones específicas, tanto por las propias Direcciones de las Unidades de Protección de la Salud como por los técnicos adscritos al Servicio de Salud de las Delegaciones Territoriales.

En tanto se mantiene el régimen de excepción de los municipios de Granada Málaga y Sevilla, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, son los inspectores dependientes de la Corporación Local competente.

6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Corresponde al **Servicio de Seguridad Alimentaria** de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, la programación general, dirección, coordinación y evaluación del Plan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se designará a un responsable del servicio para garantizar el desarrollo de dicho Plan, en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

Corresponde al **Servicio de Salud** de las Delegaciones Territoriales la difusión, coordinación, programación específica, y evaluación del Plan a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para garantizar el cumplimiento del plan en la provincia. A tal efecto asistirá a las reuniones que se lleven a cabo en todos los niveles de la organización, tanto de coordinación como de seguimiento y evaluación del Plan en su provincia.

A nivel de Distrito/Área Sanitaria, será la **Dirección de la Unidad de Protección de la Salud** la responsable de garantizar el cumplimiento y evaluación del Plan en su ámbito territorial y de informar a los ACSOs que vayan a desarrollar las actividades del Plan, los objetivos, las actuaciones y la metodología a desarrollar para el cumplimiento del plan así como los establecimientos de los sectores y fases seleccionados para realizar las inspecciones.

Por último corresponde a los ACSOs que tengan a su cargo los establecimientos seleccionados, realizar las inspecciones, así como adoptar las medidas en casos de incumplimientos, en base a la metodología descrita en este Plan.

7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL

La actividad de control oficial a desarrollar en el marco de este plan será la de **Inspección**.

Se define la **Inspección basada en el Riesgo (IBR)** como aquella actividad de inspección realizada por los servicios de control oficial a los establecimientos alimentarios, siguiendo la frecuencia determinada en función de su clasificación en base al riesgo, para verificar el cumplimiento de todos los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria, con un enfoque especialmente dirigido hacia sus factores de riesgo.

No obstante, tienen también la consideración de IBR aquellas visitas que se realicen por unos motivos establecidos, siempre que el alcance de los controles realizados abarquen todos los requisitos legales de carácter sanitario que deba cumplir el establecimiento

A diferencia de la IBR, en la inspección (inspección tradicional) el alcance no es completo y los controles van dirigidos hacia aspectos más o menos concretos, en función del motivo por el que se realiza.

El punto de control será cada uno de los establecimientos alimentarios seleccionados, en base a la programación anual realizada.

En cada uno de los establecimientos a inspeccionar se realizará **una Unidad de Control** que será desarrollada en una única jornada como máximo, pudiéndose llevar a cabo excepcionalmente **y debidamente justificada** en dos jornadas consecutivas.

La inspección recabará información acerca de la actividad que desarrolla la industria, y realizará una evaluación del estado y adecuación de instalaciones, materias primas y productos, y del cumplimiento de los requisitos de higiene establecidos para los establecimientos alimentarios.

A efectos de incorporar los resultados de las actuaciones de este Plan al Informe anual del PNCOCA, todos los establecimientos alimentarios, en función de la actividad que desarrolle estarán agrupados en **Sectores y Fases**, según las definiciones que se indican en el glosario de términos del Plan.

Los establecimientos alimentarios se agruparán en los distintos sectores en base a las claves y actividades del Registro Sanitario tal como figura en el ANEXO I. **En el caso de que un establecimiento se encuentre registrado/autorizado para varios sectores, las unidades de control que correspondan se imputarán en cada uno de ellos.**

Los establecimientos minoristas se asociarán al sector que correspondan en base al tipo de productos que comercialice, tal como se refleja en el ANEXO I.

Las fases tal como se definen en el glosario, corresponden al grupo de actividades para las que se encuentra autorizado el funcionamiento de un establecimiento. A efectos de este Plan se distinguen las siguientes fases:

- **Fabricante/Elaborador (F)** (con independencia de que además sea envasador, almacén y/o distribuidor).
- **Envasador (E)** (con independencia de que además sea almacén y/o distribuidor)
- **Almacén distribuidor (A)** (con independencia de que además sea distribuidor).
- **Distribuidor sin depósito (D).**
- **Minorista/Establecimiento de comercio al por menor (M)** (incluidos los establecimientos de restauración)

- **Otros (O):** se incluirán en esta fase exclusivamente: mataderos, lonjas, mercados mayoristas, centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de carne de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

A efectos de encuadrar uniformemente en una fase determinada a ciertos establecimientos en los que se ha observado ciertas divergencias, se fijan los siguientes criterios:

- ✓ Centro de Depuración de moluscos: Fase F
- ✓ Centro de Expedición de moluscos: Fase F
- ✓ Centro de Embalaje de huevos: Fase E
- ✓ Centro de Recogida de Leche: Fase A

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante > Envasado > Almacenista distribuidor > Distribuidor sin depósito > Minorista. Esto no será aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que serán en todo caso contabilizado en la fase "Otros" con independencia de la anotación en la fase de mayor prioridad.

Por tanto cuando, por ejemplo, se realice una IBR a un matadero con sala de despiece o industria cárnica, se contabilizará una UC en la Fase F y una UC en la fase O "Otros". Sin embargo, una industria con sala de ventas, solo se computará en la fase F.

7.2. ÁMBITO DEL PLAN

En el ámbito del Plan se incluyen todas las visitas de inspección que se realicen a los establecimientos alimentarios para comprobar el cumplimiento de la legislación vigente, **excepto:**

- ✓ Las visitas que se realicen a los establecimientos alimentarios, previas a la **autorización sanitaria de funcionamiento**.
- ✓ Las visitas que se realicen por motivos de **alertas** o **denuncias**, cuando los hechos denunciados no requieran controlar todos los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria.
- ✓ Las visitas que se realicen para la constatación de algún elemento o situación concreta que no exija llevar a cabo una IBR en el establecimiento, por ejemplo las visitas de seguimiento descritas en el Plan.
- ✓ Las visitas que se realicen para llevar a cabo las tomas de muestras de otros planes y programas.

En estos casos las actuaciones se computarán como Inspecciones o, en su caso, como Seguimiento de una IBR (solo cuando se haya realizado previamente una IBR) o Controles asociados a tomas de muestras.

No obstante lo anterior, en los casos en que fuera necesario realizar una IBR a los establecimientos, la visita se desarrollaría conforme a la metodología descrita en el proceso, contabilizándose en el Plan como visitas **"no programadas"** y computando los incumplimientos y medidas adoptadas en los cuadros correspondientes del Informe anual del PNCOCA.

Quedan **excluidas** del ámbito del Plan aquellas empresas, inscritas en el RGSEA, cuya actividad sea:

- Exclusivamente la de transporte, es decir cuando solo transporte la mercancía de un proveedor a un cliente y no comercialice con ella; el transportista solo pone el medio de transporte.
- Exclusivamente la de Distribución (categoría 3) y/o Importación (categoría 5): son empresas que distribuyen/importan alimentos sin que éstos pasen por las instalaciones de la empresa. Se refieren a aquellos despachos que realizan una actividad de comercialización de productos.

En estas empresas se realizarán inspecciones:

- Tras la comunicación previa de inicio de actividad
- En aquellos casos en que se encuentren involucradas, como consecuencia de alertas o denuncias
- Por alguna otra circunstancia objetiva que lo haga pertinente.

Asimismo quedan **excluidas** del ámbito de este Plan aquellos establecimientos de venta al por menor cuya actividad comercial principal no sea la venta de productos alimenticios (ej. parafarmacias), o no dispongan de unas instalaciones fijas (ej. venta ambulante).

7.3. FRECUENCIA DE INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Como premisa para iniciar las actividades programadas del Plan, todos los establecimientos alimentarios **deberán estar clasificados en función del riesgo**, según el "*Procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo de Andalucía*".

La **frecuencia** de inspección basada en el riesgo de los establecimientos alimentarios estará asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la clasificación del riesgo y será la referencia para la programación a principios de año.

El procedimiento para la clasificación o reclasificación de los establecimientos debe seguir las directrices de la **Instrucción 118-2012**², adaptándose las nuevas puntuaciones a medida que se vayan realizando las inspecciones programadas y no programadas del Plan.

Las frecuencias de inspección, en función de la categoría resultante, serán las que figuran en el cuadro siguiente:

CATEGORIA	RANGO PUNTOS GRUPO 1	RANGO PUNTOS GRUPO 2 ⁽¹⁾	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)
A	91 a 215	81 a 160	Cada 6 meses
B	71 a 90	61 a 80	Cada 12 meses
C	41 a 70	41 a 60	Cada 18 meses
D	31 a 40	31 a 40	Cada 2 años
E	<31	< 30	Otra estrategia ejecución

(1) Establecimientos acogidos al Criterio 2 de flexibilidad

La fecha de referencia para la siguiente IBR, a efectos de cumplir la frecuencia establecida según la clasificación, será:

- La fecha de la visita de la IBR, cuando la valoración global haya sido "sin deficiencias" o con "simples irregularidades"

² En vigor desde el 1.01.2013

- o La fecha de la última visita de seguimiento realizada para comprobar la adopción de medidas correctoras, en aquellas IBRs cuya valoración global haya sido con “deficiencias leves” o “deficiencias graves”.

7.4. PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR

A principios de cada año la Dirección de la Unidad de Protección de la Salud de los DAP/AGS realizará **el cómputo de Unidades de inspección** teóricas que habría que realizar en el DAP/AGS durante el año en curso, para dar cumplimiento a la dedicación establecida en el Acuerdo de Gestión de las Unidades de Protección de la Salud para el Plan de Inspección. El cómputo obtenido de dicha dedicación sería el N° total de IBRs programadas a realizar durante el año.

Con independencia de ello, se realizará una cuantificación del n° de unidades de control que, de forma teórica, habría que realizar en base a la frecuencia establecida en el punto 7.3.

Para ello se calcularán el n° de unidades de control teóricas a realizar en el año. El cálculo del **n° de unidades de control teóricas** se realizará de la siguiente forma:

- ✓ Grupo A: N° de Establecimientos x 2
- ✓ Grupo B: N° de Establecimientos x 1
- ✓ Grupo C: N° de Establecimientos x 2/3
- ✓ Grupo D: N° de Establecimientos x 1/2
- ✓ Grupo E: se incluirán cuando se estime conveniente

Del cómputo obtenido, si existieran en el ámbito del DAP/AGS, serán prioritarios para este año 2018:

- ✓ Establecimientos del sector leche y derivados: todos los de la Fase F (Fabricación) y además todos los incluidos en Actividades específicas no recogidas en otras categorías (centros de recogida de leche,...)
- ✓ Establecimientos del sector Pescados, moluscos bivalvos y derivados: Todos los de la fase F, E, A ó M (sin incluir los minoristas de restauración colectiva) que operen en el sector del atún, independientemente de su clasificación en base al riesgo (incluidos importadores)
- ✓ Establecimientos que **NO ESTÁN CLASIFICADOS EN BASE AL RIESGO EN ALBEGA.**
- ✓ El resto se elegirán en base al cumplimiento de su frecuencia, según su clasificación, pero serán prioritarios aquellos sitios que hasta la fecha **NO TUVIERAN GRABADA NINGUNA ACTUACIÓN EN EL BLOQUE ALIMENTARIA EN ALBEGA.**

A partir del cómputo global del N° de IBR a realizar durante el año, y teniendo en cuenta los establecimientos de cada grupo de clasificación que por su frecuencia se deberían inspeccionar en el año y los establecimientos que son prioritarios para este año, la Dirección de la Unidad de Protección de la Salud del DAP/AGS obtendrá un número de establecimientos por tipos, sectores y fases a inspeccionar.

Para la captación de establecimientos se deberá tener en cuenta ciertos aspectos como son:

- Características socio-económicas del DAP/AGS
- La temporalidad de ciertos establecimientos
- Datos de vigilancia epidemiológica

A efectos de coordinación, homogenización de criterios, seguimiento y evaluación del Plan, esta programación deberá ser remitida a la Delegación Territorial, reflejándose el número de establecimientos por grupo de clasificación y por tipos de establecimientos (industrias, minoristas, restauración). En caso de que la programación remitida no se ajustara a los criterios anuales de priorización, la Delegación Territorial informará de ello a la Dirección de Unidad del DAPP/AGS correspondiente, para su adaptación. El plazo para su remisión deberá ser consensuado entre las direcciones de las Unidades de Protección de la Salud de los DAP/AGS y su respectiva Delegación Territorial, si bien dicha remisión deberá ser antes del 15.03.2018.

Los valores obtenidos a principio de año para la programación de las IBRs, se irán modificando en función de las **reclasificaciones** realizadas tras la finalización de la IBR (incluida la visita de seguimiento)

Por ejemplo: a principio de año a un sitio del grupo A le planifico dos IBRs, pero si tras realizar la primera en febrero la reclasifico como B, ya no procede hacer la segunda. Por el contrario, si un sitio es B en enero y la IBR programada la hago en marzo y lo reclasifico como A, debería hacer una segunda IBR en el año.

En el momento de seleccionar un establecimiento para realizar una actividad de inspección en base al riesgo, se deberá asegurar que el establecimiento no está inmerso en una actividad de supervisión (incluida la Fase de seguimiento), a efectos de que no se superpongan las dos actividades de control oficial.

7.5. CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN

La captación de establecimientos a inspeccionar se realizará, dependiendo de que sean o no inspecciones programadas, como se describe a continuación:

a) Inspecciones basadas en el riesgo programadas

La captación del establecimiento se irá efectuando a partir de la programación realizada a principios del año por la **Dirección de la Unidad de Protección de la Salud del DAP/AGS**, en base a lo indicado en el punto 7.4.

b) Inspecciones basadas en el riesgo no programadas

Se incluirán en este apartado las inspecciones que se realicen a:

1. Nuevos establecimientos inscritos en el Registro General de Empresas Alimentarias y de Alimentos/cambios de domicilio industrial/ampliaciones de actividad sujetos a autorización

Estos establecimientos se deberán inspeccionar con la metodología descrita en el Proceso de Inspección, a partir del tercer mes de la fecha de su inscripción, con un plazo máximo de 6 meses desde la referida fecha.

En aquellos casos en que las empresas ya registradas hubieran solicitado ampliación de actividad o cambio de domicilio industrial, que requieran autorización, la sistemática de actuación será la misma que en la autorización inicial, es decir se realizará nueva IBR no programada con los mismos plazos.

2. Nuevos establecimientos inscritos en el Registro General de Empresas Alimentarias y de Alimentos/cambios de domicilio industrial/ciertas ampliaciones de actividad, mediante comunicación previa de inicio de actividad

Con independencia de la tramitación del expediente de Registro, se deberán inspeccionar con la metodología descrita en el Proceso de Inspección, en un plazo máximo de 10 días desde la fecha de comunicación, a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el Sistema de Autocontrol, con sus correspondientes registros. Este mismo procedimiento se realizaría cuando una empresa ya inscrita, realice un cambio de domicilio industrial.

Las visitas no programadas de este apartado se refieren a las de la primera comunicación previa del establecimiento o, en su caso, a los cambios de domicilio industrial. **Las ampliaciones de actividad que la empresa realice con posterioridad mediante comunicación previa, no requerirán visitas de IBR no programadas, a excepción de que la nueva actividad conllevara una modificación de la Fase del establecimiento hacia una de mayor riesgo, es decir:**

- de D: a F, E ó A
- de A: a F ó E
- de E a A

En estos dos últimos supuestos se verificará que el Sistema de Autocontrol ha sido modificado , en función de las nuevas instalaciones o nuevas actividades.

En caso de que la nueva actividad no implique dichas modificaciones de fase, la nueva IBR seguirá la frecuencia correspondiente, en función de la clasificación que posea, modificando su categorización, si procede, en la siguiente IBR.

3. Establecimientos del sector minoristas y restauración que vayan siendo censados en ALBEGA:

Se deberán inspeccionar con la metodología descrita en el Proceso de Inspección, en un plazo máximo de 1 mes desde la fecha de alta en las bases de datos, a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el Sistema de Autocontrol, con sus correspondientes registros.

Las visitas no programadas de este apartado se refieren a las de la primera comunicación previa del establecimiento o en su caso a los cambios de domicilio industrial. **En los casos de que una vez clasificadas, se realizara una nueva actividad, no requerirá una IBR no programada, sino que la nueva IBR se realizará cuando proceda según su frecuencia, en función de la clasificación que posea, modificando su categorización, si procede, en la siguiente IBR.**

En los tres casos anteriores, finalizada la inspección se procederá a la clasificación del establecimiento en base al riesgo, o en su caso a su modificación, a excepción de las empresas excluidas de la Clasificación del riesgo, quedando así establecida, su frecuencia de inspección y su frecuencia de supervisión, para posteriores actuaciones de control oficial.

4. Inspecciones basadas en el riesgo de carácter extraordinario

Serán aquellas que se realicen como consecuencia de alertas alimentarias y denuncias que así lo requieran, y siempre que el establecimiento esté implicado en el origen de la alerta o denuncia. Asimismo se incluirán en este apartado, aquéllas que así lo demande el procedimiento de autorización de establecimientos para exportación, o alguna otra debidamente justificada.

7.6. METODOLOGÍA DE LAS ACTIVIDADES

Para llevar a cabo las actuaciones de control oficial de este plan, los ACSOs deberán realizar visitas de inspección a los establecimientos alimentarios que cada año se hayan seleccionado.

Si bien los establecimientos a inspeccionar estarán previamente clasificados en base al riesgo (a excepción de los nuevos establecimientos), el inspector una vez seleccionado el establecimiento a visitar realizará **un análisis de los factores de riesgo asociados al mismo**, a fin de centrar sus esfuerzos en dichos factores.

Para determinar los factores de riesgo se pueden utilizar:

- La vigilancia epidemiológica que investiga los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Los programas de los planes de control de peligros biológicos y químicos, que efectúan un seguimiento de los peligros en los alimentos.
- El historial de los operadores económicos y la frecuencia de incumplimientos.
- La población de riesgo al que van destinados los productos
- Ciertos ingredientes que figuren en la composición de los productos de legislación alimentaria no armonizada (ej. complementos alimenticios)

Teniendo en cuenta los factores de riesgo, se procederá a verificar que los establecimientos alimentarios:

- Desarrollan las actividades para las cuales se encuentran registrados/autorizados.
- Reúnen las condiciones estructurales necesarias para la actividad que desarrollan.
- Disponen de procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene y que los ejecutan.
- Disponen de un procedimiento que asegure la trazabilidad de los alimentos que comercialice. Para ello deberán disponer del Plan de trazabilidad.
- Garantizan el cumplimiento de los criterios microbiológicos así como de contaminantes y residuos de los productos que elabora y/o comercializa.
- Comercializan productos alimenticios que cumplen los requisitos de envasado y embalaje así como la información alimentaria facilitada al consumidor.

A efectos de este Plan se entenderá que se realiza una Unidad de Control de **Inspección** cuando en un establecimiento se hayan controlados **todos** los aspectos, que le sea exigible por la actividad que desarrolle, de los que se detallan a continuación:

- Actividad que desarrolla frente a los datos administrativos existentes de la/s notificación/es y/o autorización/es sanitaria/s de funcionamiento
- Condiciones estructurales de instalaciones, equipos y utensilios
- Condiciones de manipulación de las materias primas y alimentos
- Requisitos legales estructurales y operativos específicos de cada sector

- Los Procedimientos operativos de higiene, correspondientes a:
 - Plan de control de agua de consumo humano
 - Plan de limpieza y desinfección
 - Plan de control de plagas: Desinsectación y Desratización
 - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - Plan de control de la cadena de frío
 - Plan de eliminación de residuos
 - Plan de formación de manipuladores
 - Plan de especificaciones de suministros y de certificación de proveedores (en caso necesario)
- Asimismo en los Mataderos se deberá controlar, que disponen de:
- Plan de proveedores o los Procedimientos operativos de higiene específicos.
- Trazabilidad
 - Plan APPCC
 - Condiciones de envasado y datos de la información alimentaria facilitada al consumidor

Para ello, los agentes de control oficial deberán realizar una **Unidad de control** a cada establecimiento seleccionado, que se desarrollará en una única jornada como máximo, pudiéndose llevar a cabo excepcionalmente **y debidamente justificadas, en dos jornadas consecutivas**.

Las actividades de control se realizarán **sin previo aviso**, y se llevarán a cabo en aquellos sectores y en las fases de elaboración, envasador, almacenamiento, distribución y comercio al por menor que sean seleccionados cada año.

La inspección se desarrollará conforme se ha establecido en el **Proceso de Inspección**, cuya representación gráfica de la Arquitectura 3 figura en el ANEXO III.

7.6.1- TECNICAS DE INSPECCIÓN

Para realizar la actividad de inspección se utilizarán varias técnicas como:

Observación

Se procederá a observar los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en el establecimiento, especialmente aquellos de mayor riesgo. Asimismo verificará que se cumple el diagrama de flujo del proceso de producción y podrá contrastar si existen cruces de líneas.

Inspección propiamente dicha

Se procederá a examinar una serie de aspectos para verificar el cumplimiento de la normativa. A título de ejemplo se podrá:

- Verificar la limpieza de equipos o de superficies.
- Tomar notas de las temperaturas indicadas en termómetros o cuadros o en otros registros
- Manipular un producto para determinar sus características organolépticas, etc.

Mediciones

Son más precisas que la inspección, ya que se requieren instrumentos para determinar parámetros como temperatura, pH, peso, cloro, etc. Los instrumentos utilizados deben calibrarse periódicamente.

Tomas de muestras y ensayos

El ACSO podrá tomar muestras para ensayos in situ o para su remisión al laboratorio. Se deberá asegurar que el tiempo transcurrido, la temperatura y la forma de transporte al laboratorio no tienen consecuencias negativas.

Formulación de preguntas

Se podrán formular preguntas a los empleados para verificar los conocimientos respecto a los procedimientos que utilizan para realizar sus tareas. Ello se realizará de forma que se interfiera lo menos posible en sus tareas.

Revisión de registros

Se podrá solicitar cualquier registro, a efectos de verificar que se cumplimentan.

7.6.2.-PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN

Seleccionado el establecimiento a inspeccionar, el ACSO deberá recopilar con carácter previo, toda la información relacionada con la seguridad alimentaria de la empresa, es decir:

- ✓ Sistema de información ALBEGA:
 - Autorizaciones / Registros del establecimiento.
 - Clasificación del establecimiento, especialmente la valoración de los distintos apartados del modelo de clasificación.
 - Hojas de control/Actas levantadas con anterioridad en el establecimiento, especialmente la información de la última inspección.
 - Resultados de muestras de productos elaborados en el establecimiento con incumplimientos.
 - Alertas/Denuncias/Brotos de TIAs, en las que hubiera estado implicado.
 - Informes de supervisiones realizadas, especialmente el informe de la última supervisión y, en su caso, el seguimiento de las medidas correctoras adoptadas por la empresa.
- ✓ Procedimientos sancionadores.
- ✓ Información relativa a la tecnología empleada por la industria y los peligros asociados a los procesos y a los alimentos que elabore o comercialice.
- ✓ Normativas generales y específicas que le sea de aplicación al establecimiento a inspeccionar.
- ✓ Factores de riesgo del establecimiento.
- ✓ Otros.

En el momento de la inspección el ACSO deberá tener en cuenta que deberá contar con:

- La identificación como Agente de Control Sanitario Oficial.
- Ropa limpia y adecuada.

- Elementos de protección adecuados en función del tipo de establecimiento, por ejemplo: bata, cubrecabezas o casco, botas o calzas, guantes de un solo uso, mascarilla, etc. Estos elementos son, en ocasiones, proporcionados por el propio establecimiento.
- Herramientas tales como: termómetro calibrado, medidores de pH, kit para el control de cloro, linterna, cuchillo, espátulas y pinzas, nevera, hielos o acumuladores de frío, etiquetas, rotuladores, bolsas y/o frascos estériles, lacres, precintos de cierre inviolable.
- Las normativas generales y específicas que deba aplicar el establecimiento a inspeccionar, como elemento de consulta.
- Actas, Hojas de Control Oficial, formularios y material para tomar notas.
- Es aconsejable ir provistos de técnicas y equipos para tomar fotografías, ya que son de suma importancia como elemento de prueba para posibles expedientes sancionadores o para verificar si se han adoptado las medidas correctoras necesarias.

7.6.3.- DESARROLLO DE LA INSPECCIÓN

La Inspección se desarrollará en tres fases:

- A. Fase de Inicio.
- B. Fase de desarrollo o de visita propiamente dicha.
- C. Fase Final.

A. Fase de Inicio:

Una vez en el establecimiento, se presentará al representante del establecimiento indicándole los motivos, el alcance y en qué consistirá la inspección.

Se solicitará la colaboración de la dirección y se avisará que se formularán preguntas a los empleados, garantizando la confidencialidad de la inspección.

B. Fase de desarrollo o de visita propiamente dicha

Teniendo en cuenta en todo momento los **factores de riesgo determinados**, se realizarán las indagaciones oportunas a fin de comprobar:

1. Que el establecimiento desarrolla la actividad para la cual se encuentra registrado/autorizado, en base al Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA), o al Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, o en su defecto, a la licencia de apertura de actividad.
2. Que las condiciones estructurales del establecimiento cumplen los requisitos generales que se establecen en el ANEXO II del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
3. Que se cumplen las condiciones de manipulación, así como los requisitos legales recogidos en las normativas específicas en base a la actividad de cada establecimiento (Reglamento 853/2004, comidas preparadas, almacenes frigoríficos, etc.)

Para ello se tendrán en cuenta los diferentes Procedimientos de criterios específicos que se hubiesen elaborado por la Secretaría General para determinados sectores.

4. Que dispone de los procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene, necesarios para la actividad que desarrollan, los cuales podrán corresponder con los planes generales de higiene:

- de Control del agua apta para el consumo
- de Limpieza y Desinfección
- de Control de plagas: de Desinsectación y Desratización
- de Mantenimiento de instalaciones y equipos
- de Control de la cadena de frío/ de control de temperaturas
- de Formación de manipuladores
- de Eliminación de residuos
- de Certificación de proveedores

Los contenidos de los Planes Generales de Higiene deberán estar basados en el "*Documento Orientativo de Especificaciones de su Sistema de Autocontrol*" o los "*Requisitos simplificados de higiene*", o al menos cumplir los objetivos que se establecen en cada uno de ellos. Requerirán asimismo de unos procedimientos escritos que contemplen los aspectos que se recogen en ambas Guías.

5. Que dispone de un Plan de Trazabilidad que garantice la posibilidad de seguir el rastro a un alimento, a través de todas las etapas de su producción y distribución.

Su contenido estará basado en el Plan de trazabilidad del "*Documento Orientativo de Especificaciones de su Sistema de Autocontrol*" (DOESA) o de los "*Requisitos simplificados de higiene*" (RSH), o al menos cumplir el objetivo establecido. Para su verificación se tendrá en cuenta los aspectos relativos a la trazabilidad de la **Instrucción.125-2016 Procedimiento para verificar el cumplimiento de la información alimentaria y su conexión con la trazabilidad.**

6. Que dispone de un Plan APPCC, que controle los puntos críticos de control de la industria, a excepción de que pueda acogerse a criterios de flexibilidad establecidos en el Plan de Supervisión.

7. Que el establecimiento garantiza el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los productos que elabora y/o comercializa, ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreos, basados en los criterios del Reglamento 2073/2005.

En este punto se tendrá en cuenta si el establecimiento aplica una reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos, según se establece en la Instrucción 119-2012 Rev. 2 Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne.

8. Que el establecimiento garantiza, en su caso, el cumplimiento de los contenidos máximos de los contaminantes regulados por el Reglamento 1881/2006 de los productos que elabora y/o comercializa, ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreo.

9. Que realiza las actividades de envasado y embalado, cumpliendo los requisitos del capítulo X del ANEXO II del Reglamento 852/2004.

10. Que se cumplen los requisitos del Reglamento 1169/2011 y se comunican los datos de información alimentaria, bien a través de los documentos comerciales, bien en el etiquetado de los alimentos envasados o, en su caso, ajustándose a lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015 para los alimentos que se presenten sin envasar al consumidor final y a las colectividades. Así mismo se comprobará que se cumplen los

requisitos que se mantienen en vigor de la Norma General de Etiquetado, como es la identificación del lote.

Los controles relacionados con la información alimentaria se gestionarán mediante las instrucciones del **Programa de control de la Información alimentaria facilitada al consumidor**. Asimismo, y en función de la fase a la que pertenezca el establecimiento, para la verificación de la información alimentaria se deberá seguir el procedimiento descrito en la **Instrucción.125-2016 Procedimiento para verificar el cumplimiento de la información alimentaria y su conexión con la trazabilidad**.

11. En los **Mataderos**, además se deberá comprobar que dispone de los *Procedimientos operativos de higiene específicos* o incluidos dentro del *Plan de proveedores*. Los controles relacionados con el Bienestar animal quedan fuera del ámbito de este Plan, debiéndose ajustar a lo dispuesto en el **Programa de Bienestar animal en mataderos**.
12. En establecimientos **Minoristas** y de **Restauración** se deberá constatar si disponen de equipos de enfriamiento evaporativo basados en un sistema de pulverización de agua en el ambiente mediante boquillas o en otros procedimientos similares, a efectos de identificar y elaborar un censo de estas instalaciones en base a las tipologías descritas en la **Instrucción 04/2012, de la Subdirección de Protección de la Salud, sobre actuaciones a desarrollar ante la proliferación de ciertas instalaciones de riesgo de proliferación y dispersión de legionella**.

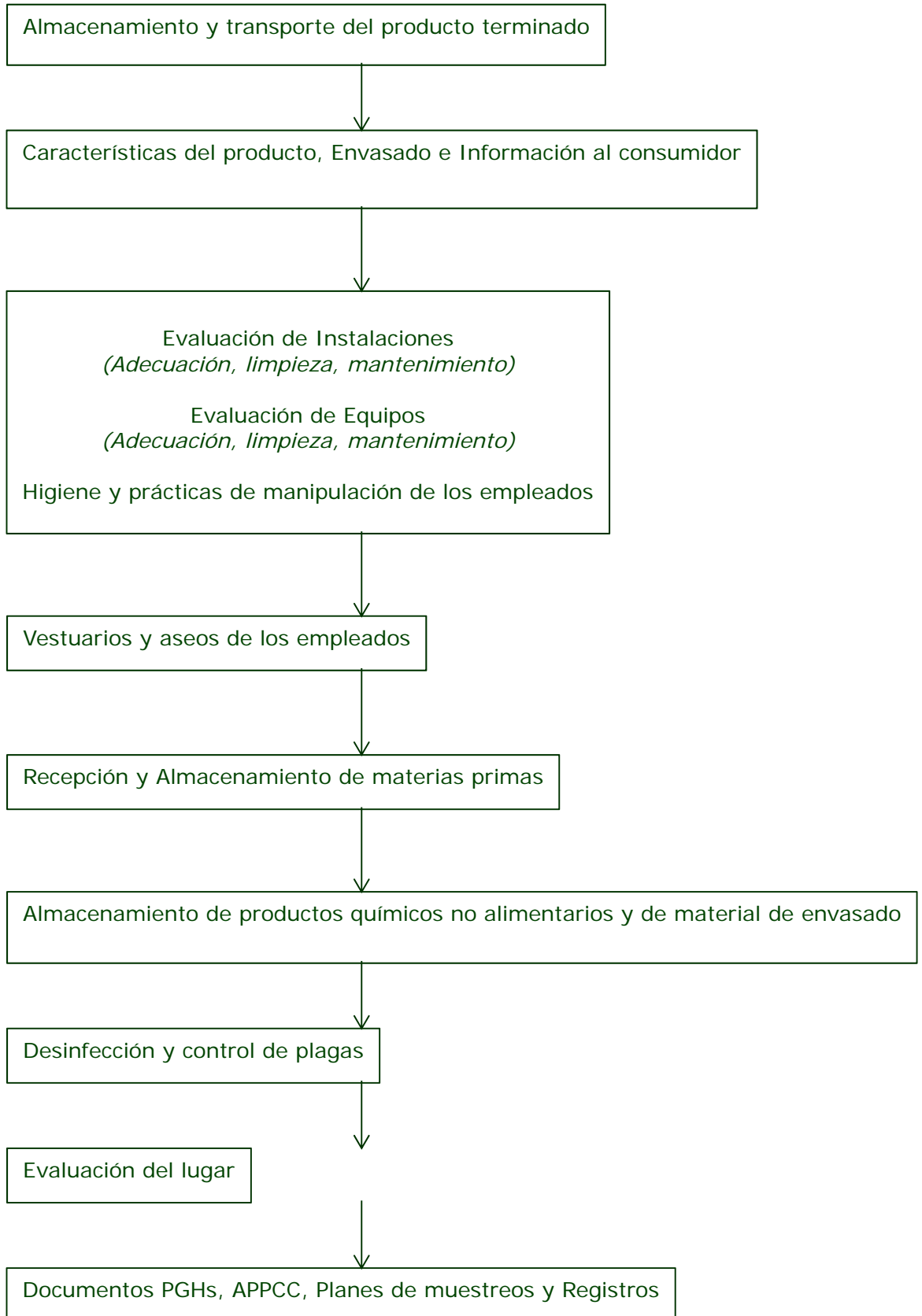
En ANEXO III se describen, a título orientativo, una serie de requisitos de *carácter horizontal* que deberán ser controlados por los ACSOs en todos los establecimientos alimentarios, tanto en lo referente a las actividades que desarrolla, como a condiciones estructurales, condiciones de higiene, condiciones de envasado e información alimentaria facilitada al consumidor.

Así mismo en el mismo ANEXO III se describen requisitos a controlar en establecimientos pertenecientes a *sectores específicos*, por ejemplo mataderos, lonjas, etc.

La revisión de los procedimientos documentados se realizará bajo la metodología de la inspección, es decir, **en ningún caso el objetivo será realizar el estudio de la eficacia de los planes generales de higiene o del Plan APPCC, cuya finalidad está garantizada en la herramienta de supervisión**. Por tanto la finalidad en este Plan será comprobar la existencia de los procedimientos documentados, su implantación con sus registros y si los contenidos de los planes contemplan unos mínimos necesarios.

Teniendo en cuenta lo anterior, es recomendable realizar **listas de chequeos específicas** para cada establecimiento, en el que además de los aspectos recogidos en el ANEXO III se incluyan aspectos relacionados con las prácticas de manipulación. En el caso de mataderos se aplicará el *“Protocolo de Inspección de los Requisitos estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía”*.

Para verificar todo ello es aconsejable realizar la visita de inspección en sentido inverso a la dirección de elaboración del producto, proponiéndose el flujo siguiente, en establecimientos dedicados a las actividades de Elaboración/ Fabricación/ Envasado/ Almacenamiento:



C. Fase Final:

Finalizada la visita de inspección se levantará la **Hoja de Control Oficial** correspondiente al tipo de establecimiento inspeccionado reflejándose en ella todos los controles realizados y el resultado global de la inspección, así como aquellos incumplimientos que vayan a ser recogidos en un Acta. Se podrá anexar una Hoja de control oficial de Informe/Seguimiento. Copia de ellas se dejará en poder del inspeccionado.

En lo que se refiere a la cumplimentación de la Hoja de Control, se marcará en el espacio correspondiente a los controles realizados "in situ" o en los Registros y Archivos del establecimiento:

- La letra B (bien o correcto)
- La letra M (mal o incorrecto)
- La letra C (cuando continúe mal respecto a la última visita realizada al establecimiento)

Se entiende que en una inspección basada en el riesgo, todos los ítems de la Hoja de Control correspondiente deberán ser marcados en alguna de las tres situaciones, salvo aquellos que claramente no correspondan con el establecimiento a inspeccionar, que serán marcados como N.P. (no procede). Si alguno de los ítems de la Hoja de Control no pudiera ser verificado en el momento de la visita se hará constar en la celda correspondiente con la letras N.V. (no verificable).

Una vez detallados los incumplimientos detectados en la Hoja de Control, el agente de control oficial realizará una valoración global sobre la situación del establecimiento, en relación a la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de incumplimientos. La valoración global será el **resultado global de la inspección**, que expresará la valoración sanitaria del establecimiento en base a las posibles deficiencias existentes y la propia actividad. El resultado global podrá ser:

- **Sin deficiencias**
- **Con simples irregularidades:** cuando se detecten ligeras desviaciones en el cumplimiento de la normativa siempre que el riesgo asociado no tenga implicaciones en la salud pública y puedan ser subsanados con carácter inmediato. Serán reflejadas en la Hoja de Control Oficial.
A efectos de este Plan se considera "carácter inmediato" todas aquellas irregularidades que se puedan corregir en el transcurso de la visita de inspección. No obstante lo anterior, podrán incluirse dentro de la misma consideración, aquellas deficiencias leves que, a juicio del agente de control oficial, puedan ser solucionadas sin necesidad de realizar visita de seguimiento, como puede ser la justificación de que la deficiencia ha sido corregida, por ejemplo mediante la presentación de factura o albarán en el lugar que el ACSO determine.
- **Con deficiencias leves:** cuando se detecten incumplimientos de la normativa sin trascendencia directa para la salud pública y que requieren de un plazo corto para su subsanación, y de un seguimiento posterior por el ACSO. Las deficiencias y el plazo para su corrección, quedarán reflejados en la Hoja de Control Oficial.
- **Con deficiencias graves:** cuando se detecten incumplimientos con desviaciones significativas evidentes de lo dispuesto en la normativa aplicable, que pueden dar lugar a riesgo con implicaciones en la salud pública y que van con propuestas de sanción. Además de cumplimentar la hoja de control, los incumplimientos, su referencia a la norma establecida y el dictamen con la valoración global serán recogidos en Acta y en el Informe de Valoración, los cuales serán remitidos a la Delegación Territorial para la tramitación del correspondiente expediente sancionador o para el inicio de procedimiento para la adopción de una medida.

- **Con riesgo inminente/extraordinario para la salud:** Cuando detecten situaciones que **directa o indirectamente puedan suponer un riesgo inminente y extraordinario para la salud** se adoptarán las medidas cautelares necesarias, en base a lo establecido en el Proceso de Medidas Cautelares.

Las deficiencias graves detectadas en la IBR son las que se deben incluir en la **tabla de Incumplimientos del Informe Anual**, con independencia de que éstas hayan sido corregidas en la visita de seguimiento.

Las pruebas fotográficas de una infracción o incumplimiento pueden adquirir una gran importancia para la incoación de un expediente sancionador y más aún para la resolución de posibles recursos que se puedan presentar por el operador económico.

En aquellas IBRs cuyo resultado global haya sido “sin deficiencias” o “con simples irregularidades”, se procederá a llevar a cabo seguidamente una nueva **evaluación de la clasificación del riesgo** del establecimiento, por si hubiera cambiado su situación y por consiguiente la frecuencia de los controles oficiales.

En aquellos casos en los que se hubieran acordado plazos para las medidas correctoras, se realizarán **visitas de seguimiento**, tal como se describe en el punto 7.6.6 para verificar la implantación de dichas medidas. **Las visitas de seguimiento no pueden ser consideradas ni computadas como IBRs**

La Hoja de Informe/Seguimiento puede ser utilizada tanto como Anexo de la Hoja de control, como para ser cumplimentada en una Visita de Seguimiento, en la cual se cumplimentará el Resultado global de la misma.

7.6.4.- CLASIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS DEL PNCOCA

El PNCOCA diferencia las no conformidades en base al hecho de que afecte o no a la seguridad de los productos, clasificando las no conformidades en:

- **Deficiencias:** Son las No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

Estas deficiencias corresponderían a aquellas no conformidades que hubieran dado como resultado, la clasificación global del resultado de la inspección:

- **Con simples irregularidades**
- **Con deficiencias leves**

- **Incumplimientos:** Son las No conformidades de la normativa que influyen o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

Estos incumplimientos corresponderían a aquellas no conformidades que hubieran dado como resultado global de la inspección:

- **Con deficiencias graves**
- **Con riesgo inminente/extraordinario para la salud**

En la **tabla de Incumplimientos del Informe Anual** solo se incluirán las inspecciones basadas en el riesgo realizadas en establecimientos cuyas valoraciones globales correspondan a estas dos últimas.

A su vez los incumplimientos del **Informe Anual del PNCOCA** se clasifican en:

1. **Estructurales (1):** En ellos se incluirán, entre otras, las deficiencias relativas a diseño y mantenimiento de locales (incluida la climatización cuando proceda), equipos, vestuarios, aseos y vehículos de transporte.
2. **Operacionales:** A su vez este apartado se subdivide en:
 - **Autorizaciones y Registros (2):** Se detectan actividades para las cuales no se encuentran autorizados
 - **Higiene (3):** Deficiencias detectadas in situ, incluidas las correspondientes a su Plan específico, relativas a
 - Limpieza y desinfección
 - Desinsectación y desratización
 - Plan del agua apta para el consumo
 - Mantenimiento de la cadena de frío/ control de temperaturas
 - APPCC: deficiencias observadas en la inspección relativas al Plan APPCC: como carencia del plan, carencia de registro, incumplimiento en cuanto a parámetros de vigilancia o de medida correctora en caso de superar el límite crítico, etc.
 - Plan de proveedores (en mataderos)
 - **Trazabilidad (4):** Deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados
 - **Sandach (5):** Deficiencias relativas a no tener de documentado el PGH o a incumplimientos observados
 - **Formación (6):** Deficiencias relativas a no tener de documentado el PGH o a incumplimientos observados en los manipuladores, tanto en su higiene personal como en sus prácticas.
3. **De producto (7):**
 - **Por condiciones sanitarias:** Incumplimientos relacionados con el producto (por ejemplo las características organolépticas, fisicoquímicas, ausencia de declaración de conformidad de los MECA, etc.). Mal estado o conservación de los productos. **No se incluirán los incumplimientos de muestras, que serán reflejados en los respectivos planes o programas de muestreos**
 - **Información Alimentaria:** incumplimientos relacionados con la información alimentaria suministrada en documentos comerciales, etiquetado, carteles, etc.
Los incumplimientos de la Información Alimentaria, se gestionarán por el **Programa de control de la Información alimentaria facilitada al consumidor**

A efectos de poder volcar los datos de las no conformidades graves de las Hojas de Control Oficial en la tabla de Incumplimientos del Informe anual, a continuación se detallan la relación entre los ítems de las Hojas de Control y los apartados de la tabla de incumplimientos del Informe.

HOJA DE CONTROL	INFORME ANUAL: INCUMPLIMIENTOS
1	<i>ESTRUCTURALES</i>
2	<i>AUTORIZACIONES Y REGISTROS</i>
3	<i>CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE</i>
4	<i>TRAZABILIDAD</i>
5	<i>SUBPRODUCTOS</i>
6	<i>FORMACION MANIPULADORES</i>
7	<i>PRODUCTOS: CONDICIONES SANITARIAS E INFORMACION ALIMENTARIA</i>

A continuación se adjunta una tabla de deficiencias e incumplimientos, según la clasificación de las no conformidades del PNCOCA, en el que se recogen algunas no conformidades *a título de ejemplo*:

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
Criterio General	No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No conformidades de la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto. ▪ Deficiencias que pueden implicar la adopción de medidas adicionales al levantamiento de un acta, aunque no influyan negativamente sobre la seguridad del producto, debido a: <ul style="list-style-type: none"> ○ no se han adoptado medidas correctoras o éstas son insuficientes para corregir las deficiencias detectadas en un control previo; ○ se repite en un establecimiento una deficiencia de forma reiterada; ○ se acumulan varias deficiencias en la misma unidad de control, de forma que a criterio del inspector pueden llegar a influir en la seguridad del producto.
ESTRUCTURALES: Condiciones generales de higiene	Se observa alguna no conformidad en los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, en los requisitos específicos de las salas o en los equipos utilizados para la transformación de los productos alimenticios y en el transporte de los mismos de forma que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	Se observa alguna no conformidad en los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, en los requisitos específicos de las salas o en los equipos utilizados para la transformación de los productos alimenticios y en el transporte de los mismos de forma que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS			
Tipo no conformidad		Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
		<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el momento de la inspección la temperatura de las cámaras es ligeramente superior a la exigida en la normativa, sin embargo, revisando los registros existentes se comprueba que es un hecho puntual por una causa debidamente justificada y existe un sistema de alarma apropiado. • La superficie del suelo no se encuentra en buen estado. • Los contenedores para eliminación de desperdicios se encuentran deteriorados y/o mal ubicados. 	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existen dispositivos de medición de temperatura de cámaras o la temperatura de las cámaras es superior a la exigida en la normativa, afectando a la seguridad del producto. • Las superficies en contacto con los alimentos no son apropiadas al uso a que se destinan. • No existen contenedores para eliminación de desperdicios. • Se utiliza agua no apta para el consumo en el proceso de producción. • Existe cruce de líneas en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos
OPERACIONALES	Condiciones de autorización	Se observan no conformidades en el proceso de registro del establecimiento alimentario que no influyen directamente pero potencialmente podrían influir en la seguridad del producto.	Se observan no conformidades en el proceso de registro del establecimiento alimentario que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS			
Tipo no conformidad		Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	y registro (A/R) (A revisar a la luz de cambios legislativos)	Por ejemplo: En el caso de establecimientos <u>no sujetos a autorización previa</u> a su inscripción (minoristas excepto RD3484/2000, y RD1376/2003): <ul style="list-style-type: none"> • El operador de empresa alimentaria no ha notificado a la Autoridad Competente el inicio de actividad de un establecimiento para proceder a su registro de acuerdo con el Reglamento 852/04. • Se ha llevado a cabo ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso y no han sido comunicadas para su actualización en el registro. 	Por ejemplo: En el caso de establecimientos <u>sujetos a autorización previa</u> a su inscripción (RGSA, RD3484/2000, y RD1376/2003): <ul style="list-style-type: none"> • El operador de empresa alimentaria no ha notificado a la Autoridad Competente la actividad de un establecimiento para proceder a su registro de acuerdo con el Reglamento 853/04 y/o RGSA, RD3484/2000, y RD1376/2003. • Se ha llevado a cabo ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso y no han sido comunicadas para su inspección, autorización y actualización en el registro. • Existe falsedad registral y/o utilización de un nº de registro de otro establecimiento.
	Condiciones generales de higiene (CGH)	Se observan no conformidades en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de escasa importancia en relación con la actividad desarrollada, que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	Se observan no conformidades en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones y equipos se encuentran en un estado de mantenimiento y limpieza no adecuados. El personal manipulador no lleva una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Los desperdicios de productos alimenticios depositados en los contenedores con cierre no se retiran con la mayor rapidez posible. 	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones y equipos se encuentran en un estado de mantenimiento y limpieza inadecuados, comprometiendo la seguridad del producto. El personal manipulador tiene unas prácticas de manipulación que pueden comprometer la seguridad del producto. Los desperdicios de productos alimenticios se acumulan en los propios locales y/o equipos que están en contacto con los alimentos. Gestión inadecuada de canales procedentes de animales con lesiones de enfermedades zoonóticas (Tuberculosis, brucelosis, hidatidosis, cisticercosis y triquinosis) No se realizan unas prácticas correctas de higiene en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos
Trazabilidad (TRZ)	Existe un sistema de trazabilidad y está implantado. Se observan no conformidades que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la eficacia del sistema.	Se observan no conformidades en el sistema de trazabilidad que influyen, o es probable que influyan, sobre la eficacia del sistema.

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La trazabilidad existe y funciona, pero no se encuentra descrita en ningún procedimiento documentado. • En caso de OGM, no conserva la información especificada relativa a la trazabilidad durante un tiempo mínimo de 5 años posteriores a cada transacción. • En establecimientos del sector cárnico, los documentos no incluyen la información sobre el número de canales o piezas de canales de bovino en las que es obligatorio la retirada de la columna 	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe sistema de trazabilidad. • Existe un sistema de trazabilidad documentado pero no está implantado. • En el caso de OGM, el operador no dispone de información de su proveedor de OGM. (identificador o código único alfanumérico, declaración de uso de un alimento o un ingrediente OGM que participa en la composición final del alimento).
<p>Subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH)</p> <p>(A revisar a la luz de cambios legislativos)</p>		
<p>Formación (FOR)</p>	<p>Los operadores de empresa alimentaria garantizan la formación de los manipuladores de acuerdo con su actividad laboral. Existen no conformidades, pero no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.</p>	<p>Los operadores de empresa alimentaria no garantizan la formación de los manipuladores de acuerdo con su actividad laboral de forma que influye, o es posible que influya, sobre la seguridad del producto.</p>

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS			
Tipo no conformidad		Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	(A revisar a la luz de cambios legislativos)	Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none">• La documentación existente que acredita la formación del personal manipulador es incorrecta o incompleta.• Existe <u>algún</u> manipulador sin formación acreditada que opera con malas prácticas de manipulación, si bien no afectan a la seguridad del producto.	Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none">• No hay constancia documental de la formación del personal manipulador.• El personal de la empresa no tiene formación acreditada y opera con malas prácticas de manipulación, que afectan o pueden afectar a la seguridad del producto

PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
DE PRODUCTO. Información alimentaria al consumidor final	Existen ciertas no conformidades en materia de información al consumidor, pero éstas no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores	Existen ciertas no conformidades en materia de información al consumidor que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores

PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el etiquetado aparece toda la información obligatoria relativa a la seguridad alimentaria pero existe algún defecto en su presentación, como por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> ○ No aparece en el mismo campo visual las indicaciones relativas a: denominación de venta, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso. • La marca de identificación aparece pero tiene algún defecto menor • Los aditivos no figuran según los Reglamentos 1333/2008 y 1129/2011 • La mención relativa a la presencia de gluten en productos destinados a una alimentación especial no se encuentra próxima a la denominación de venta. • Para los productos preenvasados que contienen o están compuestos por OGM, en la etiqueta se indica que contiene OGMs, pero la indicación no se ajusta a lo establecido en la normativa («Este producto contiene organismos modificados genéticamente », o bien «Este producto contiene [nombre del o de los organismos] modificado[s] genéticamente») 	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de etiquetado en el producto, información falsa en el etiquetado, fraude. • Ausencia de alguna mención del etiquetado obligatorio que pueda influir en la seguridad de los consumidores, como por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> ○ listado de ingredientes; ○ ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias sin destacar en el listado de ingredientes ○ instrucciones de conservación; ○ marcado de fechas. • Ausencia de marca de identificación obligatoria en productos de origen animal. • En el caso de materiales activos e inteligentes, no se encuentran etiquetados de manera que el consumidor identifique con claridad las partes que no son comestibles • En la lista de ingredientes se indica la presencia de un aditivo no autorizado.

7.6.5.- ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE DEFICIENCIAS E INCUMPLIMIENTOS

Cuando en una inspección basada en el riesgo realizada en un establecimiento se hubiesen detectado **deficiencias leves** y/o **deficiencias graves**, el operador económico propondrá un Plan de Mejoras³, que se recogerá en la Hoja de Control o de informe, que describa las medidas correctoras a adoptar necesarias, y en su caso, las modificaciones del Sistema de autocontrol, proponiendo unos plazos para ello, que en ningún caso podrán superar los plazos máximos para llevar a cabo el seguimiento, tal como se indica a continuación.

Los plazos máximos de seguimientos son plazos para los seguimientos del control oficial, por tanto **NO** son plazos para los operadores económicos, los cuales deberán adoptar las medidas correctoras lo antes posible.

A efectos de homogeneizar los plazos máximos para el seguimiento, en función del tipo de deficiencias, se acuerda lo siguiente:

- El plazo máximo para comprobar la corrección de las **deficiencias leves** será de un mes, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de tres meses.
- El plazo máximo para comprobar la corrección de las **deficiencias graves** será de quince días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.

La reincidencia de deficiencias leves en el último año podrán ser consideradas como graves siempre que se hubiera dictado una resolución firme como infracción leve, según se establece en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición y en la Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía.

Las medidas a adoptar deben ser tomadas por la empresa y cuando proceda por el control oficial y podrán ser:

1. Medidas a adoptar por parte de la empresa: deberán tomar algunas de las siguientes:

- ✓ Investigar las causas que han originado de las deficiencias/incumplimientos
- ✓ Adoptar las medidas correctoras en el proceso, tanto las dirigidas a corregir el incumplimiento, como aquéllas que sean necesarias adoptar para evitar que vuelva a producirse.
- ✓ Modificar, en su caso, el sistema de autocontrol.
- ✓ En caso necesario prohibir la comercialización de un producto/lote.

2. Medidas a adoptar por el control oficial:

Con independencia de las medidas que adopte la empresa, en caso de que la valoración global de la inspección, como Unidad de control, resulte "**con deficiencias graves**", por el control oficial se deberán adoptar algunas de las siguientes medidas:

³ Se puede considerar válida, la aceptación del operador económico, recogida en el Acta, comprometiéndose a corregir las deficiencias en un plazo determinado.

- Tramitación del Acta informada con propuesta de inicio de expediente sancionador⁴.
- Suspensión de actividad.
- Generación de alerta.
- Retirada de productos del mercado.
- Requerimiento de corrección de deficiencias
- Solicitud de revisión del plan APPCC del establecimiento
- Notificación a otra C.A.
- Otras medidas: Cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento (especificar).

En el caso de que se proponga la generación de una alerta o la retirada de productos del mercado, asociado a incumplimientos del establecimiento, se procederá tal como se establece en el Proceso de Alertas.

7.6.6.- SEGUIMIENTOS DE IBRs

La visita de seguimiento se llevará a cabo tras una IBR cuya evaluación global haya sido "con deficiencias leves" o "con deficiencias graves", si bien no se computa como una IBR.

Transcurridos los plazos acordados con el operador económico para adoptar las medidas para corregir las deficiencias leves y/o graves se realizará la visita de seguimiento para constatar que se han adoptado las medidas.

En caso de no haberse corregido las deficiencias en los plazos acordados, no se darán nuevos plazos, salvo en condiciones excepcionales y a criterios del inspector, y se adoptarán las medidas de control oficial que se estimen oportunas.

Por tanto, de mantenerse las deficiencias se levantará Acta y se cumplimentará el Informe de Valoración en el que se recogerán los incumplimientos, su referencia a la norma establecida, el dictamen con la valoración global y las nuevas propuestas de medidas a adoptar.

En cualquier caso se deberá realizar una nueva valoración global del establecimiento en base a la situación higiénico sanitaria del establecimiento.

Asimismo, finalizada la visita de seguimiento, se realizará una nueva evaluación de la clasificación del riesgo del establecimiento, por si hubiera cambiado su situación y por consiguiente la frecuencia de los controles oficiales.

La fecha de referencia para la siguiente IBR, a efectos de cumplir la frecuencia establecida según la clasificación del riesgo, será:

- La fecha de la IBR, cuando la valoración global haya sido "sin deficiencias" o con "simples irregularidades"
- La fecha de la última visita de seguimiento realizada para comprobar la adopción de medidas correctoras, en aquellas IBRs cuya valoración global haya sido con "deficiencias leves" o "deficiencias graves"

⁴ Propuesta de párrafo a incluir en el Acta, cuando la valoración de la IBR sea con "deficiencias graves" o "deficiencias leves":

"con independencia de los efectos que se puedan derivar de las deficiencias reflejadas en el presente Acta, en especial de carácter sancionador (alerta, retirada de producto, o cualquier otra medida que inicie un procedimiento), se requiere al interesado para que proceda a la subsanación de las mismas, lo que será comprobado por el control oficial mediante visita de seguimiento a realizar, en un plazo dedías, advirtiéndole asimismo que el incumplimiento de dicho requerimiento podrá ocasionar la adopción de medidas de reacción previstas en la normativa de seguridad alimentaria vigente".

8. EVALUACIÓN DEL PLAN

Con objeto de poder realizar la evaluación anual del Plan de Inspección, cada DAP/AGS deberá remitir a la Delegación Territorial, en la **segunda quincena del mes de enero** del año siguiente, un **Informe de evaluación** con los contenidos que se describen a continuación:

Contenidos del Informe de Evaluación:

- Criterios de programación y de selección/captación de establecimientos.
- N° establecimientos programados por sectores y por fases
- Cumplimiento de la remisión de la programación a la Delegación Territorial.
- Cumplimiento de las actividades programadas, en su totalidad y por tipo de establecimiento/grupo de clasificación
- Evaluación del objetivo específico cuantificable: tendencia de reducción del % del grupo A.
- Evaluación de las actividades realizadas:
 - Por distritos (solo Delegación)
 - Por tipos de establecimientos/grupos de clasificación
 - Por sectores/fases
- Evaluación de los incumplimientos y medidas adoptadas
- Evolución del Plan: datos comparativos con años anteriores
- Conclusiones
- Observaciones y sugerencias

Los datos serán obtenidos a partir de la aplicación ALBEGA

De los datos se obtendrán a cada nivel los siguientes indicadores:

Indicador de cumplimiento de la programación = N° IBR programadas realizadas/ N° de IBR Programadas (totales/por sectores/por fases)

Indicador de Incumplimientos graves = N° de IBR con Deficiencias graves/ N° de IBR realizadas (totales/por sectores/por fases)

Indicador de Incumplimientos leves = N° de IBR con Deficiencias leves/ N° de IBR realizadas (totales/por sectores/por fases)

Indicador de Medidas adoptadas = N° de Medidas adoptadas/N° de incumplimientos (leves y graves) (totales/por sectores/por fases)

ANEXO I CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES

ANEXO: SECTORES QUE SE CONSIDERAN EN EL INFORME ANUAL DEL PNCOCA		
SECTOR	CLAVES RGSA	ACTIVIDADES MINORITAS
1: CARNE Y DERIVADOS	Clave 10 RGSA: carne y derivados, aves y caza	Carnicería Carnicería-Salchichería Carnicería-Charcutería Sucursal
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	Clave 12 RGSA: pescados, crustáceos, moluscos y derivados	Pescadería Freiduría de pescados Cocedero de moluscos bivalvos/crustáceos
3: HUEVOS Y DERIVADOS	Clave 14 RGSA: huevos y derivados	Minorista de huevos
4: LECHE Y DERIVADOS	Clave 15 RGSA: leche y derivados	Minorista de leche
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)	Clave 16 RGSA: Oleaginosas y grasas comestibles	Minorista del sector
6: CEREALES Y DERIVADOS	Clave 20 RGSA: Cereales, harinas y derivados	Minorista de cereales Panadería con/sin obrador Pastelería con/sin obrador Macae Fritac Establecimiento de homeado de pan
7: VEGETALES Y DERIVADOS	Clave 21 RGSA: Vegetales (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) y derivados	Frutería Otros minoristas del sector vegetales
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL	Clave 23 RGSA: edulcorantes naturales y derivados	Venta de golosinas
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Clave 24 RGSA: condimentos y especias	Minorista del sector
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	Clave 25 RGSA: alimentos estimulantes y derivados	Herboristería Minorista del sector
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 1 a 13 y 27 a 31	Venta de platos preparados Freiduría de patatas Restauración colectiva (*)
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 14 a 26	Minoristas del sector de dietéticos y complementos alimenticios
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	Clave 27 RGSA: aguas envasadas e hielo	Minoristas del sector
14: HELADOS	Clave 28 RGSA: helados	Heladería con/sin obrador
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Clave 29 RGSA: bebidas no alcohólicas	Minoristas del sector
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS	Clave 30 RGSA: bebidas alcohólicas	Venta minorista de vinos y bebidas alcohólicas
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	Clave 31 RGSA: aditivos, aromas enzimas y coadyuvantes tecnológicos	Minoristas del sector
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	Clave 39 RGSA: materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos	Minoristas del sector
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES	Clave 40 RGSA: almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes	Plataforma de distribución Gran superficie Mercado de abastos Minorista polivalente Empresa Maquinas expendedoras
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN	Clave 5 RGSA: Conservación de alimentos	

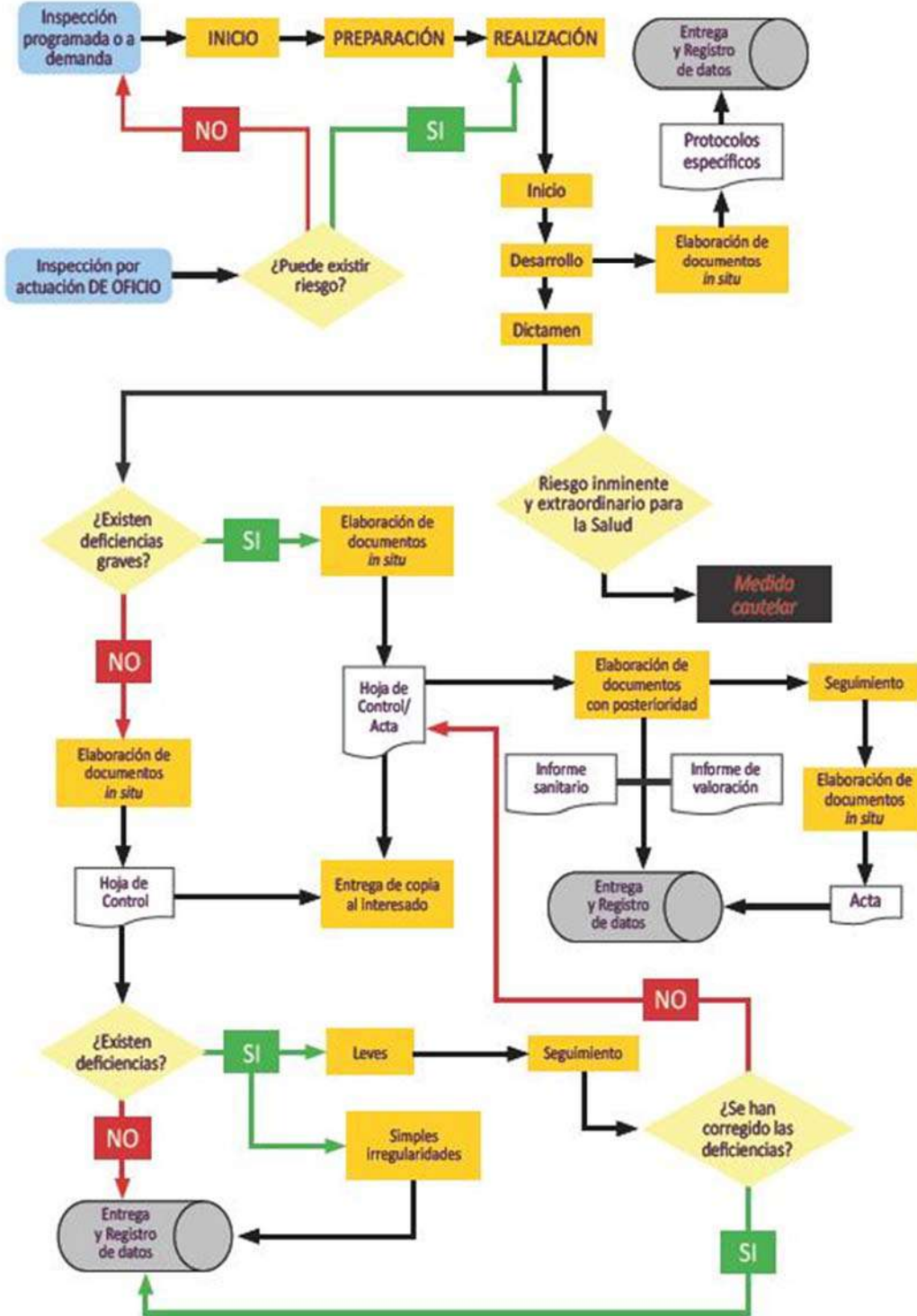
ACTIVIDADES MINORISTAS
(*) Restauración colectiva
Asador de pollos
Bar/Cafetería
Comedor de empresa
Comedor de institución
Establecimiento de temporada
Establecimiento de venta de comidas preparadas
Establecimiento no permanente
Hamburguesería
Kebab
Pizzería
Restaurante
Salón de celebraciones
Servicio de restauración en alojamiento turístico
Comedor escolar con cocina propia
Comedor escolar sin cocina propia
Cantina
Venta de carretera
Galería de Restauración

ANEXO II

ARQUITECTURA 3 - PROCESO DE INSPECCIÓN

Arquitectura nivel 3

ARQUITECTURA NIVEL 3. Proceso de inspección.



ANEXO III: CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS

CONTROLES DE CARÁCTER GENERAL

SITUACIÓN ADMINISTRATIVA

- Documentación de la autorización sanitaria de funcionamiento o de la notificación del Registro correspondiente.
- Constatación de que las actividades que realiza corresponden con la autorización sanitaria concedida o con los datos de su inscripción registral.

CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS LOCALES

- El tamaño, el diseño y la disposición de las instalaciones son adecuados a la actividad que desarrolla
- Las superficies de suelos, paredes, techos, así como aquéllas donde se manipulan alimentos son de materiales lisos y se encuentran en buen estado
- Las puertas son adecuadas para el uso que se les da y están en buenas condiciones. Las puertas se encuentran cerradas y cuando sea necesario están provistas de mecanismos de cierre automático
- Ventanas y huecos protegidos de pantallas contra insectos, las cuales se desmontan para su limpieza.
- Las instalaciones se encuentran protegidas de contaminación y de plagas
- En caso necesario existen zonas o espacios con capacidad suficiente para almacenamiento a temperatura controlada
- Medios de ventilación adecuados. El aire será limpio y con la menor cantidad posible de polvo y humedad. No existen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias
- No existen zonas con formación de condensación
- El agua utilizada para la elaboración de los alimentos, hielo, así como para el lavado y la desinfección de equipos será potable.
- La canalización del agua no potable, en su caso, circula por una canalización independiente, señalizada y sin conexión con la red de distribución de agua potable y sin posibilidad de refluo hacia ésta
- Lavamanos suficientes, correctamente situados, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico
- Servicios higiénicos adecuados y lavabos dotados con material de limpieza y de secado. Las puertas no abren directamente a las áreas donde se elaboran alimentos.
- Redes de evacuación de aguas residuales suficientes que garanticen que se evita cualquier riesgo de contaminación. Disponen de drenajes con tapas y dispositivos están limpios

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El diseño y el material de los equipos deben permitir la limpieza y la desinfección. Resistentes al rayado y la corrosión.
- Los equipos y utensilios, incluidos los recipientes y envases no recuperables, están en buen estado de conservación.
- Los equipos están provistos de los dispositivos de control necesarios para asegurar su correcto funcionamiento. Calibración
- En caso de utilización de filtros se consultará sobre su limpieza o cambios de los mismos.
- Lubricantes utilizados en los equipos de elaboración de alimentos. Se verificará que no gotean y no entran en contacto con alimentos
- Los materiales en contacto con alimentos deben ser aptos para uso alimentario

HIGIENE Y PRACTICAS CORRECTAS DEL PERSONAL

- Las personas que manipulan mantienen un elevado grado de limpieza
- Vestimenta adecuada y limpia, y protectores (cuando sea necesario)
- Observación de los empleados en cuanto a prácticas correctas de higiene:
- Lavado de manos después de usar los servicios y al volver al área de manipulación
- Se cumple la prohibición de fumar, comer o beber

ENVASADO Y EMBALADO

- Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no son una fuente de contaminación.
- Los materiales en contacto con alimentos deben ser aptos para uso alimentario
- Los envases se almacenan sin riesgos de contaminación.
- Las operaciones de envasado y embalaje se realizan de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en casos de envases de latas y tarros de vidrio, se garantiza su integridad y la limpieza.
- Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios están limpios y, en caso necesario, desinfectados.

INFORMACION ALIMENTARIA

1. Alimentos Envasados Los documentos comerciales y/o etiquetas cumplen el Reglamento 1169/2011 y se refleja correctamente en:
 - ✓ Denominación del alimento
 - ✓ Lista de ingredientes: especial atención a los alérgenos y aditivos
 - ✓ Cantidad neta
 - ✓ Marcado de fechas
 - ✓ Condiciones especiales de conservación y de utilización
 - ✓ Nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
 - ✓ El origen o procedencia
 - ✓ Grado alcohólico, en su caso.
 - ✓ En su caso, las menciones obligatorias específicas
 - ✓ Marca de identificación del producto, cuando sea preceptivo
 - ✓ Marcado sanitario cuando sea preceptivo
 - ✓ Información nutricional: voluntaria o preceptiva
2. Lote
3. Alimentos No Envasados: Las etiquetas y en su caso los carteles, cumplen el Real Decreto 126/2015 para los alimentos:
 - Envasados por los titulares del comercio minorista
 - Envasados en los lugares de venta a petición del consumidor final
 - Sin envasar para venta al consumidor final y colectividades
4. Declaraciones nutricionales o de propiedades saludables del etiquetado cumplen el Reglamento 1924/2006
5. Especificaciones del Etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno
6. Especificaciones del Etiquetado de los productos de la pesca

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

☒ Plan de Control del agua potable

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Está detallado el procedimiento de su ejecución (tipo de abastecimiento, depósitos, distribución)
- Se describen los controles de vigilancia (desinfectante residual, en grifo, análisis completos) y medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros
- En caso de utilización de hielo deberá proceder de agua potable (agua limpia para refrigeración de productos de la pesca)

☒ Plan de Limpieza y Desinfección

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ descripción de delimitación de zonas, maquinarias y útiles, según grado de suciedad y riesgo.
 - ✓ Descripción del método de limpieza, tipos de productos y dosis y frecuencias
- Descripción de la vigilancia y medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros

☒ Plan de Control de Plagas (D+D)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ descripción de las medidas preventivas: barreras antivectores, ordenación del medio, alteración del medio ambiente de vectores, etc.
 - ✓ medios utilizados
- Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras
 - ✓ Responsable de la vigilancia, procedimiento y frecuencia
 - ✓ Contrato con empresa autorizada: Nº registro Existencias de diagnosis y tratamientos, productos y plano de colocación de cebos
- Comprobación de existencia de registros

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

☒ Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de su ejecución: Quien, como y frecuencia de comprobación del estado de las instalaciones y equipos (pasteurizadores, esterilizadores, equipos de refrigeración, termómetros, termógrafos, etc.)
- Procedimiento de vigilancia (frecuencia) y medidas correctoras cuando se detectan fallos
- Comprobación de existencia de registros

☒ Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ descripción de los equipos y locales de la cadena de frío
 - ✓ Tipos de productos que se almacenan y descripción de la forma de controlar la T^a
 - ✓ Aparatos de lectura (calibración, mantenimiento y limpieza)
 - ✓ Conexión con otros PGHs
- Procedimiento de vigilancia (responsable y frecuencias)
 - ✓ Límites críticos asociados a tipos de productos
 - ✓ Acciones correctoras descritas
- Comprobación de existencia de registros

☒ Plan de Eliminación de Subproductos animales y Residuos

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ Identificación de Sandach y/o residuos
 - ✓ Procedimiento de recogida, almacenamiento y destino de Residuos (por categoría/tipo)
 - ✓ Destino de los Sandach (identificación/autorización/contrato de la empresa)
- Procedimiento de vigilancia (responsable)
 - ✓ seguimiento Sandach y Residuos
 - ✓ Medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros

☒ Plan de Formación de los manipuladores de alimentos

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ Responsable de formación:
 - a) a cargo de la empresa: Personal formador y plan de formación
 - b) por empresa o Entidad de formación
 - ✓ Contenidos de la formación
 - ✓ Metodologías de la formación.
 - a) Requerimientos para admisión de nuevo trabajador
 - b) Descripción de métodos, frecuencia y registros de actividades
 - ✓ Listado de manipuladores formados y mención de su actividad laboral en la empresa (incluidos posibles sustitutos responsables de PCC)
- Procedimiento de vigilancia:
 - ✓ Responsables
 - ✓ Cuando se realiza la vigilancia
 - ✓ Medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros

☒ Plan de Trazabilidad

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ Descripción de la trazabilidad hacia atrás: proveedores, información y cantidades de los productos recepcionados, fechas de recepción
 - ✓ Interrelación entre materias primas y productos elaborados
 - ✓ Control de la trazabilidad de los aditivos: autorización, dosis.
 - ✓ Descripción de la trazabilidad hacia adelante: Identificación de productos comercializados y sus destinatarios, fechas de envío y cantidades.
 - ✓ Criterios de agrupación de productos
 - ✓ Criterios de identificación de lote
 - ✓ Procedimiento para retirada y devolución de productos
- Procedimiento de vigilancia:
 - ✓ Responsables
 - ✓ Medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros

☒ **Plan de Proveedores o Procedimientos Operativos Específicos (en Mataderos)**

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución: (por cada animal o lote de animales)
 - ✓ Descripción para garantizar que se cumple con la información de la cadena alimentaria (ICA)
 - ✓ Criterios para admitir animales en relación con su identificación, documentación, estado de limpieza y de salud.
 - ✓ Descripción para garantizar que el origen de los animales no está sujeto a restricciones.
- Procedimiento de vigilancia (responsable y frecuencia):
 - ✓ Procedimiento de notificación al veterinario
- Medidas correctoras
- Comprobación de existencia de registros

☒ **Plan APPCC** (a excepción de establecimientos en los que se apliquen criterios de flexibilidad)

Existe un procedimiento escrito en el que figure:

- Identificación del documento
- Responsable o equipo responsable del Plan y de su aplicación
- Descripción de los productos (fichas técnicas)
- Diagramas Flujos de los procesos/productos
- Por cada fase:
 1. Análisis de peligros y medidas de control
 2. Determinación de los PCCs
 3. Descripción de los límites críticos para cada PCC
 4. Descripción del sistema de vigilancia para cada PCC
 5. Descripción de medidas correctoras de cada PCC
 6. Descripción del Procedimiento de comprobación o verificación
 7. Documentación y Registros

☒ Criterios Microbiológicos (Rto. 2073/2005)

En las industrias alimentarias de producción y transformación de alimentos se comprobará la existencia de un procedimiento escrito como Plan de muestreo de criterios microbiológicos, con referencia documentada en el Plan APPCC, que recoja:

- Fabricación/Elaboración de productos listos para el consumo: Caracterización del producto: favorecen/no favorecen el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.
- Nº de muestras a tomar para constatar los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de procesos de los distintos microorganismos/toxinas asociados a los productos elaborados por la empresa.
- Frecuencia de las tomas de muestras por microorganismos/toxinas.
- Frecuencia específica para canales, carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente.
 - Posible reducción de frecuencia de muestreo en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne: *Instrucción 119/2012*.
- Normas de muestreo para canales: *Instrucción 114/2012.- Instrucciones para el control oficial de verificación del Plan de Muestreo de canales en mataderos de Andalucía*.
- Nº de unidades de muestras. Posible reducción de "n" demostrada mediante documentación histórica.
- Métodos analíticos de referencia o alternativos validados frente a la ISO 16140.
- Muestreos de superficies de las zonas de trabajo y equipos cuando sea necesario: Puntos de muestreos, frecuencias, método de toma de muestra (ISO 18593). Obligatorio en:
 - empresas que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de riesgo de *Listeria monocytogenes*.
 - empresas que produzcan preparados deshidratados para lactantes o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.
- Etiquetado de productos (carne picada, preparados de carne y productos cárnicos, a excepción de los hechos a base de carne de ave de corral) destinados a ser consumidos cocinados, con la información de la necesidad de cocinado completo antes de su consumo.
- Resultados analíticos de microorganismos/toxinas de la empresa.
- Actuaciones frente a incumplimientos de los criterios de seguridad alimentaria:
 - Retirada o recuperación de los productos.
 - Transformación de los productos mediante tratamientos que eliminen el riesgo.
 - Utilización de fines distintos a los previstos (autorización de la autoridad competente).
 - Causas de los incumplimientos, y medidas para evitar su reincidencia.
 - Medidas correctoras adoptadas definidas en los procedimientos del APPCC y, en su caso, otras medidas.
- Acciones realizadas por la empresa ante resultados insatisfactorios de los criterios de higiene de proceso: *anexo 1, capítulo 2 del Reglamento*.
- Análisis de las tendencias de los resultados de las pruebas de la empresa (de los distintos microorganismos/toxinas).
- Estudios de la vida útil de los productos que comercialice.

CONTROLES DE CARÁCTER ESPECÍFICO

MATADEROS

Se controlarán los aspectos recogidos en las siguientes instrucciones:

- ✓ Instrucción 113/2012: ***“Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía”***.
- ✓ Instrucción 114/2012: ***“Instrucciones para el Control Oficial de Verificación del Plan de Muestreo de canales en mataderos de Andalucía”***

EMPRESAS QUE RECIBEN LECHE CRUDA

En las empresas que reciben leche cruda se seguirán las instrucciones recogidas en el Plan de Leche: Inhibidores y Aflatoxinas, y en particular en el

- ✓ ***Anexo B. Criterios para IBR en empresas que reciben leche cruda***

Durante el desarrollo de la IBR, en el caso de detectar un resultado positivo de la empresa a inhibidores o aflatoxinas, se seguirá lo indicado en el Plan de Leche y en particular lo indicado en

- ✓ ***Capítulo 8: Criterios del Control Oficial ante resultados positivos***

EMPRESAS QUE ELABORAN PRODUCTOS FINALES CON LECHE CRUDA O CALOSTRO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO o FÍSICO-QUÍMICO

En las empresas que elaboran o envasan productos finales a base de calostro o leche cruda sin tratamiento térmico o físico químico, (como quesos, calostro, leche cruda, etc) se seguirán las instrucciones recogidas en el Plan de Leche: Inhibidores y Aflatoxinas, y en particular en:

- ✓ ***Anexo B. Criterios para IBR en empresas que reciben leche cruda Empresas que elaboran productos finales con leche cruda o calostro***

EMPRESAS QUE MANIPULAN ATÚN

En las empresas que manipulan atún se seguirán las instrucciones recogidas en el Plan de Atún, y en particular en el

- ✓ ***Anexo B. Criterios para IBR en empresas que manipulan Atún***

LONJAS**CONDICIONES ESTRUCTURALES/OPERACIONALES**

- ✓ Instalaciones para almacenamiento refrigerado de productos de la pesca retenidos
- ✓ Instalaciones para productos de la pesca declarados no aptos para el consumo humano
- ✓ Ausencia de personal ajeno
- ✓ Ausencia vehículos.
- ✓ Suministro de agua. Ubicación y Condiciones de la toma de agua de mar limpia.
- ✓ Suministro de hielo.
- ✓ Condiciones higiénicas de manipulación antes y después de la subasta
- ✓ Niveles de hielo en las cajas.
- ✓ Adecuación de cajas utilizadas para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo (evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos)
- ✓ Control de parásitos

CENTROS DE DEPURACIÓN Y/O EXPEDICIÓN**CONDICIONES ESTRUCTURALES/OPERACIONALES**

- ✓ Ubicación y Condiciones de la captación del agua de mar limpia. Situación del orificio de bombeo de agua de mar
- ✓ Piscinas o "Bins" adecuados e higiénicos. Recirculación del agua. Evacuación completa del agua
- ✓ Sistema de depuración adecuado
- ✓ Cantidades de moluscos bivalvos en piscinas (compatibilidad de especies, espesor de las capas de moluscos). Disposición de bandejas
- ✓ Operaciones de lavado, calibración y envasado
- ✓ Registros de proveedores. Documentos de registro. Estado zona producción.
- ✓ Plan de muestreo de controles microbiológicos y/o de biotoxinas marinas y sus registros
- ✓ Marcado de identificación y etiquetado

CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS

CONDICIONES OPERACIONALES

- ✓ Registros de proveedores. Identificación partidas/proveedores
- ✓ Tratamientos postcosechas
- ✓ Suministro de agua para lavado. Reciclaje de aguas
- ✓ Condiciones almacenamiento en frío
- ✓ Registros de clientes
- ✓ Trazabilidad en las Cooperativas
- ✓ Plan de muestreos de controles microbiológicos
- ✓ Plan de muestreo de controles de residuos de productos fitosanitarios

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE COMIDAS PREPARADAS PARA COLECTIVIDADES

CONDICIONES ESTRUCTURALES/OPERACIONALES

- ✓ Aparatos y útiles de trabajo (resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección)
- ✓ Equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada (capacidad suficiente, control de temperaturas, de fácil limpieza, etc.)
- ✓ Almacenamiento de productos de limpieza, desinfección u otras sustancias peligrosas.
- ✓ Recepción y almacenamiento de materias primas: proveedores, temperaturas, capacidad, rotación, disposición (no en el suelo)
- ✓ Zonas de elaboración y manipulación: cruces de líneas, zonas de preparación de productos crudos y de productos cocinados diferenciados, lavamanos no manuales manipulación higiénica de materias primas y productos elaborados, etc.
- ✓ Controles en la preparación de productos: desinfección de verduras y hortalizas, control de parásitos en pescados, descongelación, alimentos para personas alérgicas o intolerantes a alimentos, temperaturas en el cocinado de alimentos, rotación de aceites de fritura, elaboración de mayonesas, etc.
- ✓ Conservación de los alimentos: temperaturas-tiempos
- ✓ Envases y recipientes de comidas preparadas. Contenedores para la distribución.
- ✓ Higienización de vajillas, cubiertos y otros útiles.
- ✓ Comidas testigos
- ✓ Plan de muestreo de controles microbiológicos.

PREPARADOS PARA LACTANTES, DE CONTINUACIÓN Y ALIMENTOS INFANTILES

CONDICIONES ESTRUCTURALES/OPERACIONALES

- ✓ Las instalaciones (especialmente donde se fabriquen preparados en polvo para lactantes o de continuación) deben estar diseñadas y construidas de manera que se prevenga la entrada de *Salmonella* y *E sakazakii* (esp. de *Cronobacter*) en las áreas de alto grado de higiene y se reduzcan al mínimo su contaminación o multiplicación en los lugares donde puedan anidar. Para ello se tendrán en cuenta:
 - ✓ Separación adecuada entre las áreas húmedas y áreas secas.
 - ✓ Las áreas de elaboración en seco donde se realizan las operaciones desde el secado hasta el llenado y el cierre hermético de envases deben mantenerse como áreas de alto grado de higiene.
 - ✓ Mantenimiento correcto en las zonas de transformación altamente sensibles (sin fugas de tuberías, corrosión o desprendimientos de pintura)
 - ✓ Existencias de espacio debajo de las puertas
 - ✓ Posibles puntos de condensación
 - ✓ Áreas de transformación de fácil limpieza. Estado correcto de limpieza.
 - ✓ Procedimientos adecuados de limpieza en seco cuando sea necesario (fabricación de preparados en polvo para lactantes o de continuación) o en su defecto limpieza en húmedo asegurando un secado rápido y rigurosos.
 - ✓ Diseño y mantenimiento de equipos de forma que se facilite el acceso para lograr una limpieza y desinfección eficaz que evite que existan lugares donde se pueda acumular residuos
 - ✓ Desagües higiénicos y adecuadamente diseñados
 - ✓ Ventilación correcta del aire, de forma que se eviten corrientes mecánicas o naturales que puedan convertirse en fuentes de contaminación. Instalación de filtros que impidan el pase de aire no filtrado
 - ✓ Registros de tiempo y temperaturas adecuados especialmente en aquellas fases que sean puntos de control críticos.
 - ✓ Rigurosas condiciones de higiene en la etapa de envasado de los productos:
 - Acceso de personal a la sala de envasado
 - Aire filtrado para impedir la contaminación de productos y envases, con presión positiva de aire para impedir la infiltración de aire contaminado
 - Materiales de envasado protegidos de la contaminación
 - ✓ Control de la Composición básica de los productos: Adecuación a los requisitos específicos de los tipos de productos: preparados para lactantes, de continuación, a base de cereales y alimentos infantiles.
 - ✓ Revisión del Plan de muestreo microbiológico: muestras de materias primas, de la línea de producción, ingredientes y productos terminados, así como muestras ambientales. Medidas correctivas frente a desviaciones de las medidas de control y vigilancia
 - ✓ Revisión de los controles de peligros químicos: nitratos, micotoxinas, plaguicidas, (incluidos los que están prohibidos su utilización en la elaboración de estos productos) y otros. Medidas correctivas frente a desviaciones

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

CONDICIONES ESTRUCTURALES / OPERACIONALES

Mantenimiento adecuado de equipos y maquinaria.

Calibración previa de equipos, aparatos y utensilios como balanzas con registros de pesada, máquinas de comprimir, de formación de blister.....

Todos los equipos cuentan con procedimientos normalizados de trabajo que faciliten su calibración.

Registro de las operaciones de calibración y de la frecuencia de las comprobaciones.

Los equipos y aparatos se limpian antes y después de su uso.

Los procedimientos de limpieza son adecuados: en seco cuando sea necesario (productos en polvo) o en húmedo, asegurando un secado rápido y eficaz y evitando la contaminación del producto.

CONDICIONES DE PRODUCTOS

En el etiquetado figuran todos los datos y leyendas obligatorias que establece su normativa específica.

Las posibles fuentes de alérgenos están identificadas e indicadas en el etiquetado.

Se garantiza que la cantidad de ingrediente que proporciona el producto final es igual a la cantidad declarada en el etiquetado, durante toda la vida útil del producto.

Se utilizan ingredientes armonizados como las vitaminas y minerales del anexo del Real Decreto 1487/2009 o nuevos alimentos autorizados en complementos alimenticios por Decisión UE.

Los aditivos incorporados están autorizados para uso en los complementos alimenticios y en las dosis permitidas.

Si se utilizan otros ingredientes distintos de los armonizados, el producto se ha notificado en aplicación del principio de reconocimiento Mutuo.

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables está autorizadas, figurando bien en el anexo del Reglamento (CE) N° 1924/2006 o en las listas de las declaraciones de propiedades saludables autorizadas respectivamente.

ANEXO IV TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL

HOJA DE CONTROL OFICIAL INDUSTRIAS/ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Nº

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº R.G.S.A. (1):	
Dirección:			
Localidad:	Provincia:	NIF/CIF:	Cod. Postal:
Actividad Alimentaria			
(1): Especificar todos los números de registros de la industria			
2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada			
Adecuación locales	Diseño y disposición		2
	Superficies		1
	Protección frente a contaminación		1
Estado limpieza	Locales		3
	Equipos		3
	Vestuarios/Servidos		3
Estado de mantenimiento	Locales		1
	Equipos		1
	Vestuarios/Servidos		1
Climatización de locales (si fuera necesario)			
Cámaras frigoríficas:			
	Temperatura		3
	Mantenimiento		1
Ropa de trabajo e higiene personal:			
Prácticas manipulación personal:			
Higiene proceso elaboración (zona limpia, sucia, alimentos T* ambiente descongelación incorrecta, recongelación, etc)			
Manipulación y evacuación de residuos			
Prácticas de limpieza de vajillas y utensilios			
Envases:			
	Fabricación		1
	Lavado:		3
Recepción de materias primas:			
	Condiciones transporte		1
	Origen		3
Almacenamiento			
	Materias primas	Adecuación	3
		Temperatura	3
		Humedad	3
	Productos elaborados	Condiciones	3
		Temperatura	3
	Envases:	Adecuación	3
Etiquetado / Marca Identificación			
Comidas elaboradas:			
	Condiciones transporte		3
	T* Conservación		3
Anisakis			
Vehículos de transporte:			
	Limpieza		3
	Temperatura		3
Normativa de Tabaco			
3 CONTROLES DE REGISTROS Y ARCHIVOS			
Controles			
	Procesos	microbiológicos	3
		físico-químicos	3
	Productos finales	microbiológicos	3
		físico-químicos	3
	Agua	microbiológicos	3
		cloración	3
		físico-químicos	3
	Envases (conservas)		3
Plan de control de agua			
Plan de limpieza y desinfección			
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización			
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos			
Plan de mantenimiento de la cadena de frío			
Plan de formación de manipuladores			
Plan de trazabilidad			
Plan gestión subproductos y eliminación residuos			
Sistema APPCC			
4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)			
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)			
(*) se levantará Acta e Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTA			
Acta de inspección		Nº Acta:	
6 INFORME			
7 LUGAR, FECHA Y FIRMA			
En		a de	
de		de 20	
El Inspector Oficial		El representante del Establecimiento	
Fdo.:		Fdo.:	

HOJA DE CONTROL OFICIAL MATADEROS (IBR)

Nº:

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº. R.G.S.A. (1):	
Dirección:		NIF/CIF:	
Localidad:		Provincia:	
Actividad Alimentaria:		Cod. Postal:	
2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Adecuación locales		Diseño y disposición	
		Superficies	
		Protección frente a contaminación	
Estado limpieza:		Locales	
		Equipos	
		Vestuarios	
Estado de mantenimiento:		Locales	
		Equipos	
		Vestuarios	
Climatización de locales (si fuera necesario)		1	
Cámaras frigoríficas		Temperaturas	
		Mantenimiento	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas de manipulación del personal		6	
Higiene del proceso de elaboración (zona limpia-sucia, etc)		3	
Manipulación y evacuación de residuos		5	
Etiquetado / Marcado Sanitario / Marca de identificación		7	
Vehículos de transporte:		Limpieza	
		Adecuación	
Bienestar animal		Cond. transporte	
		Estructural	
		Operacional	
Normativa de Tabaco			
3 REGISTROS Y ARCHIVOS			
Documentación animales		4	
Gráficas de T°: cámaras de refrigeración, congelación, salas climatizadas		3	
Controles		Procesos	
		Microbiológicos	
		Fis-químicos	
		Productos finales	
		Microbiológicos	
		Fis-químicos	
		Agua	
		Microbiológicos	
		Cloración	
		Fis-químicos	
Plan de control de agua		3	
Plan de limpieza y desinfección		3	
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización		3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	
Plan de mantenimiento de la cadena de frío		3	
Plan de formación de manipuladores		6	
Plan de trazabilidad		4	
Plan gestión subproductos y eliminación de residuos		5	
Plan de proveedores		3	
Plan de Bienestar animal		9	
Sistema APPCC		3	
4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES		PLAZO:	Seguimiento
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		PLAZO:	Seguimiento
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)			
(*) se levantará Acta/Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS			
Acta de inspección		Nº Acta:	
		Nº Informe:	
6 INFORME			
7 LUGAR, FECHA Y FIRMA			
En _____ a _____ de _____ de _____		El representante del Establecimiento	
El Inspector Oficial			
Fdo.:		Fdo.:	

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
MERCADOS, GALERÍAS COMERCIALES, OTROS**

Nº :

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Mercado Municipal / Galería comercial / Otros			Nº identificación:
Dirección:			NIF/CIF:
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:
Actividad Minorista/Restauración:			

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la censada en ALBEGA			2
Adecuación locales		Disposición	1
		Superficies	1
		Protección frente a la contaminación	1
Estado de limpieza		Locales	3
		Equipos	3
		Vestuarios	3
Estado de mantenimiento		Locales	1
		Equipos	1
		Vestuarios	1
Cámaras frigoríficas		Mantenimiento	1
		Temperaturas	3
Ropa de trabajo e higiene personal			6
Prácticas de manipulación del personal			6
Normativa de Tabaco			

3 REGISTROS Y ARCHIVOS			
Plan de control de agua apta para el consumo			3
Plan de limpieza y desinfección			3
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización			3
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos			3
Plan de control de temperaturas			3
Plan de formación de manipuladores			6
Plan gestión subproductos y eliminación residuos			5

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES		Plazo:	Seguimiento Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		Plazo:	Seguimiento Fecha
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)			
(*) se levantará Acta/Informe			

5 LEVANTAMIENTO DE ACTA			
Acta de inspección		Nº Acta:	

6 INFORME	

7 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a de _____ de 20____	El representante del Establecimiento
El Inspector Oficial	
Fdo.:	Fdo.:

HOJA DE CONTROL OFICIAL LONJAS DE PESCADO

Nº

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº R.G.S.A.:	
Dirección:		NIF/CIF:	
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:	
2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Condiciones transporte pescado hasta lonja		3	
Condiciones descarga pescado		3	
Adecuación locales			
Diseño y disposición		1	
Superficies		1	
Protección frente a contaminación		1	
Estado limpieza			
Locales		3	
Equipos		3	
Vestuario/Servicio		3	
Estado mantenimiento			
Locales		1	
Equipos		1	
Vestuario/Servicio		1	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas higiénicas de manipulación			
Personal		6	
Compradores			
Presencia			
Personal ajeno		3	
Animales / Vehículos		3	
Cajas/Embalajes:			
Adecuación		3	
Limpieza		3	
Almacenamiento		3	
Suministro de hielo		3	
Condiciones almacenamiento/acopio productos de la pesca		3	
Niveles de hielo en las cajas de pescado		3	
Manipulaciones pescados y moluscos tras subasta		3	
Anisakis		7	
Vehículos de transporte			
Limpieza		3	
Temperatura		3	
Idoneidad		1	
Manipulación y evacuación de residuos sólidos		5	
Normativa de Tabaco			
3 REGISTROS Y ARCHIVOS			
Documentos de registros de moluscos		4	
Plan de control de agua /de agua de mar limpia o tratada		3	
Plan de limpieza y desinfección		3	
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización		3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	
Plan de mantenimiento de la cadena de frío		3	
Plan de formación de manipuladores		6	
Plan de trazabilidad		4	
Plan gestión subproductos y eliminación de residuos		5	
Sistema APPCC		3	
4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES		Plazo:	Seguimiento Fecha:
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		Plazo:	Seguimiento Fecha:
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)			
(*) se levantará Acta/Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS			
Acta de inspección		Nº Acta:	
		Nº Acta:	
6 INFORME			
7 LUGAR, FECHA Y FIRMA			
En a de de		El Representante del Establecimiento	
El Inspector Oficial			
Fdo.:		Fdo.:	

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
CENTROS DE DEPURACION Y/O EXPEDICION DE MOLUSCOS**

Nº :

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:	Nº R.G.S.A.:		
Dirección:	NIF/CIF:		
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:	
Actividad Alimentaria:			

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Adecuación locales	Diseño y disposición	1	
	Superficies	1	
	Protección frente a contaminación	1	
Estado limpieza	Locales	3	
	Equipos	3	
	Vestuario/Servicio	3	
Estado mantenimiento	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuario/Servicio	1	
Piscinas/Tanques de depuración	Capacidad	1	
	Recirculación agua	1	
	Disposición bandejas	1	
Sistema de desinfección del agua		3	
Prácticas higiénicas de manipulación		6	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Manipulación y evacuación de residuos sólidos		5	
Condiciones almacenamiento envases		3	
Etiquetas y Marca de Identificación		7	
Vehículos de transporte	Limpieza	3	
	Temperatura	3	
Control entrada moluscos	Zona producción abierta	4	
	Especie autorizada	4	
Normativa de Tabaco			

3 REGISTROS Y ARCHIVOS			
Tiempo de depuración		3	
Controles microbiológicos	Molusco no depurado	3	
	Molusco depurado	3	
Documentos de Registros		4	
Plan de control de agua /de agua de mar limpia o tratada		3	
Plan de limpieza y desinfección		3	
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización		3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	
Plan de mantenimiento de la cadena de frío		3	
Plan de formación de manipuladores		6	
Plan de trazabilidad		4	
Plan gestión subproductos y eliminación residuos		5	
Sistema APPCC		3	

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)			

(*) se levantará Acta/Informe

5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS		
Acta de inspección:	Nº Acta:	

6 INFORME

7 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a de _____ El Inspector Oficial	El Representante del Establecimiento
Fdo.:	Fdo.:

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
INFORME/SEGUIMIENTO**

Nº :

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO		
Razon Social:	NIF/CIF:	Nº Registro:
Dirección:		Teléfono:
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:
Actividad:		
Anexo a la Hoja de Control Oficial Nº:		

2 INFORME/CONTROLES

3 RESULTADO GLOBAL				
Sin deficiencias <input type="checkbox"/>	Simple irregularidades <input type="checkbox"/>	Deficiencias leves <input type="checkbox"/>	Deficiencias graves <input type="checkbox"/>	Riesgo extr. e inminente <input type="checkbox"/>

4 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a _____ de _____ de _____ El Inspector Oficial Fdo.:	El Representante del Establecimiento Fdo.: