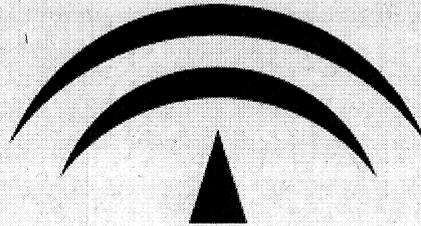


# PLAN DE INSPECCIÓN BASADO EN EL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA. 2019



JUNTA DE ANDALUCÍA  
Dirección General de Salud Pública y  
Ordenación Farmacéutica

Firmado por:	Director General De Salud Pública y Ordenación Farmacéutica  José María de Torres Medina Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica
Fecha	26/02/2019

Plan de inspección basado en el riesgo de establecimientos alimentarios de Andalucía 2019 versión 1

Documento	Plan de inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía	Versión	2019-v1
Elaborado	Servicio de Seguridad Alimentaria Lola Moreno Badillo	Fecha	24/01/2019
Validado	Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria J. Alberto Chaves Sánchez	Fecha	15/02/2019
Aprobado	D.Gral. Salud Pública y Ordenación Farmacéutica	Fecha	26/02/2019

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	5
3. DEFINICIONES.....	5
4. OBJETIVOS DEL PLAN.....	7
5. AUTORIDADES COMPETENTES.....	7
6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.....	8
7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN.....	8
7.1 NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROLES.....	8
7.2 ÁMBITO DEL PLAN.....	9
7.3 FRECUENCIA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....	10
7.4 PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR.....	11
7.5 CAPTACIÓN DE EMPRESAS DEL PLAN.....	13
7.6 METODOLOGÍA DE LAS ACTIVIDADES.....	15
8. EVALUACIÓN DEL PLAN.....	27
ANEXO I- CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES	
ANEXO II -ARQUITECTURA 3- PROCESO DE INSPECCIÓN	
ANEXO III- CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS	
ANEXO IV-TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL	

## 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 ahora extinta 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 homogeneizar 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) nº 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 muestra 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.

**Deficiencia grave:** Incumplimiento 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 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, salas de tratamiento de carne de reses de lidia y 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 de resultados del Plan Nacional de Control Plurianual (en España, Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria: PNCOCA), definido en el art.44 del Reglamento (CE) N°852/2004.

**Inspección:** Examen de todos los aspectos relativos a la 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.

**Procedimientos operativos de higiene/Prerrequisitos/Planes generales de higiene:**

Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, establecidos en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria.

**Sector:** Establecimiento que por poseer caracteres peculiares y diferenciados, se agrupan sus datos 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 de un plan.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varios sectores, las unidades de control se imputarán a 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 con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador>Almacenista distribuidor>Distribuidor sin depósito>Minorista. Se exceptúan 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 ESPECÍFICOS**

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 Salud y Familias, al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto de organización territorial provincial de la Administración de la Junta de Andalucía, 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 78/2018 de 10 de abril que modifica 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 farmacéuticos y veterinarios 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 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 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**, pudiéndose llevar a cabo de forma excepcional 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 desarrollen, 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 los mataderos, lonjas y 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 han observado algunas 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. Ésto 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 se realice una IBR, por ejemplo, a un matadero con sala de despiece o industria cárnica, se contabilizarán dos unidades de control, una en la fase F y otra en la fase OTROS. Sin embargo, una industria con sala de ventas sólo se contabilizará 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 **previamente a la autorización sanitaria de funcionamiento.**
- ◆ Las visitas que se realicen por motivo 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 hagan 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 (sólo cuando se haya realizado previamente una IBR) o controles asociados a tomas de muestras.

No obstante, 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 sólo transporte la mercancía de un proveedor a un cliente y no comercialice con ella; el transportista sólo aporta 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. Serían aquellos despachos que realizan una actividad de comercialización de productos.

En estas empresas se realizarán inspecciones ( NO IBR)

- Tras la comunicación previa.
- En aquellos casos en que se encuentren involucradas como consecuencia de alertas o denuncias.

- Por alguna circunstancia objetiva que lo haga pertinente.

Asimismo, quedan excluidas del ámbito de este plan, aquellos establecimientos de venta al por menor cuya actividad 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 IBR 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<sup>2</sup>, 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:

CATEGORÍA	RANGO DE PUNTOS GRUPO 1	RANGO DE PUNTOS GRUPO 2 <sup>1</sup>	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)
<b>A</b>	91 a 215	81 a 160	Cada 6 meses
<b>B</b>	71 a 90	61 a 80	Cada 12 meses
<b>C</b>	41 a 70	41 a 60	Cada 18 meses
<b>D</b>	31 a 40	31 a40	Cada 2 años
<b>E</b>	<31	<30	Otra estrategia de 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:

- x La fecha de la visita de la IBR, cuando la valoración global haya sido "sin deficiencias" o con "simples irregularidades"
- x 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 principio de cada año, la dirección de la Unidad de Protección de la Salud de cada DAP/AGS realizará el **cómputo de unidades de inspección teóricas** que habría que realizar durante el

año en curso para dar cumplimiento a la dedicación establecida en el acuerdo de gestión. El cómputo obtenido de dicha dedicación sería el nº total IBRs programadas a realizar en el año.

Con independencia de ello, se realizará una cuantificación del nº unidades de control que teóricamente habría que realizar en base a la frecuencia establecida en el punto 7.3.

Para ello se calculará el nº unidades de control teóricas a realizar en el año, de la siguiente forma:

- Grupo A: Nº establecimientos x 2
- Grupo B: Nº establecimientos x 1
- Grupo C: Nº establecimientos x 2/3
- Grupo D: Nº establecimientos x 1/2
- Grupo E: se incluirán cuando se estime conveniente

***Del cómputo obtenido serán prioritarios para el año 2019:***

**Primer grupo de prioridad:**

- x Todas las industrias, menos los buques, que no estén clasificadas en base al riesgo.
- x Todos los establecimientos clasificados A (minoristas e industrias) que no hayan sido visitados en 2018
- x Establecimientos reenvasadores/reembaladores de productos POAS

Clave 40 categoría 06 actividad 04

fabricación Clave 10 y/o 12 y/o 15 con la categoría de envasado y sin la categoría de

carne (26.02.05) Clave 26 categoría envasado, actividad productos transformados a base de

- x Industrias de la clave 15 categorías 1 y/o 2, actividades 9 y/o 10 y/o 11 y/o 12 y/o 13 y/o 18

- x Industrias de la clave 12

De todas las categorías excepto la 3 y con las actividades 23 y/o 33 y/o 35

De las categorías 1 y/o 2, actividades 16 y/o 32

De la categoría 06, actividad 24

- x Industrias (excepto los barcos) clasificadas como E, de las fases fabricantes y/o envasadores sin actuaciones en los dos últimos años (2017 y 2018)

**Segundo grupo de prioridad**

- x Frecuentación por riesgo

**Tercer grupo de prioridad**

- x Resto

A partir del cómputo global del nº IBRs 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 priorizados, la dirección de la unidad de protección de la salud del DAP/AGS obtendrá un nº establecimientos a inspeccionar.

Para la captación de los establecimientos se deberán 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, homogeneización de criterios, seguimiento y evaluación del plan, esta programación deberá ser remitida a la Delegación Territorial, reflejándose el nº 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 DT informará de ello a la dirección de la unidad del DAP/AGS correspondiente, para su adaptación. El plazo para su remisión deberá ser consensuado ente las direcciones de las unidades y la respectiva DT, si bien, dicha remisión deberá ser antes del 15.03.2019. Posteriormente, esta programación deberá ser remitida al Servicio de Seguridad Alimentaria antes del 15.04.2019

Los valores obtenidos a principios de año para la programación de las IBRs se irán modificando en función de las reclasificaciones realizadas tras la finalización de las mismas (incluidas visitas de seguimiento). Por ejemplo: a principio de año se le planifican dos IBRs a un establecimiento del grupo A, pero si al realizar la primera se reclasifica como B, ya no procede hacer la segunda. Por el contrario, si un sitio es B en enero y en marzo se le hace IBR programada y se reclasifica como A, debería hacerse 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 de año en base a lo indicado en el punto 7.4.

### b) **Inspecciones basadas en el riesgo no programadas**

Se incluirán en este apartado las IBRs 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 sujetas 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 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 IBR no programada, a excepción de que la nueva actividad conllevara una modificación de la fase del establecimiento hacia una de mayor riesgo, debiendo verificarse que el sistema de autocontrol ha sido modificado en función de los cambios realizados.**

**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 de riesgo 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 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, excepto las empresas excluidas de la clasificación de 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 consecuencias 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 aquellas 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:

- X La vigilancia epidemiológica que investiga los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- X Los programas de los planes de control de peligros biológicos y químicos, que efectúan un seguimiento de los peligros en los alimentos.
- X El historial de los operadores económicos y la frecuencia de incumplimientos.
- X La población de riesgo a la que van destinados los productos.
- X 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 actividades para las cuales se encuentran registrados/autorizados
- Reunen 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 comercializan. 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 controlado todos los aspectos que le sean exigibles, de los que se detallan a continuación, según la actividad que desarrolle:

- 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 formación de manipuladores

Plan de especificaciones de suministros y de certificación de proveedores (en caso necesario). Asimismo, en los mataderos se deberá comprobar 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 ACSOs deberán realizar una unidad de control a cada establecimiento seleccionado, que se desarrollará en una única jornada como máximo, pudiéndose llevar a cabo de forma excepcional y debidamente justificada, en dos jornadas consecutivas.

**Las actividades de control se realizarán sin previo aviso**, y se llevarán a cabo en aquellos sectores y fases que sean seleccionados cada año.

La inspección se desarrollará conforme se ha establecido en el proceso de inspección, cuya representación gráfica de arquitectura 3 figura en el anexo III.

#### 7.6.1 TÉCNICAS 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, se verificará que se cumple el diagrama de flujo del proceso de producción y que no 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:

- X Verificar la limpieza de equipos o de superficies.
- X Tomar nota de las temperaturas indicadas en termómetros o en otro tipo de registros.
- X Manipular un producto para determinar sus características organolépticas.

Mediciones: Son más precisas que la inspección ya que se requieren instrumentos para determinar parámetros como temperatura, peso, cloro residual libre, etc. Los instrumentos utilizados deberán 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 efecto de verificar que se cumplimentan.

#### 7.6.2 PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN.

Seleccionado el establecimiento a inspeccionar, el ACSO deberá recopilar previamente 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 último, y en su caso, 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.
- Normativa general y específica que le sea de aplicación al establecimiento a inspeccionar.
- Factores de riesgo del establecimiento.
- Otros.

En el momento de la inspección, el ACSO deberá contar con:

- La identificación como Agente de Control Oficial.
- Elementos de protección adecuados en función del tipo de establecimiento, por ejemplo: bata, cubrecabezas o casco, botas o calzas, guantes de un sólo uso, mascarilla...Estos elementos en ocasiones son proporcionados por el propio establecimiento.
- Herramientas como termómetro calibrado, medidor de pH, kit para la determinación de cloro residual libre, linterna, cuchillo, espátula, pinza, nevera, acumuladores de frío, etiqueta, rotuladores, bolsas, frascos estériles y precintos de cierre inviolable.
- La normativa general y específica que se debe aplicar al 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 fotografía, 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 mismo, 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 de 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 anexoII 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. Para ello se tendrán en cuenta los diferentes procedimientos de criterios específicos que se hubiesen elaborado por la Dirección General para determinados sectores.
4. Que se 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. Los contenidos de dichos planes 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 de un alimento a través de todas las etapas de su producción y distribución. Su contenido estará basado en las guías citadas en el punto anterior o al menos cumplirá 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 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 muestreo, basados en los criterios del Reglamento 2073/2006. 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.**

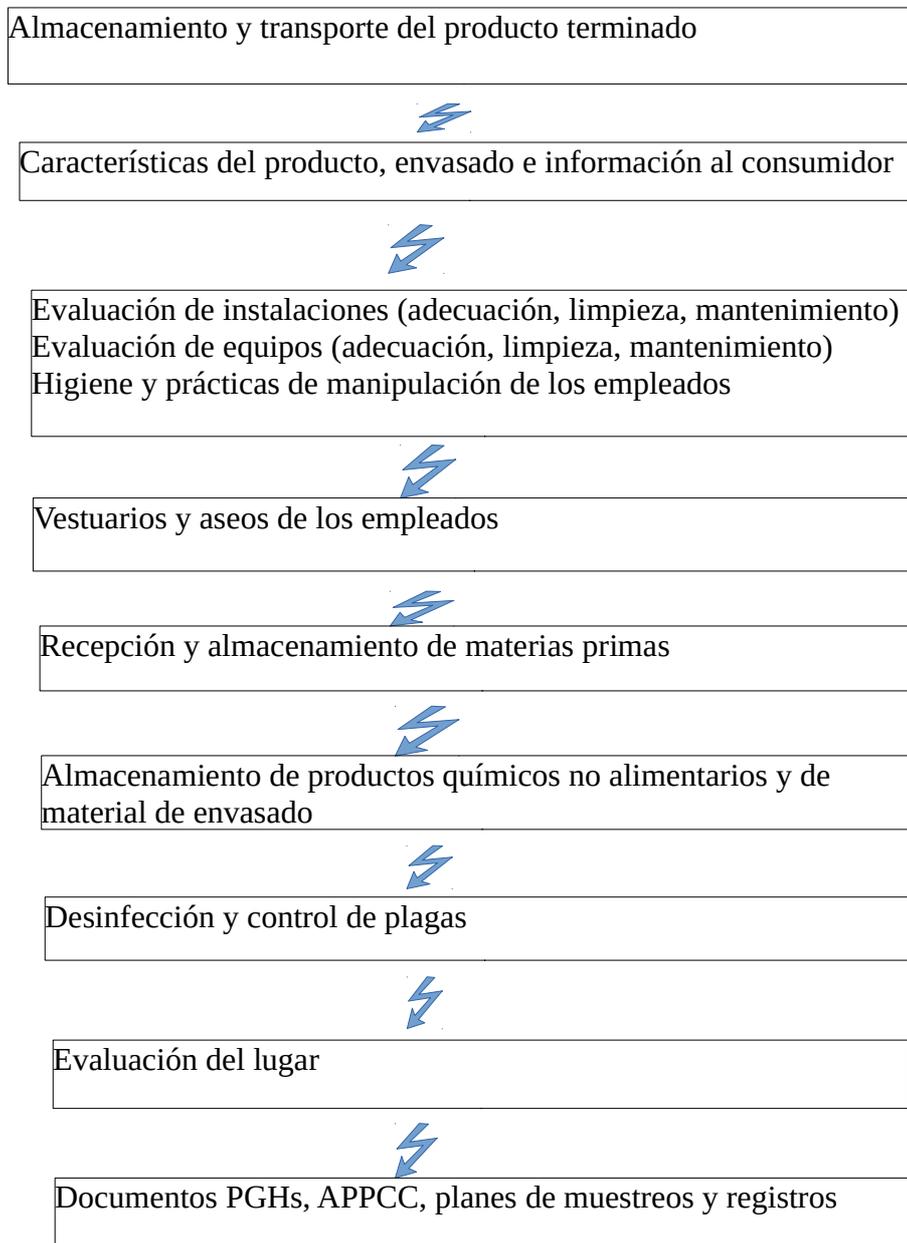
8. Que el establecimiento garantiza, en su caso, el cumplimiento de los contenidos máximos de los contaminantes regulados por el Reglamento 1881/2006 de los productos que elabora y/o comercializa, ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreo.
9. Que realiza 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 R.D. 126/2015 para los alimentos que se presentan sin envasar al consumidor final y a las colectividades. Asimismo, 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 se 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 u 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 el 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. También se describen requisitos a controlar en establecimientos pertenecientes a sectores específicos como por ejemplo lonjas y mataderos.

La revisión de los procedimientos documentales 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 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 chequeo específicas para cada establecimiento, en las 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, dejando copia de ellas 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 items 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 con N.P.(no procede). Si alguno de los items de la hoja de control no pudiera ser verificado en el momento de la visita, se hará constar en la celda correspondiente como N.V. (no verificable).

Una vez detallados los incumplimientos detectados en la hoja de control, el ACSO realizará una valoración global de 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 subsanadas con carácter inmediato. Serán reflejadas en la hoja de control oficial.

A efectos de este plan se consideran de carácter inmediato todas aquellas irregularidades que se pueden corregir en el transcurso de la visita de inspección. No obstante, podrán incluirse dentro de la misma consideración, aquellas deficiencias leves que a juicio del ACSO puedan ser solucionadas sin necesidad de realizar visita de seguimiento, justificando que la deficiencia ha sido corregida, por ejemplo mediante albarán o factura.

- ◆ **Con deficiencias leves:** cuando se detecten incumplimientos de la normativas sin trascendencia directa para la salud pública y que requieren de un plazo corto para su subsanación, con el posterior seguimiento por parte del ACSO. Las deficiencias y el plazo para su corrección quedarán reflejadas en la hoja de control oficial.
- ◆ **Con deficiencias graves:** cuando se detecten incumplimientos con desviaciones significativas evidentes de lo establecido en la normativa aplicable, que puedan dar lugar a riesgo con implicaciones en la salud pública y que conllevan una propuesta de sanción. Además de cumplimentar la hoja de control y el acta con los incumplimientos y el dictamen con la valoración global, se realizará el informe de valoración con referencia a la normativa establecida, siendo todos los documentos remitidos a la Delegación Territorial para la tramitación del correspondiente expediente sancionador o para el inicio del procedimiento para la adopción de una medida.
- ◆ **Con riesgo inminente/extraordinario para la salud:** cuando se 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 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 y 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 imputadas 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 en 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 en 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 sólo 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:** 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 se dividen 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 PGH, APPCC.
- **Trazabilidad (4):** deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados.
- **Sandach (5):** deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados.
- **Formación (6):** deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados en los manipuladores, tanto en su higiene personal como en sus prácticas.

**3. Del producto:(7):** a su vez pueden ser:

- **Por condiciones sanitarias:** incumplimientos relacionados con el producto (características organolépticas, fisicoquímicas, ausencia de declaración de conformidad de los MECA, mal estado o mala conservación). **No se incluirán los incumplimientos de muestras, que serán reflejados en los respectivos programas o planes de muestreos.**
- **Información alimentaria:** incumplimientos relacionados con la información alimentaria proporcionada en documentos comerciales, etiquetado, carteles...Los incumplimientos de la información alimentaria se gestionarán a través del **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, se detalla a continuación la relación entre los ítems y los apartados de la tabla:

HOJA DE CONTROL	INFORME ANUAL: INCUMPLIMIENTOS
1	<b>ESTRUCTURALES</b>
2	<b>AUTORIZACIÓN Y REGISTRO</b>
3	<b>CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE</b>
4	<b>TRAZABILIDAD</b>
5	<b>SUBPRODUCTOS</b>
6	<b>FORMACIÓN MANIPULADORES</b>
7	<b>PRODUCTOS:           CONDICIONES           SANITARIAS           E INFORMACIÓN ALIMENTARIA</b>

A continuación se recogen algunas no conformidades a título de ejemplo:

NO CONFORMIDADES ESTRUCTURALES	
DEFICIENCIAS	INCUMPLIMIENTOS(Computables para informe anual)
En el momento de la inspección la temperatura de la cámara es ligeramente superior a la exigida en la normativa, sin embargo,	No existen dispositivos de medición de temperatura de la cámaras o la temperatura es superior a la exigida en la normativa, afectando a

<p>revisando los registros existentes se comprueba que es un hecho puntual por una causa debidamente justificada y existe un sistema de alarma probado</p> <p>La superficie del suelo no se encuentra en buen estado</p> <p>Los contenedores para la eliminación de residuos se encuentran deteriorados y/o mal ubicados</p>	<p>la seguridad del productos</p> <p>Las superficies de contacto con los alimentos no son apropiadas al uso que se destinan</p> <p>No existen contenedores para la eliminación de residuos</p> <p>Se utiliza agua no apta para el consumo en el proceso de producción</p> <p>Existe cruce de líneas en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos</p>
--	--

NO CONFORMIDADES PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	
DEFICIENCIAS	INCUMPLIMIENTOS (Computables para informe anual)
<p>En el caso de establecimientos no sujetos a autorización previa: No haber notificado el inicio de actividad o la ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso</p>	<p>En el caso de establecimientos sujetos a autorización previa: No haber notificado la actividad de un establecimiento para proceder a su registro. Haber realizado ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso y no haberlo comunicado para su inspección, autorización y actualización en el registro. Existe falsedad registral y/o utilización de un n.º registro de otro establecimiento.</p>
<p>Las instalaciones y equipos se encuentran en un estado de limpieza no adecuado. El personal manipulador no lleva una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Los residuos depositados en los contenedores no se retiran con la mayor rapidez posible.</p>	<p>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 residuos 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. 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.</p>

<p>La trazabilidad existe y funciona, pero no se encuentra descrita en ningún procedimiento documentado.</p> <p>En el caso de OGM, no se conserva la información específica relativa a la trazabilidad durante un tiempo mínimo de 5 años posteriores a cada transacción.</p> <p>En establecimientos del sector cárnico, los documentos no incluyen la información sobre el número de canales o piezas de canales de bovino de la que es obligatoria la retirada de la columna.</p>	<p>No existe sistema de trazabilidad.</p> <p>Existe un sistema de trazabilidad documentado pero no está implantado.</p> <p>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>
<p>La documentación existente que acredita la formación del personal manipulador es incorrecta o incompleta.</p> <p>Existe algún manipulador sin formación acreditada que opera con malas prácticas de manipulación, si bien no afectan a la seguridad del producto.</p>	<p>No hay constancia documental de la formación del personal manipulador.</p> <p>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.</p>

<p><b>NO CONFORMIDADES PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL</b></p>	
<p><b>DEFICIENCIAS</b></p>	<p><b>INCUMPLIMIENTOS (Computables para informe anual)</b></p>
<p>En el etiquetado aparece toda la información obligatoria relativa a la seguridad alimentaria pero existe algún defecto en su presentación.</p> <p>La marca de identificación aparece pero tiene un defecto menor.</p> <p>Los aditivos no figuran según los Reglamentos 1333/2008 y 1129/2011.</p>	<p>Ausencia de etiquetado en el producto, información falsa en el etiquetado.</p> <p>Ausencia de lista de ingredientes, alérgenos, instrucciones de conservación, marcado de fechas.</p> <p>Ausencia de marca de identificación obligatoria en productos de origen animal.</p> <p>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.</p> <p>En la lista de ingredientes se indica la presencia de un aditivo no autorizado.</p>

**7.6.5. ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE DEFICIENCIAS E INCUMPLIMIENTOS.**

Cuando en una inspección basada en el riesgo se hubiesen detectado deficiencias leves, se incluirá en hoja de control oficial el compromiso del inspeccionado de subsanar dichas

deficiencias, describiendo las medidas correctoras que éste va a adoptar y el plazo que propone para ello, que en ningún caso podrán superar los plazos máximos para llevar a cabo el seguimiento.

\*(se puede considerar válida la aceptación del operador económico, recogida por escrito, comprometiéndose a corregir las deficiencias en un plazo determinado)

**Los plazos máximos de seguimiento son los plazos para el control oficial, no para los operadores económicos, que deberán adoptar las medidas correctoras lo antes posible.**

A efectos de homogeneizar los plazos máximos para el seguimiento, en función del tipo de seguimiento 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 a 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 alguna de las siguientes:

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

2. **Medidas a adoptar por el control oficial:**independientemente de las medidas que adopte la empresa, por parte del control oficial se deberán adoptar alguna de las siguientes medidas:

- Suspensión de actividad
- Generación de alerta
- Retirada de productos del mercado
- Requerimiento de corrección de deficiencias
- Solicitud de revisión del plan APPCC del establecimientos.
- Notificación a otra C.A.
- Otras medidas.

**SIEMPRE** QUE SE DETECTEN INCUMPLIMIENTOS QUE SE CONSIDEREN DEFICIENCIAS GRAVES, DEFICIENCIAS LEVES QUE NO SE CORRIGEN EN PLAZO, O SITUACIONES DE RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD, POR PARTE DEL AGENTE DE SALUD PÚBLICA SE LEVANTARÁ HOJA DE CONTROL Y ACTA EN LA QUE SE RECOJAN LOS INCUMPLIMIENTOS, COMUNICÁNDOLE AL INTERESADO SU DERECHO A MANIFESTAR LO QUE CONSIDERE

OPORTUNO. AL ACTA SIEMPRE LE ACOMPAÑARÁ UN INFORME DE VALORACIÓN QUE SE ELABORARÁ CON POSTERIORIDAD. **(ACTIVIDAD 4 PROCESO DE INSPECCIÓN)**  
LAS ACTAS EN LAS QUE SE RECOJAN LAS DEFICIENCIAS GRAVES O DEFICIENCIAS LEVES NO CORREGIDAS EN PLAZO, ACOMPAÑADAS DEL INFORME DE VALORACIÓN, SE REMITIRÁN ANTES DE 10 DÍAS NATURALES **PARA APERTURA DE EXPEDIENTE SANCIONADOR (ACTIVIDAD 5 PROCESO DE INSPECCIÓN)**

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 y como se establece el el proceso de alertas.

#### 7.6.6 SEGUIMIENTO 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 se realizará dicha visita para constatar que se han adoptado las medidas correctoras.

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

Por tanto, de mantenerse las deficiencias se lavantará 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 la nueva propuesta de medidas a adoptar.

LAS ACTAS EN LAS QUE SE RECOJAN LAS DEFICIENCIAS LEVES NO CORREGIDAS EN PLAZO, ACOMPAÑADAS DEL INFORME DE VALORACIÓN, SE REMITIRÁN ANTES DE 10 DÍAS NATURALES **PARA APERTURA DE EXPEDIENTE SANCIONADOR (ACTIVIDAD 5 PROCESO DE INSPECCIÓN)**

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

Asimismo, una vez finalizada la visita de seguimiento, se realizará una nueva evaluación de la clasificación del riesgo del establecimiento, por si hubiera cambiado sus 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 de riesgo será:

- La fecha de la IBR cuando la valoración global haya sido "sin deficiencias" o "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 "deficiencias leves" o "deficiencias graves"

## 8. EVALUACIÓN DEL PLAN.

Con objeto de homogeneizar las evaluaciones del plan, como prueba piloto se procederá a remitir, desde el Servicio de Seguridad Alimentaria y para cada una de las D.T. con desagregación mínima a nivel de Distrito y en los 30 días siguientes al bloqueo de grabación de datos en ALBEGA, un documento base con los datos obrantes en el sistema de información con para facilitar un análisis preliminar de los programas.

En la medida de lo posible se incluirán los siguientes indicadores:

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

**Indicador de incumplimientos graves**= N° IBRs con deficiencias graves/N° IBRs realizadas (totales/por sectores/por fases)

**Indicador de incumplimientos leves**= N° IBRs con deficiencias leves/ N° IBRs realizadas (totales/ por sectores/ por fases)

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

Además de aquellos relevantes de los incluidos en el programa correspondiente del PNCOCA 2016-2020

Posteriormente cada Delegación Territorial deberá elaborar su **Informe de Evaluación provincial**.

Anualmente y a partir de los resultados de los indicadores, la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica realizará una **Evaluación del Plan** en la Comunidad Autónoma.

Del resultado de dicha evaluación y de las distintas evaluaciones de las actividades realizadas en los distintos niveles de actuación, el Plan podrá ser modificado en los años sucesivos.

## **ANEXO I – CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES**

### **SECTORES QUE SE CONSIDERAN EN EL INFORME ANUAL DEL PNCOCA**

SECTOR	CLAVE RGSA	ACTIVIDADES MINORISTAS
1. CARNE Y DERIVADOS	CLAVE 10 RGSA: CARNE Y DERIVADOS, AVES Y CAZA	CARNICERÍA CARNICERÍA-SALCHICHERÍA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA SUCURSAL
2. PESCADOS , MOLUSCOS BIVALBOS Y DERIVADOS	CLAVE 12 RGSA:PESCADOS, CRUSTÁCEOS,MOLUSCOS Y DERIVADOS	PESCADERÍA FREIDURÍA DE PESCADOS COCEDERO DE MOLUSCOS BIBALVOS/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 PLANTAS COMESTIBLES	MINORISTAS DEL SECTOR
6. CEREALES Y DERIVADOS	CLANE 20 RGSA: CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS	MINORISTAS DE CEREALES PANADERÍA CON/SIN OBRADOR PASTELERÍA CON/SIN OBRADOR MASAS FRITAS ESTABLECIMIENTO DE HORNEADO DE PANADERÍA

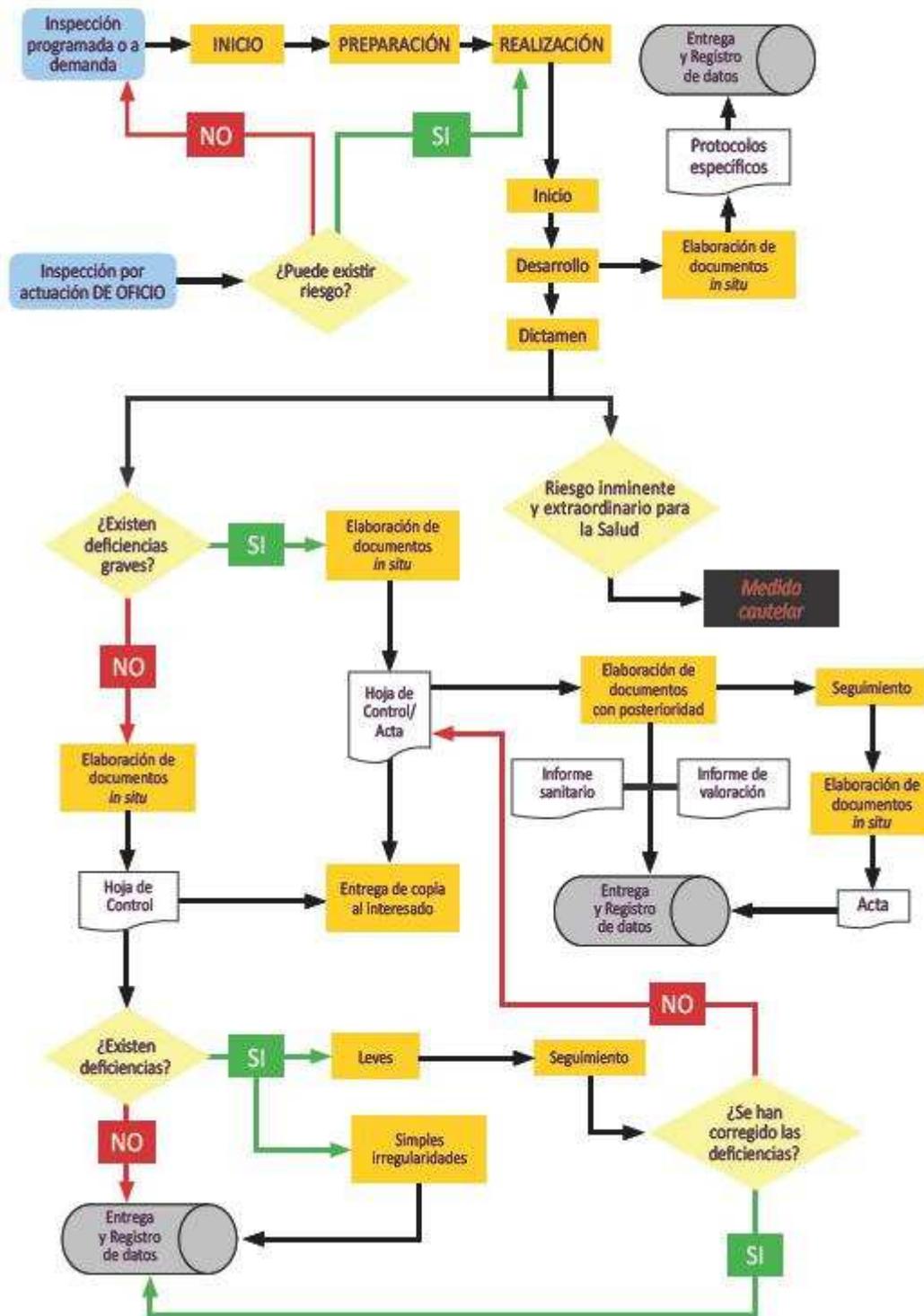
Plan de inspección basado en el riesgo de establecimientos alimentarios de Andalucía 2019 versión 1

7. VEGETALES Y DERIVADOS	CLAVE 21 RGSA:VEGETALES(HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS	FRUTERÍAS OTROS MINORISTAS DEL SECTOR VEGETAL
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 SUS 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.. ALIMENTACIÓN 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	CLAVE27 RGSA: AGUAS ENVASADAS E HIELO	MINORISTA DEL SECTOR
14. HELADOS	CLAVE 28 RGSA: HELADOS	HELADERÍA CON/SIN OBRADOR
15. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	CLAVE 29 RGSA: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	MINORISTA DEL SECTOR
16. BEBIDAS ALCOHÓLICAS	CLAVE 30 RGSA: BEBIDAS ALCOHÓLICAS	MINORISTA VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS
17. ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	CLAVE 31 RGSA: ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS	MINORISTA DEL SECTOR
18. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	CLAVE 39 RGSA: MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	MINORISTA 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 MÁQUINAS 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 ESTABLECIMIENTO 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. Proceso de inspección.



## ANEXO III- CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS

CONTROLES DE CARÁCTER GENERAL
<b>SITUACIÓN ADMINISTRATIVA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Documentación de la autorización sanitaria de funcionamiento o de la notificación del registro correspondiente.</li><li>• Comprobar que las actividades que realiza se corresponden con la autorización sanitaria concedida o con los datos de su inscripción inicial.</li></ul>
<b>CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS LOCALES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• El tamaño, el diseño y la disposición de las instalaciones son adecuadas para la actividad que desarrolla.</li><li>• Las superficies de suelos, paredes y techos, así como aquellas donde se manipulan alimentos, son de materiales lisos y se encuentran en buen estado.</li><li>• Las puertas son adecuadas para el uso que se les da y están en buenas condiciones. Se encuentran cerradas y cuando sea necesario estarán provistas de mecanismos de cierre automático.</li><li>• Las ventanas y huecos están protegidas con pantallas frente a insectos que podrán desmontarse para su limpieza.</li><li>• Las instalaciones se encuentran protegidas frente a la contaminación y las plagas.</li><li>• En caso necesario, existen zonas o espacios con capacidad suficiente para almacenamiento a temperatura controlada.</li><li>• Medios de ventilación adecuados. El aire es limpio y con la menor cantidad posible de polvo y humedad. No existen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.</li><li>• No existen zonas con formación de condensación</li><li>• El agua utilizada para la elaboración de los alimentos, hielo, así como para el lavado y la desinfección de equipos es potable.</li><li>• 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 reflujo hacia ésta.</li><li>• Lavamanos suficientes, correctamente situados, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico.</li><li>• 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.</li><li>• Redes de evacuación de aguas residuales suficientes que garanticen que se evita cualquier riesgo de contaminación. Disponen de drenajes con tapas y los dispositivos están limpios</li></ul>
<b>CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• El diseño y el material de los equipos deben permitir la limpieza y la desinfección y ser resistentes al rayado y la corrosión.</li></ul>

- 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 y estarán debidamente calibrados.
- En caso de utilización de filtros se consultará sobre su limpieza o cambio de los mismos.
- En relación con los lubricantes empleados en los equipos de elaboración de alimentos, se comprobará que no entran en contacto con los mismos.
- Los materiales en contacto con alimentos deben ser aptos para uso alimentario.

#### HIGIENE Y PRÁCTICAS CORRECTAS DEL PERSONAL

- Las personas que manipulan mantienen un elevado grado de limpieza, llevarán vestimenta adecuada, limpia, y cuando sea necesario, protectores.
- Se observará a los empleados en cuanto a las prácticas correctas de higiene: lavado de manos después de usar el aseo y volver al área de manipulación.
- Se comprobará que se cumple la prohibición de fumar, comer o beber.

#### ENVASADO Y EMBALADO

- Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje son aptos para uso alimentario y no son una fuente de contaminación.
- Los envases se almacenan sin riesgo de contaminación.
- Las operaciones de envasado y embalaje se realizan de forma que se evita la contaminación de los productos. Se garantizará su integridad y limpieza.
- Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios estarán limpios y en caso necesario, desinfectados.

#### INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- Alimentos envasados: los documentos comerciales y las etiquetas cumplen el Reglamento 1169/2011 en relación con la denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, marcado de fechas, condiciones especiales de conservación y utilización, nombre o razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria, origen o procedencia, grado alcohólico en su caso, menciones específicas, marcada de identificación si es preceptivo, marcado sanitario en su caso, información nutricional voluntaria o preceptiva y lote.
- Alimentos no envasados: las etiquetas y en su caso los carteles, cumplen el R.D. 126/2015 para los alimentos envasados por los titulares del comercio minorista, envasados en los lugares de venta a petición del consumidor final o sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades.
- Las declaraciones nutricionales o de propiedades saludables del etiquetado cumplen el Reglamento 1924/2006
- Se cumplen las especificaciones del etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.
- Se cumplen las especificaciones del etiquetado de los productos de la pesca.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE**  
(Estándares de referencia: DOESA ó RSH)

<b>PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Está detallado el procedimiento de ejecución (tipo de abastecimiento, depósitos, distribución)</li><li>• Se describen los controles de vigilancia y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li><li>• En caso de utilización de hielo, deberá proceder de agua potable (agua limpia para refrigeración de productos de la pesca)</li></ul>
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y de su aplicación.</li><li>• 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, dosis y frecuencias.</li><li>• Descripción de la vigilancia y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE CONTROL DE PLAGAS (D+D)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución: descripción de las medidas preventivas (barreras antivectores, ordenación del medio, alteración del medio ambiente de vectores), medios utilizados.</li><li>• Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras: responsable de la vigilancia, procedimiento y frecuencia; en caso necesario contrato con empresa autorizada y existencia de diagnóstico de situación y certificado de tratamiento.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y de su aplicación</li><li>• Procedimiento de ejecución: frecuencia de comprobación del estado de instalaciones y equipos, quién lo hace y cómo.</li><li>• Procedimiento de vigilancia, frecuencia y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros</li></ul>
<b>PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución: descripción de equipos y locales de la cadena de frío; descripción de los productos que se almacenan y forma de controlar la temperatura; aparatos de lectura, conexión con otros PGHs</li><li>• Procedimiento de vigilancia: límites críticos asociados a tipos de productos y acciones correctoras, responsables y frecuencias.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y RESIDUOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución: identificación de sandach y/o residuos; procedimiento de</li></ul>

<p>recogida, almacenamiento y destino de residuos, destino de los sandach.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento de vigilancia: responsable, seguimiento de sandach y residuos y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución. Responsable de la formación, contenidos, metodología, listado de manipuladores formados y mención de su actividad dentro de la empresa.</li><li>• Procedimiento de vigilancia: cuándo se hace, responsables y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE TRAZABILIDAD</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución. Descripción de la trazabilidad hacia atrás y hacia adelante, interrelación entre materias primas y productos elaborados, control de la trazabilidad de aditivos, criterios de agrupación de productos y de identificación de lote, procedimiento de retirada y devolución de productos.</li><li>• Procedimiento de vigilancia: responsables y medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN DE PROVEEDORES O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESPECÍFICOS (EN MATADEROS)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.</li><li>• Procedimiento de ejecución (por cada animal o lote de animales): descripción para garantizar que se cumple con la información de la cadena alimentaria; 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</li><li>• Procedimiento de vigilancia: responsable y frecuencia, procedimiento de notificación al veterinario.</li><li>• Medidas correctoras.</li><li>• Comprobación de existencia de registros.</li></ul>
<b>PLAN APPCC (excepto en establecimientos en los que se apliquen criterios de flexibilidad)</b>
<p>Existe un procedimiento escrito en el que figura:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificación del documento.</li><li>• Responsable o equipo responsable del plan y de su aplicación.</li><li>• Descripción de los productos (fichas técnicas)</li><li>• Diagramas de flujos de los procesos/productos.</li><li>• Por cada fase:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Análisis de peligros y medidas de control.</li><li>2. Determinación de los PCCs.</li><li>3. Descripción de los límites críticos para cada PCC.</li><li>4. Descripción del sistema de vigilancia para cada PCC.</li></ol></li></ul>

5. Descripción de medidas correctoras para cada PCC.
6. Descripción del procedimiento de comprobación y verificación.
7. Documentación y registros.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (REGLAMENTO 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 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 en 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*, y en las que produzcan preparados deshidratados para lactantes o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de 6 meses.
- Etiquetado de productos (carne picada, preparados de carne y productos cárnicos, a excepción de los hechos a base de carne 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 con fines distintos a los previstos; 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 I, 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 en 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, en particular:

- Anexo B. Criterios para IBRs 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 LISTOS PARA SU CONSUMO CON LECHE CRUDA O CALOSTRO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO O FÍSICO-QUÍMICO.**

En las empresas que elaboran o envasan este tipo de productos a base de calostro o leche cruda sin tratamiento térmico o físico-químico (como quesos, calostro, leche cruda...) se seguirán las instrucciones recogidas en el plan de leche: inhibidores y aflatoxinas, y en particular:

- Anexo B. Criterios para IBRs en empresas que reciben leche cruda y empresas que elaboran productos finales con leche cruda o calostro.

### **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 de 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 de zonas de producción.
- Plan de muestreo de controles microbiológicos y/o biotoxinas marinas y sus registros.
- Marcado de identificación y etiquetado.

#### CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS

##### Condiciones operacionales:

- Registros de proveedores. Identificación de 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 muestreo 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 temperatura, de fácil limpieza...)
- Almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y otras sustancias peligrosas.
- Recepción y almacenamiento de materias primas: proveedores, temperaturas, capacidad, rotación, aislados del suelo.
- Zonas de elaboración y manipulación: cruces de líneas, zonas de preparación de productos crudos y cocinados diferenciadas, lavamanos no manuales, manipulación higiénica de materias primas y productos elaborados...
- Controles en la preparación de los productos: desinfección de verduras y hortalizas, control de parásitos en pescados, descongelación, alimentos para personas alérgicas o intolerantes, temperaturas en el cocinado de alimentos, rotación de aceites de fritura, elaboración de mayonesas...
- Conservación de los alimentos: temperatura/tiempo.
- 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 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 las 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 ni desprendimiento de pintura)
- existencia 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 riguroso.
- 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 puedan acumular residuos.
- Desagües higiénicos y adecuadamente diseñados.
- Ventilación correcta de forma que se eviten corrientes mecánicas o naturales que que

puedan convertirse en fuentes de contaminación. Instalación de filtros que impidan el paso 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 en la elaboración de este tipo de productos) y otros. Medidas correctivas frente a desviaciones.

## COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

### Condiciones estructurales/ operacionales:

- Mantenimiento adecuado de equipos y maquinarias.
- 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 R.D. 1487/2009, o bien otras sustancias incluidas en el anexo del R.D. 130/2018, 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 están autorizada, 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:		NIF/CIF:	
Localidad:	Provincia:	Cód. Postal:	
Actividad Alimentaria			
(1) Especificar todos los tipos de registros de la Industria			
2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorización			
Adecuación locales	Diseño y disposición		2
	Superficies		1
	Protección frente a contaminación		1
Estado limpieza	Locales		3
	Equipos		3
	Vestuarios/Señales		3
Estado de mantenimiento	Locales		1
	Equipos		1
	Vestuarios/Señales		1
Climatización de locales (si fuera necesario)			
Cámaras frigoríficas:	Temperatura		3
	Mantenimiento		1
Ronda de trabajo (libre de cosas):			
Prácticas manipulación personal:			
Higiene proceso e laboración (zona limpia, sala, alimentos Tª ambiente)			
de condiciones de conservación, condiciones de conservación			
Manipulación y conservación de residuos			
Prácticas de limpieza de paredes y techos			
Envasados:	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
	Envasados:	Adecuación	3
Etiquetado / Marca identificación			
Condiciones laboradas:			
	Condiciones transporte		3
	Tª conservación		3
Cáctico			
Vehículos de transporte:			
	Limpieza		3
	Temperatura		3
Normativa de Tabaco			
3 CONTROLES DE REGISTROS Y ARCHIVOS			
Controles	Procesos	Microbiológicos	3
		fito-químicos	3
	Productos finales	Microbiológicos	3
		fito-químicos	3
	Agua	Microbiológicos	3
		Cloración	3
	Residuos (conservación)	3	
Plan de control de agua			
Plan de limpieza de superficies			
Plan de control de plagas: de identificación y de erradicación			
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 proveedores y eliminación residuos			
Sistema APCC			
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 ( )			
O sea, LUGAR Actas 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	



**HOJA DE CONTROL OFICIAL  
MINORISTA / ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN**

Nº: .....

<b>1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
Razón Social:		Nombre sitio:	
Dirección:		C.I.F./N.I.F.:	
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:	
Actividad Minorista/Restauración:			

<b>2 CONTROLES EFECTUADOS</b>			
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/Servicios	3	
Estado de mantenimiento	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuarios/Servicios	1	
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1	
	Temperaturas	3	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas de manipulación del personal		6	
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente de scongelación incorrecta, alimentos no contenidos por vitrinas, etc)		3	
Manipulación y evacuación de residuos		5	
Anisakis		7	
Alimentos sin envasar	Información al consumidor	7	
	Marca de identificación	7	
	Tª conservación	3	
	Condiciones transporte	3	
Alimentos envasados:	Etiquetado / Marca Identificación	7	
	Tª conservación	3	
Normativa de Tabaco			

<b>3 REGISTROS Y ARCHIVO</b>			
Plan de control de agua apta para el consumo		3	
Plan de limpieza y desinfección		3	
Plan de control de plagas		3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	
Plan de control de temperaturas		3	
Plan de formación de manipuladores		6	
Plan de trazabilidad		4	
Plan de eliminación de subproductos y residuos		5	

<b>4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)</b>			
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

<b>5 LEVANTAMIENTO DE ACTA</b>			
Acta de inspección/Informe	Nº Acta:		
	Nº Informe		

<b>6 INFORME</b>			

<b>7 LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>			
En	a	de	de
El Inspector Oficial		EL Representante del Establecimiento	NIF:
Fdo: .....		Fdo: .....	

**HOJA DE CONTROL OFICIAL  
MATADEROS (IBR)**

Nº: .....

<b>1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>		
Razón Social:		Nº. R.G.S.A. (n):
Dirección:		NIF/CIF:
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:
Actividad Alimentaria:		

<b>2 CONTROLES EFECTUADOS</b>		
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
	Vasos/tarros	3
Estado de mantenimiento:	Locales	1
	Equipos	1
	Vasos/tarros	1
Climatización de locales (si fuera necesario)		1
Cámaras frigoríficas	Temperaturas	3
	Mantenimiento	1
Reglas de trabajo / Higiene personal		6
Prácticas de mantenimiento personal		6
Higiene de proceso de elaboración (zona limpieza, etc)		3
Mantenimiento y sustracción de residuos		5
Etiquetado / Marcado Sanitario / Marca de identificación		7
Vehículos de transporte:	Limpieza	3
	Adecuación	1
Bienes materiales	Cond. transporte	9
	Estructural	8
	Operacional	9
Normativa de Tabaco		

<b>3 REGISTROS Y ARCHIVOS</b>			
Documentación locales		4	
Archivos de Tª, cámaras de refrigeración, congelación, gases climatización		3	
Controles	Procesos	Muestreo IBGBOS	3
		Fis-químicos	3
	Productos finales	Muestreo IBGBOS	3
		Fis-químicos	3
	Agua	Muestreo IBGBOS	3
		Cloración	3
	Fis-químicos	3	
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 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 Bienes materiales		9	
Sistema APCC		3	

<b>4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)</b>			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES	PLAZO:	Sequitivo	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES ( )	PLAZO:	Sequitivo	Fecha
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD ( )			

<b>5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS</b>	
Acta de inspección	Nº Acta:
	Nº Informe:

<b>6 INFORME</b>

<b>7 LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>

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

Nº: .....

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

<b>2 CONTROLES EFECTUADOS</b>			
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			

<b>3 REGISTROS Y ARCHIVOS</b>		
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		6

<b>4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)</b>			
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

<b>5 LEVANTAMIENTO DE ACTA</b>	
Acta de inspección	Nº Acta:

<b>6 INFORME</b>

<b>7 LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>	
En _____ a de _____ de 20____	El representante del Establecimiento
El Inspector Oficial	
Edo: .....	Edo: .....

**HOJA DE CONTROL OFICIAL  
LONJAS DE PESCADO**

Nº.....

<b>1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
Razón Social:		Nº R.G.S.A.:	
Dirección:		NIF/CIF:	
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:
<b>2 CONTROLES EFECTUADOS</b>			
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	
Ensaladas		7	
Vehículos de transporte	Limpieza	3	
	Temperatura	3	
	Higiene	1	
Manipulación y evacuación de residuos sólidos		5	
Normativa de Tabaco			
<b>3 REGISTROS Y ARCHIVOS</b>			
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	
<b>4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)</b>			
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			
<b>5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS</b>			
Acta de inspección		Nº Acta:	
		Nº Acta:	
<b>6 INFORME</b>			
<b>7 LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>			
En a de de		El Representante del Establecimiento	
El Inspector Oficial			

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

Nº: .....

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

<b>2 CONTROLES EFECTUADOS</b>		
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		6
Condiciones almacenamiento envases		3
Riquetas y Mapa de Identificación		7
Vehículos de transporte	Limpieza	3
	Temperatura	3
Control entrada moluscos	Zona producción abierta	4
	Especie autorizada	4
Normativa de Tabaco		

<b>3 REGISTROS Y ARCHIVOS</b>		
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		6
Sistema APPCC		3

<b>4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)</b>			
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

<b>5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS</b>		
Acta de inspección:	Nº Acta:	

<b>6 INFORME</b>	

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

•  
•