

17 DE JUNIO DE 2022



Junta de Andalucía

**INSTRUCCIÓN 03 /2022
PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA**

Consejería de Salud y Familias
Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	1/39

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Hoja control de documento

Documento	Instrucción 03 /2022 procedimiento de clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en Andalucía	Versión	0
Elaborado	Servicio de Seguridad Alimentaria. Alberto Chaves Sánchez	Fecha	24.03.2022
Validado	Subdirección Protección de salud. Ulises Ameyugo Catalán	Fecha	17.06.2022
Aprobado	D. Gral. Salud Pública y Ordenación Farmacéutica José M ^a de Torres Medina	Fecha	La de la firma

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

1



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	2/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Tabla de contenido

1.- DEFINICIONES:	3
2.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN	4
3.- BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN	5
4.- ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR	5
5.- CRITERIOS DE APLICACIÓN	6
A) CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.	7
1 Criterios Generales.....	9
A.- Tipo de producto alimenticio y uso previsto	9
B.- Actividad del establecimiento	11
C.- Ámbito de comercialización	11
D.- Tamaño de la empresa.	12
2 Criterios Específicos.	12
A.- Registro y autorización.	12
B.- Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría.	13
C.- Historial de la empresa, colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves.	13
B) CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, DE COMERCIO AL POR MENOR	19
1.- AMBITO DE APLICACIÓN.	19
2.- GRUPO DE ESTABLECIMIENTO:	19
3.- CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:	20
4.- CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN.....	21
5 CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON OBRADOR.....	23
6.- CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN OBRADOR.....	25
7.- APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS ESPECIFICOS VINCULADOS AL HISTORIAL DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO.....	26
6.- ENTRADA EN VIGOR.....	31

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

2



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	3/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

1.- DEFINICIONES:

A efectos de los conceptos incluidos en esta instrucción se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en el PLAN DE INSPECCIÓN BASADO EN EL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA. 2020-2023 y en las normativas de referencias incluidos en el mismo. No obstante a efectos de facilitar su búsqueda y comprensión se indican las siguientes:

1.- **Dictamen global:** Dictamen realizado por el inspector respecto de la situación del establecimiento en relación a la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de incumplimientos o irregularidades halladas durante la inspección y la propia actividad alimentaria del mismo.

2.- **Incumplimiento:** Se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa objeto de un control oficial. Los incumplimientos pueden clasificarse en:

2.1. **Incumplimientos leves:** Todo incumplimiento que no influya, o es probable que no influya, directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y no dé lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública.

2.2. **Incumplimientos graves:** Todo incumplimiento que influya, o es probable que influya directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y pueda dar lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública.

3.- **Simples irregularidades:** Ligeras o puntuales desviaciones en el cumplimiento de la normativa objeto de un control oficial que no tienen implicaciones ni directa ni indirectamente en la seguridad de los productos o de los subproductos, no pudiendo catalogarse como incumplimientos.

4.- **Establecimiento:** cualquier unidad de una empresa del sector alimentario

5.- **No conformidad:** Incumplimiento de un requisito en el ámbito del proceso de auditorías en protección de salud.

5.1.- **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.

5.2.- **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.

5.3.- **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

3



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	4/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

6.- **Requerimiento:** acto administrativo realizado por la autoridad sanitaria competente a la titularidad de un establecimiento mediante el que se le requiere la adopción de medidas correctivas ante la existencia de incumplimientos en el mismo.

2.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

La C.A. de Andalucía tiene acumulada ya una dilatada experiencia en la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo y del uso de esta clasificación a la hora de la programación de los controles oficiales.

Esta experiencia, si bien se inició en el año 2004 para la ejecución de alguno de los programas, cristalizó en el año 2012 con la promulgación de la instrucción 118/2012 sobre el procedimiento de la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo aplicable ya a las actividades de auditorías de los sistemas de APPCC y a las de Inspección basada en el riesgo.

Esta instrucción vino a consolidar en Andalucía el cumplimiento de los requisitos que se establecían en el Reglamento 882/2004 en el que se encomendaba a los Estados Miembros la necesidad de garantizar que se efectuaban los controles oficiales con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada a éstos.

Así en Andalucía se clasificaban los establecimientos en 5 categorías nombradas con letras de la A a la E siendo la A la categoría de mayor riesgo y la E la de menos.

La aplicación de ese sistema de clasificación en Andalucía ha supuesto grandes beneficios, si bien tras más de 8 años de uso generalizado se han detectado algunas circunstancias que podían estar limitando la efectividad de esta clasificación.

Así las cosas, en el año 2020, a la luz de diversas auditorías de la Comisión Europea en España y ante la ausencia de un modelo nacional común, y aprovechando el cambio producido en el marco normativo europeo relativo a los controles oficiales así como la entrada en vigor en 2021 de un nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) desde AESAN se comenzó a trabajar en la promulgación de un **“Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025”** finalmente aprobado por la Comisión Institucional (CI) en diciembre de 2020, pero que, por sus propias características, excluía de su aplicación a los establecimientos de restauración y venta al por menor de alimentos.

Con posterioridad, en junio de 2021, se aprobó por la C.I. de AESAN el **“Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al**

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

4



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	5/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

por menor en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025 que junto al anterior viene a servir de orientación para la clasificación en base al a nivel nacional.

Así en Andalucía, con el fin de alinear el sistema de clasificación a estas nuevas orientaciones y adaptar las mismas a la realidad de los sistemas de información propios y al resto de documentos internos de aplicación, se hace necesario una revisión completa de la Instrucción 118/2012 sobre el procedimiento de la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo, estableciendo una nueva instrucción que establezca una nueva clasificación.

3.- BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (En adelante RCO)
- Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025. Versión 2 (en adelante DOCER).

4.- ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR

El objetivo de esta instrucción es establecer un sistema común de valoración y categorización del riesgo de los establecimientos alimentarios en Andalucía

El RCO en su artículo 9, establece que las autoridades competentes deben realizar controles oficiales con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, de todos los sectores y en relación con todos los operadores, actividades, animales y mercancías a los que se aplica la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria.

La frecuencia de los controles oficiales debe ser establecida por las autoridades competentes teniendo en cuenta la necesidad de asignar de forma efectiva y eficiente los recursos destinados a realizar el control, en base al riesgo y al nivel de cumplimiento previsto en cada situación.

El RCO da el mandato a las Autoridades Competentes de los Estados Miembros para que se realicen los controles teniendo en cuenta:

- a) Los riesgos identificados
- b) cualquier información que indique la probabilidad de que pueda inducirse a error a los consumidores

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

5



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	6/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- c) El historial de los operadores
- d) La fiabilidad y resultados de los autocontroles de los operadores.

Sobre esta base se elaboró el DOCER y con el fin de obtener de una manera objetiva la clasificación del riesgo de cada establecimiento.

Con esta finalidad, al igual que el anterior Procedimiento, éste recoge una serie de apartados que deben ser valorados en cada establecimiento alimentario cuando se realice una Inspección Basada en el Riesgo.

Los ASP deberán evaluar todos los apartados del sistema de puntuación que se ofrecen en este procedimiento de clasificación, una puntuación demasiado cautelosa o una negativa al tener en cuenta los controles de los propios operadores económicos, anularían el propósito de la valoración.

En aquellos casos en los que los establecimientos realicen varias actividades o que manipulen varios tipos de alimentos, la clasificación del mismo se hará en función del producto/proceso/actividad de mayor riesgo.

Atendiendo a las peculiaridades de los comercios de venta al por menor, se han diseñado dos clasificaciones diferenciadas para cada una de esas fases, por un lado el sector minorista y por otro el sector industrial, alineándolo con los documentos de clasificación aprobados en la Comisión Institucional de AESAN. En el caso del sector minorista se introduce un nuevo concepto de clasificación, basado en su previa clasificación en tres grandes grupos (restauración, obradores y minoristas sin obrador), cada uno con criterios de valoración específicos, seguido de un criterio común referido al historial de cumplimiento del establecimiento.

5.- CRITERIOS DE APLICACIÓN

La presente instrucción será aplicable a todos los establecimientos alimentarios ubicados en Andalucía a excepción de:

- Mataderos y establecimientos de manipulación/salas de tratamiento de caza o de Reses de Lidia.
- Buques (congeladores, factoría, de cocción a bordo, transportador)

Para el caso de establecimientos incluidos en la INSTRUCCIÓN.139-2020 INSTRUCCIÓN SOBRE CONTROLES OFICIALES PERIÓDICOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRESENCIA HABITUAL esta clasificación se realizará y renovará al realizarse IBR (Inspección basada en el Riesgo) en los mismos.

El resto de establecimientos alimentarios deben ser objeto de una clasificación siguiendo los criterios de esta instrucción, para ello se utilizará el modelo que figura en la presente instrucción y que se encuentran incluidos en la aplicación ALBEGA y que corresponda

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

6



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	7/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

según su actividad (Minoristas vs no minoristas) y que deberá ser realizada por el ASP que realice la IBR al establecimiento concreto, debiendo ser revisada tras cada IBR nueva.

Cualquier establecimiento se clasificará en 4 categorías, independientemente de su actividad:

Categoría	Nivel de riesgo
1	Alto
2	Medio
3	Bajo
4	Muy bajo

En el caso de los establecimientos NO MINORISTAS cada uno de estos segmentos lleva asociado un intervalo de puntuación:

Categoría	Nivel de riesgo	Puntuación
1	Alto	> 75
2	Medio	56 a 75
3	Bajo	41 a 55
4	Muy bajo	< 41

En aquellos casos en los que en un mismo sitio se desarrollen actividades inscritas en el RGSEAA y actividades minoristas inscritas en el Registro Andaluz, la clasificación en función del riesgo será la resultante de la evaluación de las actividades inscritas en el RGSEAA.

Ejemplo 1: En un sitio se desarrolla la actividad de almacenamiento a temperatura ambiente de conservas de la pesca (se dedica al almacenamiento y venta de conservas de pescado a minoristas de restauración de la propia localidad) y la de elaboración de comidas preparadas vegetales (salmorejo y gazpacho) que vende en toda Andalucía y suministra a Caterings de colegios, además de tener una línea de salmorejo sin gluten. Habría que realizar la clasificación en función del riesgo desde el punto de vista de las dos actividades y elegir la que arroje mayor puntuación para imputarla a todas las actividades del establecimiento.

Ejemplo 2: En el mismo sitio anterior, existe una tienda de venta al por menor de los productos de esa industria. En este caso no habría que clasificar al Minorista, pues se le aplicaría la clasificación anterior.

A) CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

Esta clasificación será de aplicación a todos los establecimientos alimentarios ubicados en el territorio andaluz que intervengan en cualquier etapa de la fabricación, transformación, elaboración, envasado y almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y que de acuerdo a su actividad requieran inscripción en el Registro General

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

7



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	8/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Sanitario de Empresas alimentaria y alimentos, excepto a los mataderos y salas de tratamiento/ establecimientos de manipulación de caza o de Reses de Lidia y a los buques congeladores, factoría, de cocción a bordo, transportador)

Será realizada por el ASP que realice la IBR al establecimiento concreto, debiendo ser revisada tras cada IBR nueva, en su valoración se deberán tener en cuenta los informes de las auditorias del Sistema de autocontrol que se hayan podido realizar al establecimiento desde la última clasificación.

Para estos establecimientos, los criterios de valoración del riesgo se han dividido en:

1.- Criterios Generales: Se consideran criterios de riesgo generales aquellos que son inherentes a la propia particularidad del establecimiento, y presentan poca o nula variación a lo largo de los años, ya que están directamente vinculados al establecimiento en sí mismo y a los alimentos que manipula mediante determinados procesos.

- a) Tipo de producto alimenticio y uso previsto
- b) Actividad del establecimiento
- c) Ámbito de comercialización
- d) Tamaño de la empresa.

2.- Criterios específicos: aquellos que dependen del funcionamiento y/o infraestructuras del propio establecimiento, así como de la gestión de la seguridad alimentaria que se realice en él.

- a) Registro y autorización
- b) Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría
- c) Historial de la empresa, colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves.

CLASIFICACIÓN RIESGO SECTOR INDUSTRIAL	
Criterios Generales	Criterios específicos
Tipo de producto alimenticio y uso previsto: 1.- Origen del alimento 2.- Características intrínsecas del alimento 3.- Uso previsto 4.- Grupo poblacional de riesgo de los consumidores.	Registro y autorización
Actividad del establecimiento	Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría
Ámbito de comercialización	Historial de la empresa, colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves
Tamaño de la empresa	

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

8



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	9/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

1 Criterios Generales

Se detalla a continuación la forma de valorar cada uno de los criterios:

A.- Tipo de producto alimenticio y uso previsto

Dentro de este apartado se valora el riesgo asociado al alimento que se comercializa desde el establecimiento que vamos a evaluar, teniendo en cuenta los aspectos siguientes:

A.1.- El origen del alimento.¹ Se considera necesario valorar de forma diferenciada el origen de los productos alimentarios:

- POAS: alimentos de origen animal. (0 puntos)
- NO POAS: alimentos de origen no animal. (5 puntos)

A.2.- Las características intrínsecas² del alimento. Se clasifican los alimentos en:³

- **Alimentos de riesgo bajo** por sus características intrínsecas: aquellos que no precisan unas condiciones especiales de conservación, ya que por sus características físico-químicas, es improbable que contengan microorganismos u otros agentes biológicos patógenos (ni favorezcan su crecimiento) ni otros peligros químicos. (0 puntos)
- **Alimentos de riesgo medio** por sus características intrínsecas: aquellos que pueden contener microorganismos patógenos pero que no favorecen su crecimiento por sus características físico-químicas, aquellos en los que es improbable que contengan microorganismos patógenos u otros agentes patógenos biológicos teniendo en cuenta su categoría y aquellos que por su origen, composición o proceso de elaboración es improbable que contengan niveles elevados de contaminantes, aditivos u otros peligros químicos. (5 puntos)
- **Alimentos de riesgo alto** por sus características intrínsecas: aquellos que pueden contener microorganismos u otros agentes biológicos

¹ En el caso de aquellos alimentos que estén compuestos por una mezcla de ingredientes de origen animal sin transformar e ingredientes de origen no animal, a efectos de este documento, los consideraremos POAS, ya que a la hora de valorar el riesgo debe prevalecer el ingrediente de más riesgo.

² Las características intrínsecas de los alimentos son:

- Características fisicoquímicas, como pH, Aw, concentración en sal, azúcar, etc., que pueden favorecer o no el crecimiento de microorganismos patógenos
- Origen, de interés por ejemplo en el caso de determinados contaminantes ambientales
- Composición, contaminación procedente del propio proceso de elaboración, por ejemplo acrilamida, HAP en su proceso de elaboración, adición de aditivos, etc.

³ Para ello se cuenta con el Anexo I TABLA ORIENTATIVA PARA LA TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO MICROBIOLÓGICO y se valorará sobre el alimento de mayor riesgo puesto en el mercado por ese establecimiento siempre que no se trate de un alimento claramente marginal respecto al total de los comercializados.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	10/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

patógenos y que por sus características físico-químicas pueden favorecer su crecimiento o la formación de toxinas, y aquellos que, por su origen, composición o proceso de elaboración, tienen probabilidad alta de contener niveles elevados de contaminantes, aditivos u otros peligros químicos. (20 puntos)

A.3...- El uso previsto. Se valorará si el alimento va a sufrir un tratamiento o transformación posterior por parte del consumidor, o bien, si su consumo es directo sin que se le aplique ningún tratamiento. Se diferencian en:

- **Alimentos no listos para el consumo:** aquellos que requieren un tratamiento térmico antes de su consumo. (0 puntos)
- **Alimentos listos para el consumo que no favorecen** el crecimiento de listeria, aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas no pueden favorecer el crecimiento de listeria. (10 puntos)
- **Alimentos listos para el consumo que favorecen** el crecimiento de listeria. Aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas pueden permitir el crecimiento de listeria. (20 puntos)

A.4.- El grupo poblacional de riesgo de las personas consumidoras. Se debe tener en cuenta y valorar adicionalmente aquellos establecimientos que elaboren o envasen productos cuyo destino sea a una población o a alguno de los denominados colectivos de riesgo. En el caso de que no sea una elaboración exclusiva para alguno o varios de estos grupos, bastaría con elaborar al menos para 40 personas de alguno de los siguientes grupos:

- Población infantil (incluidos los escolares de primaria)
- Adultos mayores de 65 años
- Personas enfermas, con enfermedades crónicas o inmunodeprimidas.
- Personas con alergias alimentarias o intolerancias

Este grupo se aplicará también a determinadas actividades registrales⁴ ligadas a una población consumidora de riesgo, como son:

- (26.1.14) Fabricación de Preparados para lactantes y preparados de continuación

⁴ La actividad (26.1.02) Fabricación de Comidas preparadas para colectividades, aunque por definición no es una actividad ligada a población de riesgo, es la actividad que tienen empresas que suministran a establecimientos de población de riesgo: guarderías, colegios, residencias de ancianos, residencias de personas con discapacidad, etc. Por tanto, debería incluirse siempre que pueda identificarse esta situación en la actividad de la empresa.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	11/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- (26.1.15) Fabricación de Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles
- (26.1.17) Fabricación de Alimentos para usos médicos especiales.

En estos casos se añadirían 10 puntos.

B.- Actividad del establecimiento

Para clasificar los establecimientos según su actividad se tendrán en cuenta las siguientes categorías y actividades:

CATEGORIAS

1. FABRICANTE (F)
2. ENVASADOR (E)
3. ALMACENISTA DISTRIBUIDOR (A)
4. DISTRIBUIDOR SI DEPÓSITO (D)
5. IMPORTADOR (I)

Para determinar la puntuación de los establecimientos que realicen más de una actividad dentro de una misma clave descrita en el RGSEAA, se valorará aquella actividad que sea de más riesgo, de acuerdo al siguiente gradiente:

Fabricante (F) > Envasador (E) > Almacenista distribuidor (A) > Distribuidor sin depósito (D) = Importador (I)

En el caso de los establecimientos que realizan actividades de almacenamiento, además el riesgo se diferencia entre los que requieren control de temperatura y los que no. En el anexo II se recogen unas orientaciones para la clasificación de este apartado.

Fase	Actividad	Puntuación
F	Fabricación, elaboración o transformación	20
E	Envasado	15
A	Almacenamiento CON control de temperatura	10
	Almacenamiento SIN control de temperatura	5
D e I	Distribución e importación	0

Los establecimientos que solo realicen la actividad de importación y/o distribución sin almacén no serán clasificados en base a esta instrucción.

C.- Ámbito de comercialización

Según el ámbito de comercialización de los productos, los establecimientos alimentarios se clasifican en 2 categorías:

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

11



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	12/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Establecimientos que comercializan exclusivamente dentro del ámbito territorial local.

Establecimientos que comercializan fuera del ámbito territorial local.

Se considerará ámbito local la comercialización dentro del Distrito Sanitario.

3- Ámbito de comercialización	Puntuación
Establecimientos que comercializan exclusivamente dentro del ámbito territorial local – Distrito	0
Establecimientos que comercializan fuera del ámbito territorial local – Distrito	10

D.- Tamaño de la empresa.

La valoración del tamaño del establecimiento se realizará en función del número de empleados. Para ello, se tendrá en cuenta el número de empleados en el establecimiento, en base a la declaración del titular, y entendiéndose por empleados, aquellos que tienen una relación directa con una actividad alimentaria desarrollada por la empresa, aunque ésta sea de forma temporal o de campaña. Con respecto al número de empleados, y en el ámbito de este documento, las empresas se pueden definir según su tamaño en:

- Microempresa: El número de empleados de la empresa es inferior a 10
- Pequeña y mediana empresa: El número de empleados de la empresa oscila entre 10 y 100.
- Gran empresa: El número de empleados de la empresa es superior a 100.

4.- Tamaño del establecimiento	Puntuación
Microempresas (0 – 10 empleados)	0
Pequeñas empresas (11 a 100 empleados)	10
Gran empresa (> 100 empleados)	20

2. Criterios Específicos.

Se trata de factores que deben ser evaluados tras las visitas de control oficial (inspección y auditorías) en los establecimientos alimentarios, teniendo en cuenta que cualquier establecimiento ha de ser visitado durante su primer año de inscripción. Se expone a continuación la forma de valorar cada uno de los criterios.


A.- Registro y autorización.

Durante la visita al establecimiento se debe comprobar que éste se encuentra correctamente registrado en el RGSEAA y que se encuentra autorizado para las actividades que desarrolla que requieran autorización sanitaria previa. Considerándose la mayor puntuación (por tanto riesgo) para aquellos que realicen actividades alimentarias sin que se hayan autorizado previamente y un riesgo medio cuando se trate de actividades sujetas a comunicación previa u otras deficiencias relacionadas con el registro.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

12



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	13/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

1.- Registro y autorización	Puntuación
No se detectan deficiencias o incumplimientos en el registro y/o autorización	0
Se detectan deficiencias o incumplimientos en la documentación relativa al registro y/o autorización	5
Se detecta la realización de actividades sin la autorización pertinente	15

B.- Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría.

En este criterio se valorará esencialmente el nivel de cumplimiento detectado, durante la realización del control oficial, de inspección basada en el riesgo o auditoría. La escala de puntuación se basará en la siguiente:

- Sin deficiencias o simples irregularidades o sin No conformidades
- Incumplimientos leves o No conformidades menores
- Incumplimientos graves o No conformidades mayores.

2.- Resultados del control oficial realizado	Puntuación
Sin deficiencias o simples irregularidades o sin No conformidades	0
Incumplimientos leves o No conformidades menores	20
Incumplimientos graves o No conformidades mayores	40

C.- Historial de la empresa, colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves.


En este apartado se tendrán en cuenta los antecedentes del establecimiento en los últimos dos años como factor de riesgo, así como la predisposición de la empresa a colaborar con los agentes de control oficial, facilitándoles su trabajo y atendiendo a sus indicaciones.

- En primer lugar, se puntuará la diligencia de los establecimientos para resolver las deficiencias, incumplimientos y no conformidades (NC) lo antes posible, penalizando aquellas que sean recurrentes, que no hayan aplicado medidas para solventarlas durante los últimos dos años. La penalización será mayor, a medida que los incumplimientos o no conformidades no resueltas sean de mayor gravedad. Para ello se aplicará la siguiente escala:
 - Sin deficiencias, simples irregularidades, incumplimientos leves o no conformidades menores, que fueron subsanadas por el operador en el plazo establecido.
 - Incumplimientos leves recurrentes o no conformidades menores no subsanadas en plazo.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

13



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	14/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- Incumplimientos graves recurrente o no subsanados en plazo establecido. No conformidades mayores no subsanadas en el plazo establecido.
- o En segundo lugar, se incorporará una puntuación adicional, en la cual se tendrá en cuenta el historial del establecimiento durante los dos últimos años, referente a:
 - -Suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares
 - -Retiradas de autorización
 - -Expedientes sancionadores⁵
 - -Requerimientos
 - -Multas coercitivas
 - -Alertas alimentarias⁶
 - -Brotos de enfermedad de transmisión alimentaria
 - -Denuncias⁷

En el caso de que en un establecimiento se den más de una de las situaciones descritas anteriormente, se sumará todos los puntos de todas las circunstancias que concurren.

3.1 - Historial de cumplimiento /2 últimos años	Puntuación
Sin deficiencias, simples irregularidades, incumplimientos leves o no conformidades menores, que fueron subsanadas por el operador en el plazo establecido.	0
Incumplimientos leves recurrentes o no conformidades menores no subsanadas en plazo	15
Incumplimientos graves recurrente o no subsanados en plazo establecido. No conformidades mayores no subsanadas en el plazo establecido.	30
3.2.- Puntuación adicional /2 últimos años	Puntuación
Ha estado implicado en una denuncia en los 2 últimos años	5
Ha sido objeto de un requerimiento en los 2 últimos años	5
Ha estado implicado en el origen de una alerta alimentaria / un brote de toxiinfección alimentaria en los 2 últimos años	10
Ha sido objeto de una incoación de expediente sancionador, de una sanción o de una multa coercitiva en los últimos 2 años	10
Ha dificultado o impedido las actuaciones de control oficial	20
Ha sido objeto de un cierre precautorio /una suspensión de actividad /una retirada de autorización	30

⁵ A efectos de este documento, se tendrán en cuenta las propuestas de los expedientes sancionadores realizadas al instructor

⁶ Implicados como origen

⁷ Se contabilizarán únicamente aquellas denuncias en las que el establecimiento haya tenido alguna responsabilidad y que se haya constatado mediante inspección el hecho denunciado

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	15/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.

Para calcular la puntuación final se procederá a la suma global de todos los puntos, es decir la puntuación obtenida de los criterios generales más la de los criterios específicos, para determinar qué categoría y nivel de riesgo le corresponde al establecimiento. En base a esta clasificación final se determinará la frecuencia mínima de las visitas de control a efectuar.

En la tabla siguiente se diferencian 4 niveles de categorías:

Categoría	Nivel de riesgo	Puntuación global
1	Alto	> 75
2	Medio	56 a 75
3	Bajo	41 a 55
4	Muy Bajo	< 41

A continuación se desarrollan los formularios de clasificación con las distintas puntuaciones.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

15



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	16/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

MODELO DE EVALUACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SECTOR INDUSTRIAL

Nombre o Razón Social		Cif/Nif
Domicilio Social		
localidad:	C.P.	Tfno.:
Actividad:		
Nombre comercial:		
ASP nº	Fecha clasificación:	
Clasificación Anterior ;	Resultado Clasificación:	
NºRGSEEA	Id:	


CRITERIOS GENERALES		
1.- Tipo de producto y uso previsto		Puntuación
Origen	NO POAS	0
	POAS	5
Características intrínsecas	Alimentos de riesgo bajo	0
	Alimentos de riesgo medio	5
	Alimentos de riesgo alto	20
Uso previsto	Alimentos NO listos para el consumo	0
	Alimentos listos para el consumo que no favorecen el crecimiento de Listeria	10
	Alimentos listos para el consumo que favorecen el crecimiento de Listeria	20
Grupo poblacional	NO elabora, envasa alimentos dirigidos a un grupo poblacional de riesgo	0
	Elabora, envasa, alimentos dirigidos a un grupo poblacional de riesgo	10
TOTAL DE PUNTOS		
2.- Actividad del establecimiento		
Fase	Actividad	Puntuación
F	Fabricación, elaboración o transformación	20
E	Envasado	15
A	Almacenamiento CON control de temperatura	10
	Almacenamiento SIN control de temperatura	5
D e I	Distribución e importación	0

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

16



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	17/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

3- Ámbito de comercialización	Puntuación
Establecimientos que comercializan exclusivamente dentro del ámbito territorial local - Distrito	0
Establecimientos que comercializan fuera del ámbito territorial local - Distrito	10
4.- Tamaño del establecimiento	Puntuación
Microempresas (0 – 10 empleados)	0
Pequeñas empresas (11 a 100 empleados)	10
Gran empresa (> 100 empleados)	20
TOTAL PUNTUACIÓN CRITERIOS GENERALES	
CRITERIOS ESPECIFICOS	
1.- Registro y autorización	Puntuación
No se detectan deficiencias o incumplimientos en el registro y/o autorización	0
Se detectan deficiencias o incumplimientos en la documentación relativa al registro y/o autorización	5
Se detecta la realización de actividades sin la autorización pertinente	15
2.- Resultados del control oficial realizado	Puntuación
Sin deficiencias o simples irregularidades o sin no conformidades	0
Incumplimientos leves o no conformidades menores	20
Incumplimientos graves o no conformidades mayores	40
3.1 - Historial de cumplimiento /2 últimos años	Puntuación
Sin deficiencias, simples irregularidades, incumplimientos leves o no conformidades menores, que fueron subsanadas por el operador en el plazo establecido.	0
Incumplimientos leves recurrentes o no conformidades menores no subsanadas en plazo	15
Incumplimientos graves recurrente o no subsanados en plazo establecido. No conformidades mayores no subsanadas en el plazo establecido.	30
3.2.- Puntuación adicional /2 últimos años	Puntuación
Ha estado implicado en una denuncia en los 2 últimos años	5
Ha sido objeto de un requerimiento en los 2 últimos años	5
Ha estado implicado en el origen de una alerta alimentaria / un brote de toxoinfección alimentaria en los 2 últimos años	10
Ha sido objeto de una incoación de expediente sancionador, de una sanción o de una multa coercitiva en los últimos 2 años	10
Ha dificultado o impedido las actuaciones de control oficial	20

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

17



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	18/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Ha sido objeto de un cierre precautorio /una suspensión de actividad /una retirada de autorización	30
TOTAL PUNTUACION CRITERIOS ESPECÍFICOS	

PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA	
TOTAL PUNTUACION CRITERIOS GENERALES	
TOTAL PUNTUACION CRITERIOS ESPECÍFICOS	
PUNTUACION TOTAL	
CATEGORIZACIÓN DEL ESTABLEICMIENTO	

Categoría	Nivel de riesgo	Puntuación global
1	Alto	> 75
2	Medio	56 a 75
3	Bajo	41 a 55
4	Muy Bajo	< 41

Fecha y Firma:

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

18



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	19/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

B) CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, DE COMERCIO AL POR MENOR

1.- AMBITO DE APLICACIÓN.

Para la aplicación de esta instrucción debe entenderse comercio al por menor (en adelante minorista) como establecimiento en el que se lleva a cabo la manipulación o la transformación de alimentos o su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final. Se incluyen los establecimientos de restauración y se excluyen las terminales de distribución, los centros de distribución de los supermercados, los puntos de venta al público al por mayor, así como la venta directa de productos primarios por parte del productor y la venta por internet a consumidor final sin establecimiento.

En consecuencia esta clasificación se aplicará a los establecimientos minoristas que son objeto del **Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. (En adelante Registro)**

2.- GRUPO DE ESTABLECIMIENTO:

Para realizar la clasificación en base al riesgo de los establecimientos minoristas de alimentación, éstos se deberán asignar a uno de los siguientes grupos:

▪ **Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración**

Dentro de este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos cuya actividad está registrada como MINORISTA-RESTAURACIÓN COLECTIVA.

• **Grupo 2. Establecimientos minoristas de alimentación con elaboración.**

En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que cuenten con "obrador". En este grupo se incluirán aquellos establecimientos con obradores o zonas de elaboración de preparados de carne, productos cárnicos, de panadería, de pastelería, de comidas preparadas o de cualquier otro producto y que principalmente vendan a consumidor final o a otros puntos de venta, pero que no tengan consumo en el mismo establecimiento (en caso de tenerlo pasarían al grupo de restauración). Formarán parte de este grupo también los minoristas que se dediquen a la actividad de churrería, freiduría y similares Serían los establecimientos registrados como MINORISTAS CON OBRADOR. (No se incluirán en este grupo aquellos minoristas que sólo cuenten con un punto caliente de pan)

▪ **Grupo 3. Establecimientos minoristas SIN elaboración.**

En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que carecen de obrador, siendo su actividad principal la venta de productos adquiridos en el mismo estado que se ofertan. También se incluirán en este grupo aquellos establecimientos

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

19



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	20/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

que procedan a una manipulación de los alimentos con el objetivo de su fraccionamiento o modificar su presentación, sin llegar a ser considerada como elaboración o transformación del alimento, como por ejemplo en los puntos de venta de pescadería o carnicería. Se incluirían aquellos establecimientos registrados como MINORISTAS CÁRNICOS o MINORISTAS SIN OBRADOR.

Los establecimientos que desarrollen actividades que puedan ser incluidas en más de un grupo se clasificarán en base a la actividad de mayor riesgo o aquella que obtenga mayor valoración para su inclusión en los grupos de riesgo, independientemente que en el Registro se incluya en los diferentes grupos, ya que la clasificación en base al riesgo que se obtenga tiene la finalidad de establecer una frecuencia de control oficial, control que se realizaría sobre la totalidad de las actividades desarrolladas en el mismo sitio.

Ejemplo 1: un establecimiento de restauración con actividad conjunta de minorista sin obrador, a efectos de su clasificación en base al riesgo, ésta se realizará sobre la actividad de restauración.

Ejemplo 2: un establecimiento minorista con obrador que a la vez tiene un punto de venta anexo en el mismo sitio, la clasificación en base al riesgo se realizaría sobre la actividad de minorista con obrador.

3.- CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:

Los criterios de valoración del riesgo serán detallados para cada uno de los tres grupos de establecimientos, partiendo de un nivel de riesgo base asignado por grupo. De esta manera, cada establecimiento partirá de una clasificación de riesgo base, según el grupo al que se asigne, pudiendo ascender a una categoría de mayor riesgo, o descender a otra de menor riesgo, en base al resto de criterios generales y los criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador.

El nivel de riesgo base asignado a cada grupo será el siguiente:

- Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**
- Grupo 2: Establecimientos minoristas de alimentación con elaboración: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**
- Grupo 3: Establecimientos minoristas de alimentación sin elaboración: se consideran establecimientos de **RIESGO BAJO**

CLASIFICACIÓN DE RIESGO BASE POR GRUPO ESTABLECIMIENTO	
GRUPO ESTABLECIMIENTO	RIESGO BASE
MI- RESTAURACIÓN COLECTIVA	MEDIO
MI- CON OBRADOR	MEDIO
MI SIN OBRADOR/MI CARNICOS	BAJO

Combinando la aplicación de los criterios generales y específicos, finalmente se podrán clasificar los establecimientos minoristas en:

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

20



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	21/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- De riesgo alto
- De riesgo medio
- De riesgo bajo
- De riesgo muy bajo.

Para cada uno de los 3 Grupos de establecimientos los criterios de valoración del riesgo se han dividido en:

A.- Criterios Generales:

- a. Tipo de alimento y proceso alimentario
- b. Tamaño del establecimiento
- c. Grupo poblacional de riesgo de las personas consumidoras,

B.- Criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador.

Siendo en este último (historial) común a los 3 Grupos, mientras que los otros (generales) tendrán aspectos específicos según el Grupo al que pertenezca el establecimiento.

CRITERIOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS	
RIESGO BASE SEGÚN GRUPO	
CRITERIOS GENERALES ESPECIFICOS POR GRUPO	CRITERIOS ESPECIFICOS
Tipo de alimento y proceso alimentario	Historial de cumplimiento del operador.
Tamaño del establecimiento	
Grupo poblacional de riesgo de las personas consumidoras	

4.- CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN

Tal y como se ha indicado en el punto anterior estos establecimientos están directamente clasificados como de **RIESGO MEDIO**.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta.

3.1.- Tipo alimento y proceso alimentario: Se valorarán aspectos como:

- o Establecimientos que sirven comidas que no elaboran ellos,
- o Bares de copas y establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

21



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	22/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- Establecimientos que elaboran alimentos sin tratamiento térmico u otros que eliminen potenciales peligros biológicos.
- Establecimientos que elaboran comidas preparadas para servirla el mismo día y aquellos que las conservan más de un día.
- Establecimientos de restauración que utilicen procesos culinarios especiales como **ahumado, curados, tratamientos de alimentos envasados en oxígeno reducido (Ej.cook chill/sous vide)**.

3.2. Tamaño del establecimiento: Se valorarán aspectos como:

- Capacidad de elaborar y servir comidas a 200 comensales o más, en un servicio.
- Capacidad de elaborar para banquetes o celebraciones eventuales con más de 40 comensales.
- Servicio a colectividades e instituciones (escolares, residencias de mayores, centros de día, residencias de estudiantes, instituciones socio-sanitarias, comedores de hoteles o alojamientos turísticos, así como similares) con capacidad de más de 40 comensales por servicio.

3.3.- Grupo poblacional de riesgo de los consumidores: Se valorarán aspectos como:

- Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad (población menor de 4 años o mayor de 65 años, personas enfermas o población inmunodeprimida, población alérgica y/o con intolerancias) siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos.⁸

De acuerdo a dichos criterios, la categoría inicial de riesgo medio de los establecimientos minoristas de restauración, podría elevarse o descender en los casos que el establecimiento cumpla alguno de los siguientes criterios:⁹

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad de acuerdo al punto 3.3. ○ Capacidad de elaborar y servir comidas a 200 comensales o más, en un servicio <u>y además</u> sirven a colectividades o instituciones. ○ Procesos culinarios específicos como ahumado, curado, fermentaciones, cook chill/sous vide) o similares. ○ Suministro a otros establecimientos minoristas

⁸ Bien en un solo establecimiento o como resultado de la suma de varios establecimientos destinatarios

⁹ En caso de dudas sobre si se puede aplicar o no un criterio específico se quedarían en Riesgo medio.



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	23/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Riesgo medio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacidad de elaborar y servir comidas al menos a 200 comensales en un servicio , o ○ Capacidad de elaborar para banquetes con más de 40 comensales, o ○ Elaborar y/o servir a colectividades e instituciones o ○ Establecimientos que elaboran y/o recalientan comidas con tratamiento térmico, con un periodo de conservación superior a las 24 horas
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Establecimientos que sirven comidas que no elaboran ellos con un periodo de conservación no superior a 24 horas. ○ Establecimientos que elaboran y sirven tapas/ raciones frías para su consumo inferior de 24 horas o de plancha o fritura o similar con consumo inmediato, para acompañar las bebidas. ○ El resto de los establecimientos de restauración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bares de copas, ○ Establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.

Una vez obtenida la clasificación según los criterios generales, se procederían a aplicar los criterios específicos. (Comunes a los tres grupos).

5 CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON OBRADOR

Tal y como se ha indicado, estos establecimientos están directamente clasificados como de RIESGO MEDIO.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta.

• **Tipo de alimento y proceso alimentario :**

- Uso de métodos de conservación que añadan riesgos en productos no listos para su consumo.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

23



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	24/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA


- Productos cárnicos elaborados mediante procesos para alargar su vida útil, como procesos de curado, ahumado, fermentaciones, etc.
 - Tratamientos térmicos de comidas preparadas o productos cárnicos con vida útil igual o superior a cinco días.
 - Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con una caducidad igual o superior a 5 días.
 - Uso de tratamientos culinarios específicos con temperaturas inferiores a las de pasterización.
 - Uso de determinados ingredientes en la elaboración de comidas preparadas.
 - Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente que usen huevo crudo entre sus ingredientes o con vida útil igual o superior a cinco días.
 - Elaboración de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización.
 - Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca etc.).
- **Tamaño del establecimiento**
 - Suministro a otros establecimientos minoristas.
 - Suministro a sucursales.

De acuerdo a dichos criterios, la categoría inicial de riesgo medio de los establecimientos **minoristas con obrador**, podría elevarse o descender en los casos que el establecimiento cumpla alguno de los siguientes criterios:

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de preparados de carne envasados al vacío y/o atmósfera protectora. ○ Elaboración de alimentos listos para consumo¹⁰ con ingredientes POAs y mediante tratamientos de curado, ahumado, fermentaciones o similares, con vida útil superiores a 5 días. ○ Elaboración de comidas preparadas o productos cárnicos con tratamiento térmico con vida útil superior a cinco días. ○ Elaboración de comidas preparadas mediante procesos culinarios específicos como ahumado, curado, fermentaciones, cook chill/sous vide) o similares.

¹⁰ O susceptibles por costumbre o tradición de ser consumidos como tales.



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	25/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días. ○ Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente con huevos frescos como ingrediente. ○ Elaboración de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización. ○ Suministro a otros establecimientos minoristas. ○ Suministro sucursales. ○ Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad de acuerdo al punto 3.3.
Riesgo medio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo de elaboración y consumo inferior a 5 días pero superior a 24 horas. ○ Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado para su venta posterior. ○ Elaboración de comidas preparadas listas para su consumo que entre sus ingredientes figure huevo crudo, carne de aves frescas o carnes picadas.
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de los establecimientos con elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca, etc.)

Una vez obtenida la clasificación según los criterios generales, se procederían a aplicar los criterios específicos. (Comunes a los tres grupos)

6.- CRITERIOS GENERALES PARA CLASIFICACION EN BASE AL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN OBRADOR

Tal y como se ha indicado, estos establecimientos están directamente clasificados como de RIESGO BAJO.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta.

- **Tipo de alimento y proceso alimentario**
 - Actividad de pescadería y/o carnicería

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

25



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	26/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

- Actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado para su venta por los titulares del comercio al por menor.

De acuerdo a dichos criterios, la categoría inicial de riesgo bajo de los establecimientos minoristas sin obrador, podría elevarse o descender en los casos que el establecimiento cumpla alguno de los siguientes criterios:

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	---
Riesgo medio	○ Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado.
Riesgo bajo	○ Con actividad de pescadería y/o carnicería
Riesgo muy bajo	○ El resto de establecimientos sin elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.

Una vez obtenida la clasificación según los criterios generales, se procederían a aplicar los criterios específicos. (Comunes a los tres grupos)

7.- APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS ESPECIFICOS VINCULADOS AL HISTORIAL DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO.

La aplicación de este criterio partirá del resultado obtenido de los criterios generales, pudiendo elevarse el nivel de riesgo en uno o dos niveles, según este criterio.


En este criterio específico se incluirán;

- Resultado del último control oficial: Se valorará el hallazgo de incumplimientos graves o la reiteración de los mismos incumplimientos leves de anteriores controles oficiales no subsanados en los últimos 4 años.
- Historial del establecimiento en los últimos 4 años: Se tendrá en cuenta el historial del establecimiento durante los cinco últimos años, referente a:
 - Suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares
 - Expedientes sancionadores - Requerimientos¹¹
 - Multas coercitivas
 - Alertas alimentarias originadas en el propio establecimiento.
 - Brotes de enfermedad de transmisión alimentaria originadas en el propio establecimiento.
 - Denuncias que se identifiquen como un incumplimiento con repercusión en seguridad alimentaria (incumplimiento grave) y que den lugar a una medida de policía sanitaria o sanción.

¹¹ Se valorará la propuesta de estos expedientes o requerimientos.

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	27/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Este apartado se computará de la siguiente manera:

- A) Se procederá a elegir el nivel de riesgo un nivel del obtenido en los Criterios generales, cuando concurra alguna de las siguientes circunstancias:

En el caso de que en el dictamen de la última IBR se hayan manifestado incumplimientos Graves o la reiteración de los mismos incumplimientos leves de anteriores IBR de los últimos 4 años.

En el caso de que en los últimos cinco años se haya producido **algún** incidente de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento desde el último control programado.

- B) Se procederá a elegir el nivel de riesgo a Nivel de Riesgo Alto:

En caso de que concurran **ambas** circunstancias descritas en el apartado anterior o

En el caso de que en los últimos cinco años se hayan producido **dos o más** incidentes de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento.

A continuación se inserta el modelo de clasificación del Sector minorista



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	28/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

MODELO CLASIFICACIÓN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS.

Nombre o Razón Social		Cif/Nif
Domicilio Social		
localidad:	C.P.	Tfno.:
Actividad:		
Nombre comercial:		
ASP nº		Fecha clasificación:
Id:	Fecha alta	
Clasificación Anterior ;		Resultado Clasificación:

CRITERIO SEGÚN GRUPO DE ESTABLECIMIENTOS	
Grupo	Nivel riesgo
Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración.	Riesgo medio
Grupo 2: Establecimientos minoristas de alimentación con elaboración	Riesgo medio
Grupo 3: Establecimientos minoristas de alimentación sin elaboración	Riesgo bajo
<i>Este será el nivel de riesgo de partida sobre el que se aplicarán los siguientes criterios</i>	
CRITERIOS GENERALES	
Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración.	
Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad (población diana o al menos a 40)	Riesgo Alto
Capacidad de elaborar y servir comidas a 200 comensales o más, en un servicio <u>y además</u> sirven a colectividades o instituciones.	Riesgo Alto
Procesos culinarios específicos como ahumado, curado, fermentaciones, cook chill/sous vide) o similares.	Riesgo Alto
Suministro a otros establecimientos minoristas	Riesgo Alto
Capacidad de elaborar y servir comidas al menos a 200 comensales en un servicio.	Riesgo Medio
Capacidad de elaborar para banquetes con más de 40 comensales	Riesgo Medio
Elaborar y/o servir a colectividades e instituciones	Riesgo Medio
Establecimientos que elaboran y/o recalientan comidas con tratamiento térmico, con un periodo de conservación superior a las 24 horas	Riesgo Medio
Establecimientos que sirven comidas que no elaboran ellos con un periodo de conservación no superior a 24 horas.	Riesgo Bajo
Establecimientos que elaboran y sirven tapas/ raciones frías con consumo inferior a 24 horas o de plancha o fritura o similar con consumo inmediato, para acompañar las bebidas.	Riesgo Bajo

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

28



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	29/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

El resto de los establecimientos de restauración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.	Riesgo Bajo
Bares de copas	Riesgo Muy Bajo
Establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.	Riesgo Muy Bajo
NIVEL DE RIESGO FINAL DE CRITERIOS GENERALES	

CRITERIOS GENERALES	
Grupo 2: Establecimientos minoristas con elaboración:	
Elaboración de preparados de carne envasados al vacío y/o atmósfera protectora.	Riesgo alto
Elaboración de alimentos listos para consumo ¹² con ingredientes POAs y mediante tratamientos de curado, ahumado, fermentaciones o similares, con vida útil superiores a 5 días.	Riesgo alto
Elaboración de comidas preparadas o productos cárnicos con tratamiento térmico con vida útil superior a cinco días.	Riesgo alto
Elaboración de comidas preparadas mediante procesos culinarios específicos como ahumado, curado, fermentaciones, cook chill/sous vide) o similares.	Riesgo alto
Elaboración de quesos mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Riesgo alto
Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días.	Riesgo alto
Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente con huevos frescos como ingrediente.	Riesgo alto
Suministro a otros establecimientos minoristas	Riesgo alto
Suministro sucursales.	Riesgo alto
Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad	Riesgo alto
Elaboración de comidas preparadas listas para consumo de elaboración y consumo inferior a 5 días pero superior a 24 horas.	Riesgo medio
Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado para su venta posterior.	Riesgo medio
Elaboración de comidas preparadas listas para su consumo que entre sus ingredientes figure huevo crudo, carne de aves frescas o carnes picadas.	Riesgo medio
El resto de los establecimientos con elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.	Riesgo bajo

¹² O susceptibles por costumbre o tradición de ser consumidos como tales.



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	30/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca etc.)	Riesgo muy bajo
NIVEL DE RIESGO FINAL DE CRITERIOS GENERALES	

CRITERIOS GENERALES	
Grupo 3. Minoristas sin elaboración	
Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado para su venta por los titulares. (se exponen ya envasados)	Riesgo medio
Con actividad de pescadería y/o carnicería	Riesgo bajo
El resto de los establecimientos sin elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.	Riesgo muy bajo
NIVEL DE RIESGO FINAL DE CRITERIOS GENERALES	

CRITERIOS ESPECÍFICOS	
<i>Estos criterios se aplican de forma común a los tres Grupos ,y determinan si al nivel alcanzado en los Criterios Generales , hay que subir los niveles que se indican o. alcanzar el nivel indicado (1)</i>	
1.- IBR se hayan detectado incumplimientos Graves o reiteración de los mismos incumplimientos leves en los 4 años anteriores.	Subir un nivel
2.- Últimos cuatro años ha tenido un incidente relacionado con; <ul style="list-style-type: none"> - Cese o Suspensión de actividad. - Origen de Alertas alimentarias - Origen de Brote alimentario - Denuncias con resultado incumplimiento grave. - Expediente sancionador 	Subir un nivel
3.- Se dan simultáneamente los puntos 1 y 2	Subir a riesgo alto
4.- Dos o más incidentes de los relacionados en el punto 2	Subir a riesgo alto

(1) Sólo se podrá aplicar uno de los 4 grupos.

CATEGORIZACIÓN FINAL DEL ESTABLECIMIENTO	
NIVEL DE RIESGO OBTENIDO CRITERIOS GENERALES	
CLASIFICACION DE CRITERIOS ESPECIFICOS	
NIVEL DE RIESGO FINAL DEL ESTABLECIMIENTO	

Fecha y Firma

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

30



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	31/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

6.- ENTRADA EN VIGOR

La presente instrucción entrará en vigor el día 01 de JULIO de 2022 momento a partir del cual quedará sin efecto la Instrucción 118/2012.

En Sevilla a fecha de la firma
EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y ORDENACIÓN FARMACÉUTICA

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

31



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	32/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Anexo I TABLA ORIENTATIVA PARA LA TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO MICROBIOLÓGICO

Con objeto de que pueda servir de orientación a los agentes de control oficial, en la tabla siguiente se muestran algunos ejemplos de alimentos clasificados según el riesgo que pueden suponer para los consumidores. Esta lista no es exhaustiva

Clave RGSEAA	Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo
10 Carnes, aves, caza y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Carne fresca • Carne picada y preparados de carne (salchicha, hamburguesa, lomo adobado, pincho moruno...) • Carne para consumo en crudo (carpaccio,, <i>steaktartare</i>,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos tratados por calor refrigerados (jamón york, chòped, mortadela, bacon, lacón, fiambre de pavo...) • Salchichas tipo Frankfurt • Foie-gras y patés refrigerados • Semiconservas • Escabeches de carne 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos salados curados (jamón, cecina, tocino...) • Conservas • Productos cárnicos crudos-curados embutidos (salami, salchichón, fuet, lomo embuchado, chorizo, sobrasada, morcilla...)
12 Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado/marisco fresco • Surimi y sucedáneos (palitos de cangrejo, gulas...) • Krill • Pescado ahumado en frío • Pescado marinado, escabechado o adobado (cazón en adobo, ceviche, teriyaki, ...) • Pescado/marisco para consumo en crudo (carpaccio, sashimi, tartar de pescado, ostra,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado • Semiconservas • Pescado picado y preparados de pescado congelados (hamburguesas, tacos, varitas, pasta para croquetas y buñuelos de bacalao...) • Caviar y sucedáneos • Escabeches de pescado 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado seco, salado-seco o ahumado-seco (mojama, bacalao, arenque...) • Marisco cocido • Conservas • Pescado/marisco empanado pre-cocido o pre-frito congelado
14 Huevos y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo líquido fresco • Productos de pastelería, bollería y repostería con crema y/o nata 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos y ovoproductos líquidos pasteurizados • Mayonesas y salsas pasteurizadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo duro • Huevos y ovoproductos deshidratados (en polvo) • Tortillas precocinadas Postres (flanes, crema catalana, bizcochos...)
15 Leche y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y nata cruda • Quesos elaborados con leche cruda, no madurados, quesos elaborados con una maduración inferior a 60 días 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla • Productos lácteos fermentados (yogur, kéfir, leches fermentadas con probióticos, leches enriquecidas con fitoesteroles,...) • Quesos tipo crema o para untar • Quesos fundidos, para gratinar, ... • Bebidas lácteas con sabores (batidos...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche condensada • Quesos madurados (curados, viejos y añejos) • Quesos en aceite • Leche y nata tratada térmicamente • Quesos elaborados con leche tratada térmicamente, frescos y semicurados

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

32



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	33/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Clave RGSEAA	Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo	
		<ul style="list-style-type: none"> • Postres lácteos (natillas, cuajada, arroz con leche, tarta de queso...) 		
16	Oleaginosas y grasas comestibles		<ul style="list-style-type: none"> • Aceites y grasas comestibles 	
20	Cereales, harinas y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fresca rellena • Productos de pastelería, bollería y repostería con nata y/o crema 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan pre-cocido • Productos de pastelería, bollería y repostería semielaborados 	<ul style="list-style-type: none"> • Cereales • Harinas • Sémolas y semolinas • Muesli • Pasta seca • Pan y productos de panadería • Galletas • Bollería ordinaria (sin relleno o quarnición)
21	Vegetales (hortalizas, frutas, setas, tubérculos, legumbres) y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Brotes y germinados crudos • Fruta fresca pelada y cortada • Vegetales de IV gama • Tofu • Zumos de fruta no pasteurizados • Vegetales crudos/fermentados en aceite • Gazpacho 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales enteros frescos (piezas) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales secos, desecados o deshidratados • Semillas (sésamo, girasol...) • Mermeladas, confituras • Encurtidos • Conservas • Vegetales procesados congelados • Cremas/purés vegetales refrigerados • Zumos pasteurizados • Bebidas pasteurizadas a base de soja, almendras...
23	Azúcares y derivados, miel y productos derivados con la producción de miel		<ul style="list-style-type: none"> • Miel pasteurizada 	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Productos a base de azúcar • Turrónes • Caramelos, golosinas, goma de mascar • Miel cruda
24	Condimentos y especias	<ul style="list-style-type: none"> • Hierbas aromáticas frescas cortadas (perejil, albahaca, menta...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Vinagre • Especias y hierbas aromáticas desecadas, deshidratadas o liofilizadas • Guindillas enteras frescas, (piezas)
25	Alimentos estimulantes, especias vegetales para			<ul style="list-style-type: none"> • Café • Cacao • Té • Chocolate

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

33



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	34/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Clave RGSEAA	Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo	
	infusiones y sus derivados		<ul style="list-style-type: none"> • Infusiones desecadas 	
26	Comidas preparadas, alimentos para grupos específicos, complementos alimenticios y otros ingredientes y productos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> • Comidas preparadas con ingredientes de origen animal crudos • Comidas preparadas con ingredientes cocidos y crudos (sushi, ensaladas de pasta...) • Comida preparada no pasteurizada o no esterilizada • Preparados para alimentación infantil • Alimentos para usos médicos especiales • Complementos alimenticios 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos preparados cocidos • Salsas con tratamiento térmico • Platos precocinados 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopas deshidratadas • Preparados intermedios de uso industrial (base de platos preparados POAS) • Productos de aperitivo
27	Aguas envasadas y hielo	<ul style="list-style-type: none"> • Agua mineral • Hielo (dependiendo del origen del agua) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hielo (dependiendo del origen del agua) 	
28	Helados	<ul style="list-style-type: none"> • Helados a base de leche cruda 	<ul style="list-style-type: none"> • Helados de leche • Helados sin leche 	
29	Bebidas no alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> • Horchata fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Horchata pasteurizada • Zumos vegetales pasteurizados • Bebidas pasteurizadas a base de avena, soja, almendras,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas refrescantes
30	Bebidas alcohólicas		<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas alcohólicas 	
31	Ingredientes tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Aditivos • Coadyuvantes 		

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

34



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	35/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

Anexo II. FASES EN LAS QUE DEBEN INCLUIRSE LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN LA CATEGORÍA 6 DE RGSEAA.


CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA	FASE IA
5: CONSERVACION DE ALIMENTOS	24 Irradiación de condimentos y especias vegetales (Sector 20, irradiados)	FABRICANTE/ENVASADOR
	25 Irradiación de hierbas aromáticas secas (Sector 20, irradiados)	
	27 Tratamiento de productos de origen animal por altas presiones (HPP)	
	28 Tratamiento de productos de origen no animal por altas presiones (HPP)	
10: CARNES	60 Matadero de bovino	FABRICANTE/ENVASADOR
	61 Matadero de porcino	
	62 Matadero de ovino	
	63 Matadero de caprino	
	64 Matadero de solípedos	
	65 Matadero de ratites	
	09 Matadero de aves	
	12 Matadero de lagomorfos	
	38 Matadero de mamíferos de caza de cría	
	11 Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos	
	75 Sacrificio por rito religioso	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	69 Establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor	
	70 Establecimiento de manipulación de caza silvestre menor	
	58 Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que puede recibir reses sangradas y canales	
	59 Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que solo puede recibir canales	
	76 Mercado mayorista del sector cárnico	
	14 Centro de recogida de caza silvestre	
06 Sala de despiece de carnes de ungulados		
66 Sala de despiece de carne de ratites		
10 Sala de despiece de carne de aves		
13 Sala de despiece de carne de lagomorfos		
43 Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría		

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

35



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	36/39
			

INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA	FASE IA
	71 Sala de despiece de carne de caza silvestre mayor	
	72 Sala de despiece de carne de caza silvestre menor	
	67 Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino	
	68 Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino	
	30 Salado y secado de jamones	
	31 Salado y secado de carne y derivados	
	77 Sala de despiece autorizada para retirada de carne de cabeza de bovino	
	82 Establecimiento de congelación	
12: PESCADOS	01 Buque factoría	FABRICANTE/ENVASADOR
	02 Buque congelador	
	05 Buque de cocción a bordo de gambas y moluscos	
	08 Centro de depuración de moluscos	
	11 Establecimiento de limpieza/manipulación/ envasado de cangrejos vivos	
	29 Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de caracoles terrestres vivos.	
	14 Establecimiento de congelación de productos de la pesca	
	24 Establecimiento de descongelación de productos de la pesca	
	09 Centro de expedición de invertebrados marinos (equinodermos y gasterópodos)	
	22 Cocedero de productos de la pesca	
	12 Lonja o Mercado de subastas	
	13 Mercado mayorista de productos de la pesca	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	36 Buque transportador	
14: HUEVOS	01 Centro de embalaje de huevos	FABRICANTE/ENVASADOR
	03 Colector de huevos	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
15: LECHE	01 Centro de recogida de leche	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	27 Establecimiento elaborador de quesos para curar sin centro de maduración propio	FABRICANTE/ENVASADOR
	28 Centro de maduración de quesos	
	29 Centro de ahumado de quesos	
	32 Establecimiento de congelación de productos lácteos	

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

36



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	37/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA	FASE IA
16: ACEITES	02 Refinado de aceite de oliva	FABRICANTE/ENVASADOR
	04 Refinado de aceites de semillas oleaginosas	
	06 Refinado de grasas vegetales	
	12 Refinado de aceite de orujo de oliva	
21: VEGETALES	19 Mercado mayorista de productos de origen vegetal	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
26: DIETETICOS Y PREPARADOS	27 Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	32 Establecimiento de congelación de POAS	FABRICANTE/ENVASADOR
40: POLIVALENTE	03 Mercado mayorista de dos o más sectores	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	04 Reenvasador de productos de origen animal	FABRICANTE/ENVASADOR
	05 Transporte de productos alimenticios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	06 Transporte de productos alimenticios sin control de temperatura (distinto de granulados, líquidos o en polvo, a granel)	
	07 Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.	
	08 Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel	
	09 Establecimiento de congelación de POAS	FABRICANTE/ENVASADOR
	10 Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS	FABRICANTE/ENVASADOR

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

37



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	38/39



INSTRUCCIÓN 03 DE 2022 PROCEDIMIENTO DE CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

ANEXO III. TABLA ORIENTATIVA DE FRECUENCIAS DE CONTROL EN FUNCIÓN DEL NIVEL DE RIESGO OBTENIDO.

1.- frecuencias mínimas para establecimientos del sector industrial:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 6 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

2.- frecuencias mínimas para establecimientos del sector minorista y restauración:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 12 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

No obstante, estas tablas han de entenderse como frecuencias mínimas orientativas, que serán objeto de concreción en los planes / programas e instrucciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Avda. Innovación s/n, Edificio Arena I
41020 Sevilla T: 955006300

38



Código Seguro de Verificación: VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	20/06/2022
ID. FIRMA	VH5DPLL83MSZXDAZTPDADFQ2673Z3H	PÁGINA	39/39
			