



Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la Ciudad de Madrid basado en el riesgo

Elaborado por:	Fecha:
Departamento de Seguridad Alimentaria Servicio de Coordinación Subdirección General de Salud Pública	24/03/2023

Aprobado por:	Fecha:
Gerente Madrid Salud Fdo.: Antonio Prieto Fernández	10/04/2023

Control de modificaciones		
Nº edición	Fecha	Modificaciones
1	04/01/2016	Contenido de algunos apartados, baremo de puntuación del riesgo asociado al estado higiénico sanitario (EHS), protocolo técnico de inspección y Anexos
2	30/08/2017	Modificación del protocolo técnico de inspección (se añaden 2 bloques de ítems: "condiciones generales y otros aspectos" y se modifica la redacción y el contenido del bloque de "medidas adoptadas ante incumplimientos"). Modificación de apartados 5.4 y 5.5
3	09/01/2018	Modificación del protocolo técnico de inspección (se suprimen las preguntas relacionadas con consumo y se añade la pregunta nº 64). Se añade el módulo "Otros aspectos" al protocolo de comprobación de subsanación de deficiencias.
4	21/01/2019	Se incluyen algunas referencias normativas. Se modifica en el apartado 5.4, la tabla de categorización del riesgo/frecuencia mínima de inspección. Se modifica el contenido del apartado 5.5: Asignación de la categoría de riesgo en CLA. Apartado 7.1 y 7.2: Modificación del protocolo técnico de inspección y baremo de los ítems. Apartado 8.2: Se incluye tabla de "otros aspectos"
5	15/12/2022	Adaptación del Procedimiento al "Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025. Versión 2. Aprobado en Comisión Institucional 17 de diciembre de 2021".



6	XX/XX/2023	<p>En el apartado 3: Referencias, se incluye diversa normativa de aplicación. En el apartado 4: Definiciones, se incluyen y/o actualizan determinadas definiciones de acuerdo con los R.D 1021/2022 y 1086/2020.</p> <p>En el Anexo II se incluyen algunas modificaciones relativas a la limpieza y desinfección, control de plagas y control de tiempo/temperatura en alimentos elaborados con huevo crudo.</p> <p>En el Anexo III, se incluyen algunas modificaciones realizadas de acuerdo con el “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo-temperatura para el cocinado seguro, actualizado de acuerdo con la citada normativa y con el Food and Drug Administration (FDA) Food Code 2022.</p>
---	------------	--

ÍNDICE

1. OBJETO	4
2. ALCANCE	4
3. REFERENCIAS.....	4
4. DEFINICIONES	6
5. DESAROLLO	11
5.1 ENFOQUE BASADO EN EL RIESGO	11
5.2 DETERMINACIÓN DEL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	11
5.2.1.- (A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA).....	12
5.2.2.- (B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA).....	15
5.2.3.- (C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIENICO-SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO (EHS).....	16
5.2.4.- CÁLCULO DEL NIVEL Y CATEGORÍA DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	18
5.2.5.- FRECUENCIAS MÍNIMAS DE INSPECCIÓN (FMI)	18
6. GRABACIÓN DE PROTOCOLOS Y CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....	19
7. ASIGNACIÓN DE LA CATEGORÍA DE RIESGO EN EL CENSO DE LOCALES Y ACTIVIDADES (CLA)	19
8. REGISTROS	20
9. FORMATOS.....	21
9.1-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN	21
9.2-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON ELABORACIÓN	25
9.3-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN ELABORACIÓN	29
10. VIGENCIA.....	31
11. ANEXOS	32
ANEXO I: CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN DEL APARTADO (C): RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS).....	32
ANEXO II: EJEMPLOS DE DEFICIENCIAS E INCUMPLIMIENTOS DEL APARTADO (C): RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS).....	40
ANEXO III: CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN (PREPARACIÓN, PROCESADO, TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS).....	46

1. OBJETO

Establecer una metodología para desarrollar las actividades de inspección basadas en el riesgo de los establecimientos alimentarios de la Ciudad de Madrid, basada en los criterios contenidos en el Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en base al riesgo en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025", V2, aprobado en Comisión Institucional el 17 de diciembre de 2021, al objeto de categorizar los establecimientos en función del riesgo con el fin de priorizar las inspecciones.

2. ALCANCE

El procedimiento es de aplicación al sector de la Restauración y al sector del Comercio Minorista de la Alimentación (con y sin elaboración) de la ciudad de Madrid. Afecta a todos los Departamentos en los que sean de aplicación las actuaciones definidas en este procedimiento, en especial, a los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección Central de Madrid Salud.

3. REFERENCIAS

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA).

Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025", V2, aprobado en Comisión Institucional el 17 de diciembre de 2021.

Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. (Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019).

Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.

Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y modificaciones posteriores.

Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.

Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid y modificaciones posteriores.

Decreto 17/1998, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid y modificaciones posteriores.

Orden 1709/1996, de 4 de marzo, de la Consejería de Economía y Empleo, por la que se crea el Registro General de Comerciantes Ambulantes de la Comunidad de Madrid.

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOAM 18.06.14)

Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante (ANM 2003\23) y modificaciones posteriores. Fecha de disposición 27/03/2003, publicada en el BO Ayto Madrid el 29/05/2003.

Ordenanza de Licencias y Declaraciones Responsables Urbanísticas del Ayuntamiento de Madrid, de 26 de abril de 2022

Acuerdo de 27 de junio de 2019, de organización y competencias del Área de Gobierno de Portavoz, Seguridad y Emergencias.

Acuerdo de 25 de julio de 2019 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos.

Procedimiento específico para la Elaboración y Emisión de Informes Técnicos y Actas.

Procedimiento General de Adopción de Medidas Cautelares en materia de Salud Pública.

Procedimiento específico para la adopción de medidas cautelares/provisionales sujetas a ratificación, modificación o levantamiento por parte de los Gerentes de Distrito.

Procedimiento General de Inspección en materia de Salud Pública.

Procedimiento para la tramitación de sanciones en materia de seguridad alimentaria, salud ambiental y tenencia y protección de animales de compañía.

4. DEFINICIONES

A efectos de este procedimiento se entiende por:

ACTIVIDAD DE AGUA (a_w): Se refiere al agua libre o disponible, es decir aquella que no está ligada o unida a otras moléculas del alimento. Esta agua libre puede favorecer el crecimiento de microorganismos y el desarrollo de diferentes reacciones químicas. La actividad de agua tiene un valor mínimo de 0 y un máximo de 1 (agua pura). Cuanto menor sea este valor, mejor se conservará el producto y mayor será su vida útil. Este valor varía desde 0.2 para los alimentos muy secos hasta 0.99 para los alimentos frescos más acuosos. La actividad de agua no debe confundirse con el contenido total de agua o humedad de un alimento. La humedad engloba el agua ligada y no ligada (actividad de agua).

ACTIVIDAD MARGINAL, LOCALIZADA Y RESTRINGIDA: Una actividad de suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor, se considerará:

- **Marginal:** Cuando el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor sea:
 - a) Inferior o igual al 25% del volumen anual de alimentos comercializados, o
 - b) Supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.
- **Localizada:** Cuando el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor se realice en el ámbito del término municipal de Madrid, o en aquellos territorios autorizados de acuerdo con la normativa de aplicación.
- **Restringida:** Cuando no se suministren productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ALC): Alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ALC) QUE NO FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LISTERIA: Aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas no pueden favorecer el crecimiento de listeria. También se incluirán en este grupo los alimentos listos para el consumo que, aunque en principio podrían favorecer el crecimiento de listeria, se demuestre mediante el procedimiento descrito en el Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil (AESAN, 2019) que son alimentos seguros frente al patógeno.

En este sentido, la legislación (nota al pie nº 8 del Anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005) clasifica automáticamente un ALC en la categoría de alimentos que **NO pueden favorecer el crecimiento** de *L. monocytogenes* cuando se cumple alguna de las siguientes características:

- con pH < 4,4.
- con a_w < 0,92.
- con pH < 5,0 y a_w < 0,94.

- con una vida útil inferior a 5 días.
- Otros productos científicamente justificados, como los productos congelados.

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ALC) QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LISTERIA: Aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas pueden permitir el crecimiento de listeria.

ALMACÉN DE APOYO: local o establecimiento cerrado al público de la misma titularidad que el establecimiento de venta, destinado a depositar materias primas, productos elaborados o materiales auxiliares y localizado en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente.

BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO: Aquel incidente en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir productos alimenticios, incluida el agua, que tienen la misma procedencia y que son considerados como transmisores de la enfermedad, de acuerdo con la evidencia epidemiológica y/o el análisis del laboratorio.

CARNICERÍAS: Los establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y envasado y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos, para su venta a la persona consumidora final. También podrán vender preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal, que no sean de elaboración propia.

CARNICERÍAS-SALCHICHERÍAS: Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración de preparados de carne y embutidos de sangre y salazón de tocino, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.

CARNICERÍAS-CHARCUTERÍAS: Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería-salchichería y a la de elaboración de productos cárnicos y platos cocinados cárnicos, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.

COLECTIVIDAD: Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia, hospital o medio de transporte.

COLECTIVOS DE RIESGO: Con carácter general se consideran colectivos de riesgo la población infantil (incluidos los escolares de primaria), los adultos mayores de 65 años y las personas con enfermedades crónicas e inmunodeprimidos.

CONTROL OFICIAL: Actividades realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial para comprobar el cumplimiento por parte de los operadores, los animales y mercancías de los requisitos establecidos en el Reglamento 625/2017.

COMIDA PREPARADA: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

DEFICIENCIA: Es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AL POR MENOR: Aquel en el que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, *in situ* o a distancia. Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter principal se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería. Quedan excluidas las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios y los lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro ocasional de alimentos por particulares en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, escolares, benéficas o municipales.

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN (GRUPO 1): Dentro de este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos cuya actividad está registrada en los registros correspondientes como "establecimientos de restauración", de acuerdo con la normativa de aplicación.

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN CON ELABORACIÓN (GRUPO 2): En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que cuenten con "obrador" y estén registrados como tales en los registros correspondientes de acuerdo con la normativa de aplicación.

En este grupo se incluirán aquellos establecimientos con obradores o zonas de elaboración de productos cárnicos, de panadería, de pastelería, de comidas preparadas o de cualquier otro producto y que principalmente vendan a consumidor final o a otros puntos de venta.

Formarán parte de este grupo aquellos establecimientos que, sin contar con obrador, dispongan de una zona con instalaciones o equipos para horneado de pan y otras masas congeladas.

ESTABLECIMIENTO CENTRAL: Aquel establecimiento que cuenta con uno o varios obradores, anexos o no, pero ubicados en el mismo municipio o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN SIN ELABORACIÓN (GRUPO 3): En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que carecen de obrador, siendo su actividad principal la venta de productos adquiridos en el mismo estado que se ofertan. También se incluirán en este grupo aquellos establecimientos que procedan a una manipulación de los alimentos con el objetivo de su fraccionamiento o modificar su presentación, sin llegar a ser considerada como elaboración o transformación del alimento, como por ejemplo en los puntos de venta de pescadería o carnicería.

INCUMPLIMIENTO TIPO 2: Es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.

INCUMPLIMIENTO TIPO 1: Es aquella no conformidad con la normativa que influye sobre la seguridad del producto.

INMOVILIZACIÓN CAUTELAR: Medida cautelar mediante la cual el personal inspector actuante se asegura de que un producto inseguro no se mueve ni manipula hasta que la autoridad competente decida sobre su destino, quedando depositado en los locales de la persona responsable del establecimiento hasta que se garantice suficientemente la seguridad del producto o, en otro caso, se acuerde y proceda su retirada del mercado o destrucción en condiciones apropiadas.

INSPECCIÓN: Actividad de control llevada a cabo por la autoridad competente designada, para verificar el cumplimiento de los productos, instalaciones y servicios en relación con la normativa de aplicación.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo, tales como: partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado.

OBRADOR: La parte de un establecimiento de comercio al por menor, inaccesible al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia, envasado y, en su caso, almacenamiento de productos alimenticios. Tendrá la misma titularidad que el establecimiento central.

PESCADERÍAS: Los establecimientos, con o sin obrador anexo o separado de las dependencias de venta, dedicados a la manipulación, preparación, presentación, envasado y, en su caso, almacenamiento de pescados y mariscos para su venta a la persona consumidora final.

pH: Medición de la acidez o alcalinidad de un alimento. El pH 7 se considera neutro, por lo que valores menores de 7 se consideran ácidos, y los superiores son básicos o alcalinos.

POAS: Productos de origen animal.

PPRs: Programas de prerrequisitos o requisitos previos que incluyen las BPHs (Buenas Prácticas de Higiene) y las BPF (Buenas Prácticas de Fabricación), entre otras buenas prácticas.

RETIRADA DE LA VENTA: Medida cautelar mediante la cual el personal inspector actuante obliga a la persona responsable del establecimiento a no utilizar ni poner a disposición de los consumidores un producto inseguro, indicando las condiciones, precauciones y destino a que queda sometido, autorizando en acta su manipulación o utilización únicamente para dar cumplimiento al destino previsto y comunicado en dicha acta (retirada por la empresa fabricante, destrucción controlada, etc.).

REQUERIMIENTO DE CORRECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS: Notificación escrita emitida por la autoridad sanitaria o sus agentes, dirigido a un operador económico en el marco del control oficial y ante el incumplimiento detectado de la legislación alimentaria, instando a la adopción de una serie de medidas para la corrección del incumplimiento detectado, advirtiéndose de las consecuencias que tendría de no hacerse y concediendo un plazo concreto para su subsanación, así como la posibilidad de audiencia a fin de que se puedan aportar cuantas alegaciones, documentos o pruebas de que quieran valerse.

SUCURSALES: Los establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local.

SUSPENSIÓN TOTAL DE LA ACTIVIDAD: Medida cautelar mediante la cual el personal inspector actuante suspende el funcionamiento de todas las actividades que se realizan en el establecimiento, al existir indicios racionales de riesgo para la salud o seguridad colectiva.

SUSPENSIÓN PARCIAL DE LA ACTIVIDAD: Medida cautelar mediante la cual el personal inspector actuante suspende el funcionamiento de alguna de las actividades, equipos o instalaciones técnicas existente en el establecimiento, al existir indicios racionales de riesgo para la salud o seguridad colectiva.

VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO: Se define como un periodo de tiempo en el que un producto sigue siendo seguro y cumple sus especificaciones de calidad en condiciones de almacenamiento y uso previstas. La vida útil determina la fecha de caducidad y se expresa como “fecha de caducidad” o “consumir preferentemente antes de”. El Reglamento (CE) n° 2073/2005 la define como el período anterior a la “fecha de duración mínima” o a la “fecha de caducidad”, tal como se define en el artículo 24 del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que especifica las condiciones del mercado obligatorio de fechas de los productos alimenticios.

VISITA DE CONTROL PROGRAMADA: Es aquella que se realiza conforme a la frecuencia establecida en función del nivel de riesgo asignado a cada establecimiento alimentario, sometido a control y cuyo alcance es completo (inspección de la totalidad de los aspectos contenidos en el protocolo de inspección basado en el riesgo).

VISITA DE CONTROL NO PROGRAMADA: Es aquella que se realiza para comprobar la subsanación de incumplimientos, denuncias, alertas alimentarias, investigación de supuestos de brotes de origen alimentario (BOA), solicitud o inscripción de autorización sanitaria, etc, cuyo alcance no tiene que ser completo. La comprobación de subsanación de deficiencias, no se hará mediante una visita no programada, sino que se realizará en la siguiente visita de control programada, de acuerdo con lo indicado en el Programa 1, del PNCOCA 2021-2025.

ZONA DE DEGUSTACIÓN: Espacio de un establecimiento de comercio al por menor donde, como actividad complementaria, se sirven sus productos a la clientela para su consumo in situ.

La ciudad de Madrid se constituye como un importante motor económico para la región, tanto a nivel turístico como comercial y laboral, lo que implica la existencia de una importante población flotante que hace uso a diario de los servicios de hostelería y restauración. El elevado censo de este tipo de establecimientos y la amplia oferta de productos alimenticios en los diversos establecimientos ligados al comercio minorista de la alimentación hace necesario que las autoridades municipales realicen una importante labor en el Control Oficial de alimentos y establecimientos alimentarios.

En algunos casos, debido al tamaño del censo, no es posible inspeccionar todos los establecimientos del sector alimentario en un periodo de tiempo adecuado. Los productos que presentan mayor riesgo para los consumidores y los establecimientos con denuncias, antecedentes de expedientes sancionadores, brotes de origen alimentario etc. deben ser inspeccionados con mayor frecuencia, para lo cual es necesario establecer un orden de prioridades.

El sistema de categorización de los riesgos que se detallan en este Procedimiento pretende garantizar que los controles oficiales se lleven a cabo en función de un análisis de riesgo, para finalmente determinar la frecuencia y la priorización de los controles.

En cualquier caso, las inspecciones se realizarán teniendo en cuenta las obligaciones y deberes marcados en la normativa vigente.

5.1 ENFOQUE BASADO EN EL RIESGO

El Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial y, por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control teniendo en cuenta diversos factores utilizando como base el Plan Nacional de Control de la cadena Alimentaria (PNCOCA) y los programas de control existentes.

En la ciudad de Madrid existe, de hecho, una gran desproporción entre el número de inspectores y el número de establecimientos a inspeccionar, razón por la cual se hace necesario priorizar los sectores, actividades y tipos de establecimientos entre los que se van a distribuir las inspecciones programadas, centrandolo en un enfoque basado en el riesgo, el cual tiene un sentido eminentemente preventivo mediante el control prioritario de los establecimientos clasificados como de mayor riesgo, de acuerdo con las frecuencias de inspección establecidas para los diferentes niveles de riesgo.

Para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo, en este procedimiento se siguen los criterios contenidos en el "Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025", V2, aprobado en Comisión Institucional el 17 de diciembre de 2021.

5.2 DETERMINACIÓN DEL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con el citado "Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025", el riesgo de cada establecimiento puede entenderse como la resultante del riesgo asociado al PERFIL

DE ACTIVIDAD (PA), el riesgo asociado al HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA) y el riesgo asociado al ESTADO HIGIENICO-SANITARIO (EHS) del establecimiento.

Por tanto, para clasificar a cada establecimiento en base al riesgo han de tenerse en cuenta los siguientes factores:

- (A) Riesgo asociado al PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)
- (B) Riesgo asociado al HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)
- (C) Riesgo asociado al ESTADO HIGIENICO-SANITARIO (EHS)

$$\text{RIESGO} = \text{PA} + \text{HA} + \text{EHS}$$

5.2.1.- (A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)

El riesgo asociado al PERFIL DE ACTIVIDAD (PA) del establecimiento se determina en función del tipo de establecimiento, para lo cual se establecen los siguientes grupos:

- Grupo 1: Establecimientos minoristas de RESTAURACIÓN
- Grupo 2: Establecimientos minoristas CON ELABORACIÓN
- Grupo 3: Establecimientos minoristas SIN ELABORACIÓN

Con carácter general, se establecen para cada grupo, las siguientes categorías de RIESGO BASE (INICIAL) del establecimiento:

Grupo 1: Establecimientos minoristas de RESTAURACIÓN: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**.

Grupo 2: Establecimientos minoristas de alimentación CON ELABORACIÓN: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**.

Grupo 3: Establecimientos minoristas de alimentación SIN ELABORACIÓN: se consideran establecimientos de **RIESGO BAJO**.

Una vez establecida la categoría de riesgo base (inicial), **cada establecimiento podrá subir a otra de mayor de riesgo, o descender a otra de menor riesgo**, en determinados supuestos, que se detallan a continuación.

En el caso de los establecimientos del grupo 1: minoristas de RESTAURACIÓN, son los siguientes:

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 1: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO MEDIO)		SI	NO
	Elabora y sirve 200 comidas diarias y además están destinadas a colectividades o eventos. (Riesgo alto)		
	Elabora y sirve comidas a colectivos de riesgo, siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos. (Riesgo alto)		
	Sirve comidas elaboradas por empresas inscritas en el RGSEAA, siempre que no estén destinadas a colectividades, eventos o colectivos de riesgo. (Riesgo bajo)		
	Elabora tapas/ raciones para acompañar las bebidas, pero no da comidas. (Riesgo bajo)		
	Solo sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frio ni manipulaciones más allá de la apertura del envase. (Riesgo muy bajo)		
	El establecimiento es un bar de copas. (Riesgo muy bajo)		
	El establecimiento de restauración está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo medio)		

En el caso de los establecimientos del grupo 2: minoristas CON ELABORACIÓN, son los siguientes:

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 2: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON ELABORACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO MEDIO)		SI	NO
	Elabora productos alimenticios listos para el consumo a base de POAS favorecedores de Listeria y otros patógenos (Salmonella, Staphylococcus aureus productor de enterotoxina...). (Riesgo alto)		
	Elabora comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días. (Riesgo alto)		
	Elabora productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente. (Riesgo alto)		
	Elabora comidas preparadas para llevar que contienen huevo crudo. (Riesgo alto)		
	Elabora comidas preparadas para llevar que contienen carne de aves o carne picada. (Riesgo alto)		
	El establecimiento suministra, productos elaborados, a otros establecimientos minoristas y/o restauración, siendo este suministro una actividad marginal, localizada y restringida. (Riesgo alto)		
	El establecimiento suministra, productos elaborados, a 3 o más sucursales. (Riesgo alto)		

	Elabora productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (ej: pan, bollería seca, etc...). (Riesgo muy bajo)		
	El establecimiento está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo medio)		

En el caso de los establecimientos del grupo 3: minoristas SIN ELABORACIÓN, son los siguientes:

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 3: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN ELABORACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO BAJO)		SI	NO
	Con actividad de pescadería, carnicería y/o charcutería. (Riesgo bajo)		
	Con actividad de loncheado o troceado y envasado de alimentos favorecedores de <i>Listeria</i> . (Riesgo medio) .		
	El establecimiento está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo muy bajo)		

El resultado del riesgo asociado al perfil de actividad (PA), dependiendo de cada uno de los 3 tipos de protocolo, será el riesgo más alto alcanzado en función de los ítems contestados, pudiendo ser:

- Alto
- Medio
- Bajo
- Muy bajo

5.2.2.- (B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)

En este apartado se tendrá en cuenta el resultado de la última inspección realizada al establecimiento, así como el historial de los tres últimos años:

Este apartado es común para los tres grupos de establecimientos:

(B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)			
<ul style="list-style-type: none"> - Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS - Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en 2 o más de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS 			
HISTORIAL DEL ESTABLECIMIENTO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS		SI	NO
	Ha sido objeto de suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares		
	Ha sido objeto de propuestas de incoación de expedientes sancionadores por incumplimientos		
	Ha sido responsable de una alerta alimentaria o de un brote de origen alimentario originado en el propio establecimiento		

El resultado del riesgo asociado al historial de la actividad (HA) seguirá el siguiente criterio:

- **GRADO 0:** Cuando no se haya incurrido en ninguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 1:** Cuando se haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 2:** Cuando se haya incurrido en dos o más de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.

5.2.3.- (C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIENICO-SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO (EHS)

El riesgo asociado al ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO del establecimiento se determina en función de los ítems, que se detallan en la siguiente tabla:

Este apartado también es común para los tres grupos de establecimientos:

(C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)					
<ul style="list-style-type: none"> - Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 - Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 y además en el historial del establecimiento de los tres últimos años conste alguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD 					
RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL OFICIAL (INSPECCIÓN)		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
	REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS				
	SISTEMAS DE AUTOCONTROL				
	TRAZABILIDAD				
DETALLE DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS					
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
	Diseño de los locales, instalaciones y equipos				
	Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos				
	Limpieza y desinfección				
	Higiene antes, durante y después de las operaciones				
	Higiene personal				
	Formación en procedimientos de higiene y de trabajo				
	Control de plagas				
	Control del agua				
	Control de alérgenos				
	Control de temperatura				
	Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes				
	Gestión de residuos y subproductos				
	RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE				

Para la clasificación del riesgo en el apartado (C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS) se tendrán en cuenta sólo las cuestiones:

- REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS
- SISTEMAS DE AUTOCONTROL
- TRAZABILIDAD
- RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Hay que señalar que este último ítem: RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, recogerá el resumen de todos los ítems que componen los Programas de Prerrequisitos

Al margen del uso de este apartado para la clasificación de los establecimientos en base al riesgo, también lo utilizaremos para realizar una calificación del establecimiento inspeccionado según su EHS, valorando, la detección o no de deficiencias o incumplimientos, en los siguientes ítems relativos a los Programas de Prerrequisitos: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE:

Diseño de los locales, instalaciones y equipos
Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos
Limpieza y desinfección
Higiene antes, durante y después de las operaciones
Higiene personal
Formación en procedimientos de higiene y de trabajo
Control de plagas
Control del agua
Control de alérgenos
Control de temperatura
Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes
Gestión de residuos y subproductos

En este sentido, para la calificación del establecimiento inspeccionado según su EHS, de acuerdo con la valoración de los ítems relativos a los Programas de Prerrequisitos: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, seguiremos el siguiente criterio:

- **FAVORABLE:** Cuando no se hayan detectado incumplimientos.
- **FAVORABLE CONDICIONADO:** Cuando se hayan detectado incumplimientos tipo 2, hasta un máximo de dos incumplimientos.
- **DESFAVORABLE:** Cuando se haya detectado un incumplimiento tipo 1, o más de dos incumplimientos de tipo 2.

5.2.4.- CÁLCULO DEL NIVEL Y CATEGORÍA DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con lo anterior, el cálculo del nivel de riesgo de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor, se realiza según los criterios que se resumen en la siguiente tabla:

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN	CÁLCULO DEL NIVEL DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO
<ul style="list-style-type: none"> (A) Perfil de actividad (PA) (B) Historial de la actividad (HA) (C) Estado Higiénico Sanitario (EHS) 	(A) PA + (B) HA + (C) EHS= NIVEL DE RIESGO	Alto
		Medio
		Bajo
		Muy Bajo

5.2.5.- FRECUENCIAS MÍNIMAS DE INSPECCIÓN (FMI)

Una vez clasificados los establecimientos alimentarios minoristas en un total de 4 niveles de riesgo, se le asigna a cada uno de ellos una determinada frecuencia mínima de inspección (FMI) tal y como se indica en la siguiente tabla:

Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de inspección (FMI)
Alto	Cada 12 meses
Medio	Cada 18 meses
Bajo	Cada 36 meses
Muy Bajo	Cada 60 meses

6. GRABACIÓN DE PROTOCOLOS Y CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Los Protocolos de inspección de Establecimientos Alimentarios Basado en el Riesgo dados de alta en SIGSA - Inspección de Sanidad y Consumo, calculan, una vez grabado el protocolo, de forma automática los resultados de la categorización del riesgo para la actividad inspeccionada que comprende los siguientes ítems:

- PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)
- ESTADO HIGIÉNICO-SANITARIO (EHS)
- NIVEL DE RIESGO
- FRECUENCIA MÍNIMA DE INSPECCIÓN (FMI)

PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)	ALTO / MEDIO / BAJO / MUY BAJO
ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)	FAVORABLE / FAVORABLE CONDICIONADO / DESFAVORABLE
NIVEL DE RIESGO	ALTO / MEDIO /BAJO / MUY BAJO
FRECUENCIA MÍNIMA DE INSPECCIÓN (FMI)	12 meses / 18 meses / 36 meses / 60 meses

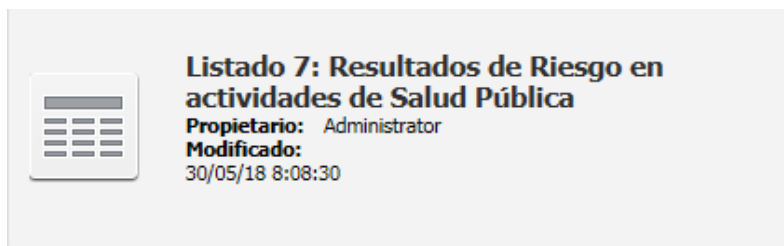
7. ASIGNACIÓN DE LA CATEGORÍA DE RIESGO EN EL CENSO DE LOCALES Y ACTIVIDADES (CLA)

Una vez grabada la ficha del protocolo de inspección basado en el riesgo en SIGSA, los datos del perfil de actividad, estado higiénico-sanitario, y frecuencia mínima de inspección se incorporarán de forma automática a la aplicación del censo de locales y actividades (CLA), donde aparecerán asociados al epígrafe de actividad inspeccionado junto con la referencia del expediente, la fecha de inspección y el protocolo de riesgo grabado. En este campo sólo aparecerá la última ficha protocolo grabada en el epígrafe de actividad correspondiente.

Epígrafes		Nº Auto. Sanitaria	Nº Reg. Sanitario
Código	Descripción		
472204	COMERCIO AL POR MENOR DE CARNICERIA-SALCHICHERIA		
Perfil de la actividad	Estado higiénico sanitario	Frecuencia de inspección	
Prioridad baja	Favorable	Baja	
N. Inspeccion	Fecha	Protocolo	
210/2018/	/ / 2018	PROTOCOLO ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS BASADO EN EL RIESGO	

La herramienta informática Data Warehouse de CLA, accesible a través de AYRE para usuarios autorizados, permite realizar explotaciones estadísticas de los datos asociados en CLA a los locales de control en materia de seguridad alimentaria.

Entre los múltiples datos que pueden explotarse en diferentes niveles de agregación (por distritos, por epígrafe de actividad, etc.) figura el resultado del último protocolo de riesgo grabado para cada actividad: perfil de actividad, estado higiénico-sanitario y frecuencia mínima de inspección. A través del listado estándar nº 7 del DWH-CLA se puede acceder a dicha información



En materia de seguridad alimentaria, la explotación de la información relativa al riesgo/prioridad de inspección de los establecimientos alimentarios está orientada a permitir lo siguiente:

- ✓ Facilitar la planificación y la gestión de las inspecciones.
- ✓ Obtener una información más adecuada para la evaluación de las actividades inspectoras y más acorde con los datos requeridos por la AESAN para el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).
- ✓ Posibilitar la implementación de mecanismos de transparencia que permitan a los ciudadanos conocer el estado higiénico-sanitario de los establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid.

8. REGISTROS

No aplica.

9. FORMATOS

Con el fin de facilitar la labor de la inspección y la armonización de criterios se han elaborado tres PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO:

- Grupo 1: Establecimientos minoristas de RESTAURACIÓN
- Grupo 2: Establecimientos minoristas CON ELABORACIÓN
- Grupo 3: Establecimientos minoristas SIN ELABORACIÓN

Estos protocolos contienen los distintos aspectos tratados en los apartados anteriores.

9.1-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN

TIPO DE VISITA		SI	NO
1	Visita de control PROGRAMADA		
2	Visita de control NO PROGRAMADA (Para comprobación de subsanación de incumplimientos)		
3	Visita de control NO PROGRAMADA (Por BOA, alertas alimentarias, denuncias, etc.)		

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 1: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE RESTAURACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO MEDIO)		SI	NO
4	Elabora y sirve 200 comidas diarias y además están destinadas a colectividades o eventos. (Riesgo alto)		
5	Elabora y sirve comidas a colectivos de riesgo, siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos. (Riesgo alto)		
6	Sirve comidas elaboradas por empresas inscritas en el RGSEAA, siempre que no estén destinadas a colectividades, eventos o colectivos de riesgo. (Riesgo bajo)		
7	Elabora tapas/ raciones para acompañar las bebidas, pero no da comidas. (Riesgo bajo)		
8	Solo sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frio ni manipulaciones más allá de la apertura del envase. (Riesgo muy bajo)		
9	El establecimiento es un bar de copas. (Riesgo muy bajo)		
10	El establecimiento de restauración está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo medio)		

El resultado del riesgo asociado al perfil de actividad (PA), será el riesgo más alto alcanzado en función de los ítems contestados.

(B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)

- Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS
- Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en 2 o más de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS

HISTORIAL DEL ESTABLECIMIENTO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS		SI	NO
11	Ha sido objeto de suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares		
12	Ha sido objeto de propuestas de incoación de expedientes sancionadores por incumplimientos		
13	Ha sido responsable de una alerta alimentaria o de un brote de origen alimentario originado en el propio establecimiento		

El resultado del riesgo asociado al historial de la actividad (HA) seguirá el siguiente criterio:

- **GRADO 0:** Cuando no se haya incurrido en ninguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 1:** Cuando se haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 2:** Cuando se haya incurrido en dos o más de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.

(C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)

- Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1
- Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 y además en el historial del establecimiento de los tres últimos años conste alguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD

RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL OFICIAL (INSPECCIÓN)		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
14	REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS				
15	SISTEMAS DE AUTOCONTROL				
16	TRAZABILIDAD				
DETALLE DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS					
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
17	Diseño de los locales, instalaciones y equipos				
18	Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos				
19	Limpieza y desinfección				
20	Higiene antes, durante y después de las operaciones				

21	Higiene personal				
22	Formación en procedimientos de higiene y de trabajo				
23	Control de plagas				
24	Control del agua				
25	Control de alérgenos				
26	Control de temperatura				
27	Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes				
28	Gestión de residuos y subproductos				
29	RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE				

Para la clasificación del riesgo en el apartado (C) **RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)** se tendrán en cuenta sólo las cuestiones 14, 15, 16 y 29, ya que el ítem 29 recogerá el **resumen** de todos los ítems que componen los Programas de Prerrequisitos: Buenas Prácticas de Higiene.

Al margen de la clasificación de los establecimientos en base al riesgo, tenemos que realizar una calificación del establecimiento inspeccionado en base a su EHS, valorando los ítem del 17 al 28.

Para ello, seguiremos el siguiente criterio:

- **FAVORABLE:** Cuando no se hayan detectado incumplimientos.
- **FAVORABLE CONDICIONADO:** Cuando se hayan detectado incumplimientos tipo 2, hasta un máximo de dos incumplimientos.
- **DESFAVORABLE:** Cuando se haya detectado un incumplimiento tipo 1, o más de dos incumplimientos de tipo 2.

(D) MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS				
MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS			SI	NO
30	Propuesta de incoación de expediente sancionador			
31	Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad			
32	Retirada del mercado de los productos afectados/ Inmovilización cautelar			
33	Requerimiento de corrección de incumplimientos			
34	Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador			
35	Otras medidas			
MEDIDAS ADOPTADAS ANTE DEFICIENCIAS			SI	NO
36	Requerir la subsanación de la deficiencia			

(E) OTROS ASPECTOS		SI	NO
37	Se levanta acta de inspección sin deficiencias detectadas		
38	Se levanta acta de requerimiento		
39	Se levanta acta de comprobación		
40	Se levanta acta de medidas provisionales/cautelares		
41	Se levanta acta de inspección (propuesta de sanción)		

9.2-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON ELABORACIÓN

TIPO DE VISITA		SI	NO
1	Visita de control PROGRAMADA		
2	Visita de control NO PROGRAMADA (Para comprobación de subsanación de incumplimientos)		
3	Visita de control NO PROGRAMADA (Por BOA, alertas alimentarias, denuncias, etc.)		

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 2: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS CON ELABORACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO MEDIO)		SI	NO
4	Elabora productos alimenticios listos para el consumo a base de POAS favorecedores de Listeria y otros patógenos (Salmonella, Staphylococcus aureus productor de enterotoxina...). (Riesgo alto)		
5	Elabora comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días. (Riesgo alto)		
6	Elabora productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente. (Riesgo alto)		
7	Elabora comidas preparadas para llevar que contienen huevo crudo. (Riesgo alto)		
8	Elabora comidas preparadas para llevar que contienen carne de aves o carne picada. (Riesgo alto)		
9	El establecimiento suministra, productos elaborados, a otros establecimientos minoristas y/o restauración, siendo este suministro una actividad marginal, localizada y restringida. (Riesgo alto)		
10	El establecimiento suministra, productos elaborados, a 3 o más sucursales. (Riesgo alto)		
11	Elabora productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (ej: pan, bollería seca, etc...). (Riesgo muy bajo)		
12	El establecimiento está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo medio)		

El resultado del riesgo asociado al perfil de actividad (PA), será el riesgo más alto alcanzado en función de los ítems contestados.

(B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)

- Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS
- Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en 2 o más circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS

HISTORIAL DEL ESTABLECIMIENTO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS		SI	NO
13	Ha sido objeto de suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares		
14	Ha sido objeto de propuestas de incoación de expedientes sancionadores por incumplimientos		
15	Ha sido responsable de una alerta alimentaria o de un brote de origen alimentario originado en el propio establecimiento		

El resultado del riesgo asociado al historial de la actividad (HA) seguirá el siguiente criterio:

- **GRADO 0:** Cuando no se haya incurrido en ninguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 1:** Cuando se haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 2:** Cuando se haya incurrido en dos o más de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.

(C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)

- Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1
- Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 y además en el historial del establecimiento de los tres últimos años conste alguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD

RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL OFICIAL (INSPECCIÓN)		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
16	REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS				
17	SISTEMAS DE AUTOCONTROL				
18	TRAZABILIDAD				
DETALLE DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS					
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
19	Diseño de los locales, instalaciones y equipos				
20	Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos				
21	Limpieza y desinfección				
22	Higiene antes, durante y después de las operaciones				

23	Higiene personal				
24	Formación en procedimientos de higiene y de trabajo				
25	Control de plagas				
26	Control del agua				
27	Control de alérgenos				
28	Control de temperatura				
29	Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes				
30	Gestión de residuos y subproductos				
31	RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE				

Para la clasificación del riesgo en el apartado (C) **RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)** se tendrán en cuenta sólo las cuestiones 16, 17, 18 y 31, ya que el ítem 31 recogerá el **resumen** de todos los ítems que componen los Programas de Prerrequisitos: Buenas Prácticas de Higiene.

Al margen de la clasificación de los establecimientos en base al riesgo, tenemos que realizar una calificación del establecimiento inspeccionado en base a su EHS, valorando los ítems del 19 al 30. Para ello, seguiremos el siguiente criterio:

- **FAVORABLE:** Cuando no se hayan detectado incumplimientos.
- **FAVORABLE CONDICIONADO:** Cuando se hayan detectado incumplimientos tipo 2, hasta un máximo de dos incumplimientos.
- **DESFAVORABLE:** Cuando se haya detectado un incumplimiento tipo 1, o más de dos incumplimientos de tipo 2.

(D) MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS		SI	NO
32	Propuesta de incoación de expediente sancionador		
33	Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad		
34	Retirada del mercado de los productos afectados/ Inmovilización cautelar		
35	Requerimiento de corrección de incumplimientos		
36	Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador		
37	Otras medidas		
MEDIDAS ADOPTADAS ANTE DEFICIENCIAS		SI	NO
38	Requerir la subsanación de la deficiencia		

(E) OTROS ASPECTOS		SI	NO
39	Se levanta acta de inspección sin deficiencias detectadas		
40	Se levanta acta de requerimiento		
41	Se levanta acta de comprobación		
42	Se levanta acta de medidas provisionales/cautelares		
43	Se levanta acta de inspección (propuesta de sanción)		

9.3-PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN ELABORACIÓN

TIPO DE VISITA		SI	NO
1	Visita de control PROGRAMADA		
2	Visita de control NO PROGRAMADA (Para comprobación de subsanación de incumplimientos)		
3	Visita de control NO PROGRAMADA (Por BOA, alertas alimentarias, denuncias, etc.)		

(A) RIESGO ASOCIADO AL PERFIL DE ACTIVIDAD (PA)			
Grupo 3: ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS SIN ELABORACIÓN (Considerados establecimientos de RIESGO BAJO)		SI	NO
4	Con actividad de pescadería, carnicería y/o charcutería. (Riesgo bajo)		
5	Con actividad de loncheado o troceado y envasado de alimentos favorecedores de <i>Listeria</i> . (Riesgo medio)		
6	El establecimiento está excluido de alguna de las tipologías anteriores. (Riesgo muy bajo)		

El resultado del riesgo asociado al perfil de actividad (PA), será el riesgo más alto alcanzado en función de los ítems contestados.

(B) RIESGO ASOCIADO AL HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD (HA)			
<ul style="list-style-type: none"> - Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS - Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en los últimos tres años el establecimiento haya incurrido en 2 o más circunstancias descritas en el apartado (B): HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS 			
HISTORIAL DEL ESTABLECIMIENTO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS		SI	NO
7	Ha sido objeto de suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares		
8	Ha sido objeto de propuestas de incoación de expedientes sancionadores por incumplimientos		
9	Ha sido responsable de una alerta alimentaria o de un brote de origen alimentario originado en el propio establecimiento		

El resultado del riesgo asociado al historial de la actividad (HA) seguirá el siguiente criterio:

- **GRADO 0:** Cuando no se haya incurrido en ninguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 1:** Cuando se haya incurrido en una de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.
- **GRADO 2:** Cuando se haya incurrido en dos o más de las circunstancias descritas en el apartado (B) en los tres últimos años.

(C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)

- Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1
- Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles cuando en la última visita de inspección se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 y además en el historial del establecimiento de los tres últimos años conste alguna de las circunstancias descritas en el apartado (B) HISTORIAL DE LA ACTIVIDAD

RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL OFICIAL (INSPECCIÓN)		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
10	REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS				
11	SISTEMAS DE AUTOCONTROL				
12	TRAZABILIDAD				
DETALLE DE LOS RESULTADOS DEL ÚLTIMO CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS					
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE		Se detectan Deficiencias	Se detectan Incumplimientos Tipo 2	Se detectan Incumplimientos Tipo 1	No se detectan Deficiencias ni Incumplimientos
13	Diseño de los locales, instalaciones y equipos				
14	Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos				
15	Limpieza y desinfección				
16	Higiene antes, durante y después de las operaciones				
17	Higiene personal				
18	Formación en procedimientos de higiene y de trabajo				
19	Control de plagas				
20	Control del agua				
21	Control de alérgenos				
22	Control de temperatura				
23	Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes				
24	Gestión de residuos y subproductos				
25	RESUMEN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE				

Para la clasificación del riesgo en el apartado **(C) RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)** se tendrán en cuenta sólo las cuestiones 10,11,12 y 25, ya que el ítem 25 recogerá el **resumen** de todos los ítems que componen los Programas de Prerrequisitos: Buenas Prácticas de Higiene.

Al margen de la clasificación de los establecimientos en base al riesgo, tenemos que realizar una calificación del establecimiento inspeccionado en base a su EHS, valorando los ítem del 13 al 24. Para ello, seguiremos el siguiente criterio:

- **FAVORABLE:** Cuando no se hayan detectado incumplimientos.
- **FAVORABLE CONDICIONADO:** Cuando se hayan detectado incumplimientos tipo 2, hasta un máximo de dos incumplimientos.

- **DESFAVORABLE:** Cuando se haya detectado un incumplimiento tipo 1, o más de dos incumplimientos de tipo 2.

(D) MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS					
MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS			SI	NO	
26	Propuesta de incoación de expediente sancionador				
27	Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad				
28	Retirada del mercado de los productos afectados/ Inmovilización cautelar				
29	Requerimiento de corrección de incumplimientos				
30	Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador				
31	Otras medidas				
MEDIDAS ADOPTADAS ANTE DEFICIENCIAS			SI	NO	
32	Requerir la subsanación de la deficiencia				

(E) OTROS ASPECTOS				SI	NO
33	Se levanta acta de inspección sin deficiencias detectadas				
34	Se levanta acta de requerimiento				
35	Se levanta acta de comprobación				
36	Se levanta acta de medidas provisionales/cautelares				
37	Se levanta acta de inspección (propuesta de sanción)				

10. VIGENCIA

El presente procedimiento será de aplicación a partir de la fecha de su firma.

11. ANEXOS

ANEXO I: CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN DEL APARTADO (C): RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)

REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

- **Establecimientos minoristas sujetos a inscripción en los registros autonómicos:**

Los establecimientos minoristas quedan excluidos de la obligación de inscripción en el RGSEAA y deben inscribirse, de acuerdo con la normativa de aplicación, en los registros autonómicos / municipales, previa comunicación del operador de la empresa alimentaria a las autoridades competentes, o del titular de las instalaciones en el caso de los establecimientos que sirven alimentos in situ a colectividades.

- **Comprobación del estado del registro o autorización del establecimiento tras el inicio de la actividad:**

Las autoridades competentes deberán comprobar que todos los establecimientos del comercio minorista se encuentran debidamente censadas y/o registradas a nivel autonómico / municipal por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas / Ayuntamientos.

El control se referirá también a que la autorización, el registro o censo existente o Licencia refleje con exactitud los datos de titularidad y de las actividades desarrolladas por la empresa, así como los datos del responsable de la misma, comprobando, que no se realizan actividades en el establecimiento para las que no está autorizado.

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

En el comercio minorista se comprobará si la empresa dispone y aplica el correspondiente sistema de autocontrol pudiendo tratarse de guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC o criterios de flexibilidad en su sistema de autocontrol. En este caso, la verificación seguirá las pautas establecidas en el documento de orientación para la armonización de los controles oficiales a operadores de empresas alimentarias.

Los procedimientos basados en el sistema APPCC se consideran un instrumento útil para que los operadores de empresas alimentarias puedan detectar y controlar los peligros que podrían aparecer en los alimentos y durante la transformación de estos en su propio establecimiento.

El control oficial hará una revisión documental, una comprobación de registros relativos a los autocontroles y las comprobaciones necesarias en planta, con el fin de obtener evidencias de que se está siguiendo lo establecido en el sistema o en la guía correspondiente (en caso de flexibilidad).

Por lo tanto, en el transcurso de la inspección se deberá verificar que el establecimiento alimentario (EA), dispone de un sistema que se ajusta a su actividad y que lo aplica eficazmente de la siguiente manera:

1º Que dispone de un sistema que se ajusta a su actividad

En este sentido, para comprobar si el EA **dispone** de un sistema de autocontrol que se ajuste a su perfil se tendrá en consideración lo siguiente:

Dado que las empresas deben aplicar sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC proporcionales al tamaño y el riesgo que suponga la actividad que desempeñan, tal como establece el Reglamento (CE) nº. 852/2004, la Unión Europea ha venido emitido numerosas publicaciones/comunicaciones estableciendo criterios de flexibilidad en esta materia que se concretan en el siguiente cuadro. Por lo que el inspector en el transcurso del control oficial deberá comprobar si el EA **dispone de sistema documentado** que se ajuste a los requisitos mínimos que se indican en la siguiente tabla.

REQUISITOS MÍNIMOS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A APLICAR POR LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

ESTABLECIMIENTO	SISTEMA DE AUTOCONTROL	Tipo de no conformidad, derivada de la ausencia de sistema de autocontrol
Establecimientos Tipo I: que deben disponer de Sistema APPCC		
Restauración social con elaboración in situ (colegios, residencias de mayores, hospitales, hoteles con eventos, etc.)	APPCC	Incumplimiento tipo 2
Establecimientos Tipo II: que deben disponer de PCH		
<u>Restauración social</u> con abastecimiento de comida transportada y <u>restauración comercial</u> (restaurantes)	BPH + TRAZ	Incumplimiento tipo 2
Restauración comercial sin cocina (bar, cafetería <u>sin cocina</u>)	BPH + TRAZ	Deficiencia
<u>Comercio minorista con elaboración</u> : carnicerías-salchicherías, platos preparados, panaderías y pastelerías con obrador, pescaderías con obrador, etc.)	BPH + TRAZ	Incumplimiento tipo 2
<u>Comercio minorista sin elaboración</u> : carnicerías y charcuterías, panaderías y pastelerías, pescaderías, etc., sin obrador, y establecimientos de congelados, establecimientos de venta de alimentos envasados...	BPH + TRAZ	Deficiencia

Para determinar que el sistema **se ajusta a la actividad** que desarrolla el EA bastara con comprobar que los productos que se elaboran se ajustan a los descritos en la documentación y que los procesos que figuran en el diagrama de flujo también se ajustan a los que se realizan en el mismo.

No obstante, se podrá entender que si un **EA de Tipo II que no elabora ni sirve a población de riesgo** (restauración comercial sin cocina y comercio minorista sin elaboración, tal como figura en el cuadro anterior) no dispone de un sistema de autocontrol documentado, pero cumple con todo lo recogido en este Anexo I en lo relativo a los programas de prerrequisitos, comprobándose que los aplica y que son eficaces para garantizar la higiene en sus productos y procesos, está ejerciendo autocontrol. En este caso se entiende que la gestión del riesgo es eficaz y se le propondrá registrar, en caso de no estar haciéndolo, los controles trascendentes para la seguridad alimentaria (ej. cadena de frío) así como las incidencias si las hubiere y las medidas correctoras correspondientes (incluido destino de producto afectado), pero **no se les requerirá Sistema de Autocontrol en acta**

aunque se les informará de la obligatoriedad de disponer de dicho sistema tal como establecen los Reglamentos Europeos. No obstante, si se observan no conformidades en los programas de prerrequisitos, o se comprueba que no los aplican y/o que no son eficaces para garantizar la higiene de sus productos, y procesos, se entenderá que no disponen de sistema de autocontrol, y se considerará una deficiencia, por lo que se les requerirá en acta que diseñen y apliquen el correspondiente sistema de autocontrol.

2º Que se aplica eficazmente el sistema.

En este sentido habrá que realizar una breve revisión documental para verificar que los productos y los procesos descritos en el manual se ajustan a la realidad, como se indicó en el apartado 1º.

En relación a como verificar que se aplican los **planes de prácticas correctas de higiene o PPR**, dado que, según se indica a continuación (en Buenas Prácticas de Higiene), durante la inspección se debe verificar el cumplimiento de los planes de mantenimiento, formación, plagas y limpieza y desinfección, bastaría con comprobar si las **actividades trascendentes de seguridad alimentaria se controlan** (ej. cadena de frío, cadena de calor, desinfección de vegetales etc.) y se **registran** dichos controles así como (o al menos) las **incidencias** cuando los valores de los parámetros a controlar no son los adecuados y las **medidas correctoras** adoptadas (incluido destino de producto afectado).

Para verificar que **se aplican los siete principios del APPCC** (en los sistemas o guías que lo precise), deberá comprobarse que se dispone de un análisis de peligros documentado, que se han establecido PCC, que los límites críticos se ajustan a normativa (o criterios aceptados por organismos de reconocido prestigio ver Anexo III), que se vigilan y registran y que en caso de incidencias se han descrito y se registran las correspondientes medidas correctoras.

La verificación del sistema deberá de estar documentada adecuadamente.

TRAZABILIDAD

- El control oficial de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar el estudio y valoración de la documentación existente.
- La trazabilidad debe incluir tanto la información relativa a la identificación de todas las sustancias, ingredientes y productos, como a su cuantificación y el etiquetado. Los inspectores verificarán documentalmente todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad y que su implantación es adecuada.

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR): BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

Las empresas deben aplicar **programas de prerrequisitos**, que incluyen buenas prácticas de higiene (BPH), descritas en el artículo 4 y anexo I del Reglamento (CE) nº 852/2004 y los **requisitos específicos** en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Las empresas deben además verificar que los programas de prerrequisitos aplicados son eficaces para garantizar la higiene en sus productos y procesos. Esta verificación debe incluir los criterios de higiene de procesos para determinados microorganismos y alimentos recogidos en el Reglamento 2073/2005.

Los inspectores comprobarán los siguientes aspectos:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

El control de las buenas prácticas de higiene incluirá lo siguiente:

Diseño de los locales, instalaciones y equipos

Se comprobará que:

- Los locales, instalaciones y equipos están alejados de cualquier fuente potencial de contaminación.
- El diseño de locales y/o instalaciones es adecuado para el volumen de alimentos que se procesan o venden.
- La construcción y materiales de locales, instalaciones y equipos permiten un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados.
- Existe una adecuada separación de zonas sucias y limpias.
- En su caso, se dispone de zonas aisladas/diferenciadas de uso exclusivo para elaboración de alimentos.
- Se previenen contaminaciones cruzadas.

Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos

Se comprobará que:

- Los locales, equipos e instalaciones se encuentran en un estado de mantenimiento adecuado para evitar contaminación de los alimentos que manipula.

Limpieza y desinfección

Se comprobará que:

- La limpieza de las instalaciones, equipos y dispositivos de vigilancia/registro, antes y durante las operaciones, prestando especial atención a las superficies en contacto con alimentos. En caso procedente, se revisarán los registros y el cumplimiento del Plan de limpieza.
- La frecuencia y el procedimiento de limpieza, así como los productos empleados, son adecuados para garantizar un entorno de producción higiénico.

Higiene antes, durante y después de las operaciones

Se comprobará que:

- Se realizan prácticas correctas de higiene durante todo el proceso, desde la recepción de materias primas hasta la elaboración del producto final, y en particular:

- Que el proceso de elaboración sigue un flujo continuo hacia delante, evitando cruces o retrocesos en el flujo de producción.
- Que se aplican medidas adecuadas de higiene.
- Que se establecen medidas eficaces para evitar la contaminación cruzada.

Higiene personal

Se comprobará que:

- Las personas que trabajan en una zona de manipulación de alimentos mantienen un elevado grado de limpieza y llevan una vestimenta adecuada, así como elementos protectores (redesillas, mascarillas, etc.) cuando sea necesario.
- Los trabajadores ejercen sus funciones de manera higiénica y que se excluye de la manipulación de alimentos a aquellos trabajadores que son portadores asintomáticos o que presentan síntomas de enfermedades transmisibles por los alimentos o que presenten, por ejemplo, heridas infectadas, infecciones cutáneas, etc. En caso de que se permita al personal seguir trabajando, se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y, en caso de ser necesario, con guantes.
- Los manipuladores se lavan las manos todas las veces que sea necesario.

Formación en procedimientos de higiene y de trabajo

Se comprobará que:

- La formación adecuada de los trabajadores de los establecimientos alimentarios, tal y como establece el Reglamento (CE) 852/2004. Según el cual las empresas deberán **supervisar** la actividad de los trabajadores, y también **instruir o formar** a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

En este sentido, las empresas deberán garantizar:

- La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento de autocontrol bajo principios APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- En caso procedente, se comprobará documentalmente la existencia de un Plan de Formación establecido por las empresas.
- Si la formación recibida por los trabajadores y los responsables del sistema de autocontrol ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que, si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación de los manipuladores que han efectuado malas prácticas.

Control de plagas

Se comprobará que:

- El control integrado de plagas, entendido como un enfoque preventivo y sistemático basado en buenas prácticas de limpieza, inspección y vigilancia junto a métodos de control físicos y químicos, así como una buena gestión del entorno, evitando el impacto en el medio ambiente y en la salud.

Los métodos químicos deben limitarse a aquellos casos en los que fallen el resto de las medidas de control. No deben utilizarse cebos si no hay señales de existencia de alguna plaga (hay otros métodos de vigilancia).

Esta tarea se basa en la participación activa de personas con los conocimientos adecuados para el control de plagas o empresas externas.

- En caso procedente, se comprobará que la empresa dispone de un plan de control de plagas, con documento descriptivo, en el que constan las medidas adecuadas de prevención:
 - Que las paredes exteriores no presentan grietas ni rendijas, los alrededores deben estar limpios y en orden, y las zonas de limpieza han de ser accesibles.
 - Que se dispone de pantallas contra los insectos en las ventanas.
 - Que las puertas permanecen cerradas salvo durante las operaciones de carga o descarga.
 - Que el equipo y los locales no utilizados están limpios.
 - Que en caso de que se encharque el interior de los locales, se adopta una solución inmediatamente.
 - Que se dispone de un programa de control de plagas, que incluya entre otros aspectos:
 - La colocación estratégica de un número adecuado de cebos y trampas tanto en el interior como en el exterior, en el caso de ser preciso.
 - La eliminación de plagas de manera que se evite la posibilidad de contacto con el alimento.
 - La adopción de medidas preventivas y correctoras.

Control del agua

Se comprobará que:

- Se dispone de un suministro adecuado de agua potable fría y, en su caso, caliente.
- En el caso de las empresas que se abastecen del agua potable de la red pública, pero que cuentan con depósitos intermedios en su red interna, las empresas deberán verificar periódicamente que la idoneidad del agua suministrada se mantiene una vez se distribuye a través de su red interna por sus instalaciones.

Control de alérgenos

Se comprobará que:

- Los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias recogidas en el Reglamento (UE) 1169/2011, que no puedan cumplir unos requisitos estructurales de manera que se evite el cruce de líneas en la fabricación de sus productos, establezcan medidas ligadas a los procesos y productos con el fin de minimizar la posibilidad de contaminaciones cruzadas (separando los productos que puedan contener alérgenos de otros en la fase de producción, mediante el uso de líneas de producción, receptáculos e instalaciones de almacenamiento diferentes, así como mediante una metodología de trabajo específica). Además, se comprobará que los empleados realicen unas prácticas correctas de higiene con este mismo fin.

Control de temperatura

Con carácter general, se comprobará que la temperatura de procesado de los productos y, si procede, la temperatura de determinadas áreas de trabajo sea la adecuada y se ajuste a lo establecido en la legislación vigente. En este sentido y de acuerdo con lo indicado en el Anexo III CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN (PREPARACIÓN, PROCESADO, TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS), se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Las temperaturas y tiempos de tratamiento térmico (cocinado).
- Recalentamiento / Regeneración.
- Descongelación.
- Enfriamiento.
- Mantenimiento a temperatura regulada (de los alimentos listos para el consumo).
- Tiempo que los alimentos pueden estar retirados del control de temperatura.

Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes

Se comprobarán que:

- Los alimentos, materias primas y materiales de envase y embalaje que entran en el establecimiento y que salen de él, y la documentación que los acompaña cumplan con la normativa de aplicación. Este control incluirá, entre otros aspectos:
 - Verificar que el suministro procede de establecimientos autorizados/registrados de materias primas, aditivos, coadyuvantes tecnológicos, envases y embalajes y otros materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - Control de etiquetado.
 - Control del marcado de fechas.
 - Las instrucciones facilitadas por el proveedor en lo relativo a las condiciones de almacenamiento en el propio establecimiento.

Gestión de residuos y subproductos

Se comprobará que:

- Se dispone de un sistema adecuado para la gestión de todos los residuos, y en particular, para los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), para evitar que puedan retornar a la cadena alimentaria humana, verificando:
 - Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de todos los residuos en general.
 - En particular, en la gestión de los SANDACH, que la documentación de acompañamiento del transporte refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación y que el destino sea un establecimiento autorizado.

ANEXO II: EJEMPLOS DE DEFICIENCIAS E INCUMPLIMIENTOS DEL APARTADO (C): RIESGO ASOCIADO AL ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO (EHS)

En las siguientes tablas se incluyen, a título orientativo, algunos ejemplos, de deficiencias e incumplimientos relativos a los diferentes aspectos contenidos en el apartado correspondiente al riesgo asociado al estado higiénico sanitario, quedando a criterio del personal inspector su categorización en función de las evidencias, comprobaciones y otras circunstancias que puedan constatarse durante las actuaciones de control oficial y estén debidamente justificadas.

REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Realización de actividades no amparadas en su autorización y/o registro sanitario, o en condiciones distintas a las previstas sin que comporte riesgo sanitario. Artículo 2 del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos	X		
No contar con registro sanitario o autorización si es necesario. Artículo 4.1.b del Reglamento (CE) 853/2004 en relación con el Artículo 2 del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos		X	
Utilización falsa o fraudulenta de marcas sanitarias. Art 50.1.b Ley 17/2011			X
El establecimiento no incorpora la marca de identificación en los productos envasados, elaborados y/o manipulados en el propio establecimiento, antes de que estos abandonen sus instalaciones. Artículo 5.1.b del Reglamento 853/2004		X	
Uso/comercialización de alimentos de origen desconocido o procedentes de empresas no autorizadas. Artículo 51.2 Ley 17/2011			X

SISTEMAS DE AUTOCONTROL			
<p>ESTABLECIMIENTOS TIPO I: QUE DEBEN DISPONER DE SISTEMA APPCC:</p> <ul style="list-style-type: none"> Restauración social con elaboración in situ (colegios, residencias de mayores, hospitales, etc.) <p>ESTABLECIMIENTOS TIPO II: QUE DEBEN DISPONER DE BPH + TRAZ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Restauración social con suministro de comida transportada y restauración comercial (restaurantes) Comercio minorista con elaboración (carnicerías con obrador, platos preparados con obrador, panaderías con obrador, pastelerías con obrador, pescaderías con obrador, etc) 			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
No se dispone de sistema de autocontrol. Art. 5.1 Reglamento (CE) 852/2004		X	
El sistema de autocontrol no se ha implantado en su totalidad de forma eficaz. Art. 5.1 Reglamento (CE) 852/2004		X	
El sistema de autocontrol no está actualizado. Art 5.4b Reglamento (CE) 852/2004		X	
Los registros se cumplimentan de forma parcial o incompleta. Art 5 Reglamento (CE) 852/2004		X	

El análisis de peligros no contempla todos los peligros asociados a la actividad del establecimiento. Art 5 Reglamento (CE) 852/2004		X	
Frecuencia inadecuada de muestreos analíticos de productos alimenticios dentro del programa de verificación. Art 4.2 del Reglamento 2073/2005		X	

ESTABLECIMIENTOS TIPO II: QUE DEBEN DISPONER DE BPH + TRAZ:

- Restauración comercial sin cocina (bar, cafetería sin cocina)
- Comercio minorista sin elaboración (carnicerías y charcuterías, pastelerías sin obrador, pescaderías, establecimientos de congelados, venta de alimentos envasados etc)

No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
No se dispone de sistema de autocontrol. Art. 5.1 Reglamento (CE) 852/2004	X		

TRAZABILIDAD

No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Registros de recepción incompletos. Art. 18.1 del Reglamento 178/2002	X		
Falta de conservación de documentos de compraventa. Art. 18.2 y 18.3 del Reglamento 178/2002	X		
Ausencia identificación caducidades secundarias. Art 18.4 del Reglamento 178/2002		X	
No se puede asegurar la trazabilidad de los alimentos. Art. 18.1 Reglamento 178/2002			X

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DISEÑO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
El diseño de los locales no permite una adecuada separación entre zonas sucias y limpias. Art. 20.b OPSP		X	
No se dispone de zonas aisladas de uso exclusivo para la elaboración de alimentos. Art. 19.h OPSP			X
Desproporción entre la capacidad técnica del establecimiento y el volumen de alimentos que procesan o venden. Art. 20.a OPSP		X	
Ausencia de agua potable. Art. 22.1 OPSP			X
Existencia de fuentes de contaminación en la zona de elaboración, almacenamiento y exposición de alimentos. Art. 20.a OPSP			X
El diseño de las instalaciones, equipos o el mobiliario no facilita o no permite la limpieza. Art 20.b OPSP		X	
Instalaciones con deficiencias ambientales. La iluminación, ventilación o temperatura ambiental no son adecuadas. Art 21 OPSP	X		
Ausencia de jabón líquido o toallas de un solo uso. Art 26.6, Art 25.2 y Art 32 OPSP. Cubos de basura adecuados Art 30.1 OPSP	X		

Termómetro necesario para medición en aparatos frigoríficos, congeladores. Art 24.2 OPSP	X		
Ausencia de taquillas o vestuario. Art 19d OPSP.	X		
Carecer de lavamanos de acción no manual. Art 25.2, 27.5, 28.3 OPSP	X		

MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Paramentos verticales y horizontales deteriorados que no influye o no es probable que influya en la seguridad alimentaria. Art 21 OPSP	X		
Paramentos verticales y horizontales deteriorados en zonas que es probable que influya en la seguridad alimentaria. Art 21 OPSP		X	
Falta de mantenimiento en locales, equipos y útiles de trabajo que es probable que influya en la seguridad alimentaria. Art 32.1 OPSP		X	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Limpieza y desinfección deficiente que no influye o no es probable que influya en la seguridad alimentaria. Art 33 OPSP	X		
Limpieza y desinfección deficiente de las superficies de trabajo, equipos y/o utensilios que es probable que influya en la seguridad alimentaria. Art 33.1 y 2 OPSP		X	
Limpieza y desinfección deficiente de las superficies de trabajo, equipos y/o utensilios que influye en la seguridad del producto. Art 33.1 y 2 OPSP			X

HIGIENE ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LAS OPERACIONES			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Falta de orden en el almacén a temperatura ambiente. Art 20 y 36 OPSP	X		
Almacenamiento de productos de limpieza o biocidas en condiciones que puedan suponer una fuente de contaminación de los alimentos. Art 33.8 OPSP		X	
Reutilización de envases de alimentos para contener productos de limpieza. Art 33.8 OPSP			X
No reservar comidas testigo cuando resulta obligatorio. Art 46 OPSP y Art 30 Real Decreto 1086/2020		X	
Existencia de alimentos sin protección en los almacenes frigoríficos y/o expositores, que pueden favorecer la contaminación microbiana. Art 31 OPSP		X	
Presencia y/o utilización de aditivos no autorizados para el tipo de alimentos que se elaboran. Art 37.6 OPSP			X
Prácticas inadecuadas de almacenamiento. Mezcla de alimentos crudos y alimentos listos para el consumo. Art 33.2 OPSP		X	
Prácticas de elaboración y manipulación que pueden dar lugar a una contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados. Art 33.2 OPSP		X	
No realizar cuando resulte necesario, tratamiento de higienización de los vegetales y frutas de consumo en crudo. Art 39 OPSP		X	
Preparación de los alimentos con excesiva antelación a su consumo sin conservación a temperaturas adecuadas, lo que favorece la proliferación de microorganismos. Art. 30 R.D. 1086/2020			X

HIGIENE PERSONAL			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Vestimenta inadecuada y/o higiene deficiente del personal. Art 43. 1c OPSP	X		
Manipulador con lesiones dérmicas sin protección. Art 43. 1d OPSP		X	

FORMACIÓN EN PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y DE TRABAJO			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Evidencia de falta de formación del personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos. Art 44 OPSP		X	
No está documentado la formación continuada. Cap. XII, Anexo II Reglamento 852/2004. Art 44.2 OPSP	X		
La documentación existente que acredita la formación del personal manipulador es incorrecta o incompleta. Art 44.2 OPSP	X		
El establecimiento no tiene identificados a los manipuladores de alimentos en un registro adecuado. Art 44.2 OPSP	X		

CONTROL DE PLAGAS			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
No se adoptan medidas para prevenir la entrada de plagas. Art 34 OPSP	X		
Presencia de plagas o evidencia de las mismas que es probable que influya en la seguridad alimentaria. Anexo II, Capítulo IX.4 Reglamento 852/2004		X	
Presencia de plagas o evidencia de las mismas, en zonas de elaboración y/o manipulación de alimentos que influye en la seguridad alimentaria. Anexo II, Capítulo IX.4 Reglamento 852/2004			X
No disponen de un plan de control de plagas. Art 34.1 OPSP		X	

CONTROL DEL AGUA			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Utilización de agua no potable o que no puede acreditarse su potabilidad. Anexo II. Capítulo VII. 1a Reglamento 852/2004 y Art 22.1 OPSP			X
Contaminación del agua por averías en la red, construcción o reparación de cañerías, conexiones cruzadas, ubicación inadecuada de depósitos intermedios. Anexo II. Capítulo VII, 1a Reglamento 852/2004 y Art 22.1 OPSP			X
Utilización de agua de una fuente suplementaria no controlada. Anexo II. Capítulo VII. 1a Reglamento 852/2004 y Art 22.1 OPSP			X

CONTROL DE ALÉRGENOS			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
La información obligatoria que se traslada a los consumidores sobre sustancias o productos que causan alergias o incidencias es inadecuada. Art 9c Reglamento 1169/2011 y Art 4.1b, 5.1 y 6 Real Decreto 126/2015			X

CONTROL DE TEMPERATURA			
No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Conservación en refrigeración y/o congelación de los alimentos a temperaturas inadecuadas. Art. 31.3 OPSP, Anexo II. Cap. IX. 5 Reglamento 852/2004		X	
Tratamiento térmico inadecuado (tiempo/temperatura) en alimentos elaborados con huevo crudo. Art. 9.1 R.D. 1021/2022		X	
Proceso de descongelación de los alimentos inadecuado, Art 38 OPSP, Anexo II Cap. IX. 7 Reglamento 852/2004		X	
Mantenimiento en caliente de los alimentos a temperaturas inadecuadas. Art. 30 R.D. 1086/2020		X	
Enfriamiento inadecuado de los alimentos, después de su preparación Anexo II. Cap IX. 6 Reglamento 852/2004		X	

CONTROL DE LOS ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y EMBALAJES

No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Alimentos/Materias primas no aptos, contaminados, putrefactos, deteriorados o descompuestos Anexo II. Cap. IX.1 Reglamento 852/2004 y Art 14 Reglamento 178/2002			X
Uso/comercialización de alimentos no seguros. Art. 14 Reglamento 178/2002			X
Venta a granel de productos alimenticios cuya normativa específica lo prohíba. Art. 51.1 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición			X
Almacenamiento inadecuado de envases para productos terminado, existiendo la posibilidad de contaminaciones cruzadas. Art. 30 de la OPSP. Anexo II. Cap X.2 Reglamento 852/2004		X	

GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS

No Conformidad	Deficiencia	Incumplimiento Tipo 2	Incumplimiento Tipo 1
Gestión inadecuada de residuos que favorezcan la atracción y proliferación de plagas. Art 30.3 de la OPSP		X	
Inadecuada gestión de los subproductos de origen animal (SANDACH). Artículo 84 de la ley 8/2003 Sanidad animal		X	

ANEXO III: CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN (PREPARACIÓN, PROCESADO, TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS)

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Higienización de vegetales. Agencia catalana de seguridad alimentaria.

Es recomendable:

Lavar las frutas y las verduras enteras y con la piel, frotando su superficie bajo el chorro de agua corriente del grifo, para evitar que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes que pudieran contener pasen al interior.

Desinfectar los vegetales sumergiéndolos en una solución de hipoclorito de sodio (lejía apta para uso alimentario), respetando la concentración que indique el fabricante, durante cinco minutos como máximo. Para conseguir el efecto deseado, hace falta una concentración adecuada de lejía en el agua de tratamiento, entre 50 y 100 ppm, siendo **70 ppm** la óptima.

Una vez que los vegetales estén limpios y desinfectados, se deben aclarar con agua y escurrir bien.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO (COCINADO)

TABLA RESUMEN DE COMBINACIONES TIEMPO-TEMPERATURA DE COCINADO

TEMPERATURAS-TIEMPOS DE COCINADO EN DISTINTOS ALIMENTOS CRUDOS DE ORIGEN ANIMAL		
Alimento	Temperatura mínima	Tiempo mínimo a la temperatura especificada
Carne (a)	70 °C	1 segundo
	68 °C	17 segundos
	66 °C	1 minuto
	63 °C	3 minutos
Pollo (a)	74 °C	1 segundo
Alimentos elaborados a base de huevo para servicio inmediato (b)	63 °C	20 segundos
Alimentos elaborados a base de huevo que no sean para servicio inmediato (c)	70 °C	2 segundos
Pescado (a)	68 °C	17 segundos
Rellenos de carne, pescado, pollo, pasta (a)	74 °C	1 segundo
Asados de carne (a)	55 °C	89 minutos
	60 °C	12 minutos
	65 °C	85 segundos
	69,4 °C	14 segundos
Alimentos cocinados en microondas (a)	74 °C	2 minutos

(a) Food and Drug Administration (FDA) Food Code 2022

(b) Art. 9 b) del R.D 1021/2022

(c) Art. 9 a) del R.D 1021/2022

Temperaturas de tratamiento térmico para poblaciones vulnerables. Guidelines for food service to vulnerable persons (2011). NSW Food Authority. Food Standards Australia New Zealand.

Las comidas destinadas a poblaciones vulnerables que vayan a ser consumidas de forma inmediata o dentro de las primeras 48 horas, deberán haber alcanzado una temperatura de **75°C de forma instantánea** en la parte más interna. Para vidas útiles superiores, será preciso aplicar tratamientos térmicos más intensos (ej.: 80°C durante 6 segundos).

Preparación de comidas con **textura modificada**: estos alimentos son requeridos por necesidades de determinados pacientes (ej.: dificultades en la deglución, masticación...). La preparación de estas comidas aumenta el riesgo de la contaminación cruzada por las particularidades de su manipulación y utilización de ciertos utensilios (ej.: picadora, batidora...). Por ello, además del estricto cumplimiento de las prácticas de higiene generales, son necesarias medidas preventivas y controles adicionales en aspectos como la limpieza y desinfección exhaustiva de las superficies en contacto con los alimentos (incluyendo el desmontaje de las piezas precisas), higiene personal, lugar claramente separado de fuentes de contaminación y, cuando proceda, los tratamientos térmicos serán suficientemente intensos (ej.: 70°C-2 minutos, 75°C-26 segundos, **80°C-6 segundos** u otros equivalentes o superiores) y adecuadamente vigilados y registrados.

Preparación de biberones. Directrices para la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes. FAO/WHO, 2007.

Existen microorganismos patógenos asociados a las preparaciones en polvo (Cronobacter sakazakii y Salmonella entérica principalmente). Estos microorganismos no son capaces de multiplicarse en las preparaciones en polvo secas, pero pueden sobrevivir en estos durante largos períodos de tiempo. En cambio, la preparación reconstituida ofrece un medio idóneo para que estos proliferen.

La preparación reconstituida correcta para evitar lo anterior, consiste en los pasos siguientes: se calienta agua hasta que hierva, se vierte el agua en el biberón y se espera 3 minutos antes de añadir la leche en polvo. Este tiempo permite que la temperatura del agua baje hasta **70°C**, lo que es suficiente para destruir las bacterias que pueda haber en la leche en polvo sin afectar el valor nutricional de la leche.

Posteriormente hay que enfriar el biberón debajo del grifo y comprobar su temperatura antes de dárselo al bebé, con el fin de no causarle una quemadura.

Finalmente, si el bebé no se ha tomado todo el biberón en dos horas, hay que rechazar el sobrante y no guardarlo nunca en la nevera.

RECALENTAMIENTO / REGENERACIÓN

TEMPERATURAS-TIEMPOS PARA EL RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS COCINADOS

TEMPERATURAS-TIEMPOS PARA EL RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS COCINADOS		
Alimento	Temperatura mínima	Tiempo mínimo a la temperatura especificada
Alimentos cocinados, refrigerados y recalentados (a)	74 °C	15 segundos
Alimentos recalentados en microondas (b)	74 °C	2 minutos

(a) Art. 30.7 del RD 1086/2020

(b) Food and Drug Administration (FDA) Food Code 2022



DESCONGELACIÓN

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Art. 5: Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.

Se podrán descongelar:

a) Los alimentos congelados que se van a poner a la venta descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra «descongelado» y toda la información necesaria de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

b) Las materias primas que van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento.

La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación. No obstante, aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Podrá además realizarse la descongelación en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.

Los establecimientos de comercio al por menor no podrán recongelar alimentos, salvo que estos hayan sufrido una transformación, tal y como se define en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, posterior a la primera congelación.

ENFRIAMIENTO

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. Art. 30: Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas, Apartado 6:

Las comidas preparadas en caliente, destinadas a ser refrigeradas o congeladas, se someterán tras su elaboración, en el plazo más breve posible, a un procedimiento de **enfriamiento** que disminuya la temperatura en el centro del producto, de 60°C a 10°C en menos de dos horas

MANTENIMIENTO A TEMPERATURA REGULADA

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. Art. 30: Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas.

- Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C.
- Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:
 - a) 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
 - b) 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- Las comidas preparadas congeladas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a -18 °C.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Art. 4: Requisitos de temperatura de los productos alimenticios.

Los productos alimenticios se mantendrán a las temperaturas internas que se indican en la siguiente tabla

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor. (*)	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

(*) No obstante lo establecido en el punto 10 de la tabla, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado, manteniéndose así hasta su venta. El operador podrá establecer condiciones de conservación diferentes, siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos. Se deberá registrar la hora de corte y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta. Los vegetales voluminosos cortados por la mitad, tales como repollos, coliflores o similares no precisarán refrigeración.

TIEMPO QUE LOS ALIMENTOS PUEDEN ESTAR RETIRADOS DEL CONTROL DE TEMPERATURA.

FDA (Food Code 2022, Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration):

Los alimentos listos o no para el consumo pueden permanecer un determinado plazo de tiempo retirados del control de temperaturas (es decir, a temperatura ambiente) y seguir siendo aptos para el consumo, cuando se cumplan los criterios que se indican más adelante, en las opciones 1 y 2:

Para ello, es necesario disponer en el establecimiento de procedimientos escritos (sistema de autocontrol), que estarán a disposición de la autoridad competente, los cuales deberán especificar los métodos necesarios para el cumplimiento de los criterios establecidos.

➤ **Opción 1 Tiempo máximo hasta 4 horas:**

(1)-Los alimentos deberán tener una temperatura inicial \leq a 5°C o \geq a 57°C cuando se retiren del control de temperatura.

(2)-No obstante, los alimentos podrán tener una temperatura inicial de 21°C o menos, si:

- Es una fruta o verdura lista para su consumo que al cortarse se somete al control de tiempo/temperatura indicado en esta opción, o
- Es un alimento listo para su consumo envasado herméticamente que al abrirse se somete al control de tiempo/temperatura indicado en esta opción.
- La temperatura de los alimentos no supera los 21 °C durante el período máximo de 4 horas desde el momento en que se retiraron del control de temperatura, y
- El alimento está marcado o identificado de cualquier otra forma indicando la hora en la que finalizan las 4 horas desde que se retiraron del control de temperatura:

(3)-Los alimentos se deberán marcar o identificar de cualquier otra forma, indicando la hora en que finalizan las 4 horas desde que se retiraron del control de temperatura.

(4)-Durante esas 4 horas, los alimentos deberán cocinarse y servirse, o simplemente servirse si son alimentos listos para su consumo (ALC).

(5)-Los alimentos sin identificar o identificados que hayan superado las 4 horas, desde que se retiraron del control de temperatura, deberán ser desechados.

➤ **Opción 2. Tiempo máximo hasta 6 horas:**

(1)-Los alimentos deberán tener una temperatura inicial \leq a 5°C cuando se retiren del control de temperatura y no podrán exceder los 21°C en un plazo máximo de 6 horas.

(2)-Los alimentos se deberán controlar para garantizar que su porción más caliente no exceda de los 21°C durante el período de 6 horas, salvo que la temperatura ambiente se regule para garantizar dicha temperatura.

(3)-Los alimentos se deberán identificar para que indiquen:

- La hora en que fueron retirados del control de temperatura, y
- La hora en que se cumplen las 6 horas desde que se retiraron del control de temperatura.

(4)-Los alimentos retirados del control de temperatura:

- Si su temperatura excede los 21°C, se deberán desechar
- Si su temperatura no excede de 21°C:
 - Se podrán cocinar y servir (en caso de ser ALC) si no han transcurrido las 6 horas desde que fueron retirados del control de temperatura, o
 - Desechar, si han transcurrido las 6 horas desde que fueron retirados del control de temperatura:

(5)-Los alimentos sin identificar o identificados que hayan superado las 6 horas desde que se retiraron del control de temperatura deberán ser desechados.

Los establecimientos alimentarios no podrán aplicar los citados criterios de las opciones 1 y 2 en el caso de alimentos elaborados con huevos crudos.