



**PLAN DE INSPECCIÓN
BASADO EN EL RIESGO DE LOS
ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
DE ANDALUCÍA
-2011-**



**Secretaría General de Salud
Pública y Participación.**

Enero 2011

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

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA	7
3. DEFINICIONES	9
4. OBJETIVOS DEL PLAN	13
5. AUTORIDADES COMPETENTES	15
6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL	17
7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN	19
7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL	19
7.2. ÁMBITO DEL PLAN	20
7.3. FRECUENCIA DE INSPECCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	21
7.4. PRIORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	21
7.5. CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN	22
7.6. METODOLOGIA DE LAS ACTIVIDADES	23
8. EVALUACION DEL PLAN	47
ANEXO I CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR RIESGO	51
ANEXO II CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES	55
ANEXO III TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL	59
ANEXO IV MODELO DE INFORME DE ACTIVIDADES DEL DISTRITO/ AREA	69
ANEXO V MODELOS DE INFORMES DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL PLURIANUAL	73

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

Hasta la fecha, la Secretaria General de Salud Pública y Participación había implementado una serie de planes y programas horizontales mediante procedimientos documentados relacionados con la seguridad alimentaria,

orientados hacia las actividades de supervisión o auditorias o de tomas de muestras para el control de productos.

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

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

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

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

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

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

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

De otra parte las Autoridades competentes y Agentes de control oficial al objeto de verificar el cumplimiento de lo establecido en el Capítulo II ("Obligaciones de los operadores de empresa alimentaria") del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, deberán verificar la existencia de programas y actividades preventivas básicas establecidas en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de la empresa para la consecución de la seguridad alimentaria.

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

3. DEFINICIONES

A efectos del desarrollo del presente plan se tendrán en cuenta las siguientes definiciones que figuran en el Plan Nacional de Control Plurianual:

Actividad de control: Todas aquellas tareas relacionadas con el examen, inspección, vigilancia, verificación, auditoria, muestreo, análisis, comprobación, lectura, entrevistas, observación y cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 882/200. A efectos de simplificar la expresión de resultados en el informe anual, las actividades de control se clasificarán en:

- Auditoria
- Inspección
- Muestreo para análisis
-

Auditoria de Seguridad Alimentaria: Procedimiento metódico y ordenado que tiene por finalidad obtener evidencias de la conformidad del sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario con los objetivos de seguridad alimentaria establecidos.

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

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

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

Fase: Grupo de actividades para las que se encuentra autorizado el funcionamiento de un establecimiento. A efectos de este Plan se distinguen las siguientes fases:

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

Incumplimiento: No conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas correctoras.

Informe anual: Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Plurianual definido en el artículo 44 del reglamento (CE) nº 882/2004.

Inspección: Examen de todos los aspectos relativos a los piensos, los alimentos, la salud animal y el bienestar de los animales a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre piensos y alimentos, así como en la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales

No Conformidad: No adecuación con los requisitos especificados por un producto, proceso o servicio, incluyendo aquéllos que pudieran estar contenidos en una norma legal que le sea de aplicación

Procedimiento Operativos de Higiene/ Prerrequisitos / Planes Generales de Higiene: Conjunto de programas operativos y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, que requieren de unos planes específicos que contemplen, de manera documentada, sus responsables procedimientos de ejecución, vigilancia, acciones correctoras y verificación

Sector: Conjunto de establecimientos que por poseer caracteres peculiares y diferenciados se agrupan a los efectos de la realización del informe anual. (Ver ANEXO II)

Supervisión: Procedimiento de auditoria de seguridad alimentaria llevada a cabo por los Agentes de Control Sanitario Oficial

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

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

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, la unidad de control se contabilizará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Elaborador > Envasador > Almacén.

4. OBJETIVOS DEL PLAN

OBJETIVOS GENERALES

1. Reducir/Controlar los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, asociados a los establecimientos alimentarios
2. Verificar que los establecimientos alimentarios cumplen las normas de higiene establecidas
3. Establecer un procedimiento normalizado de trabajo para las actividades de inspección en base al riesgo

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Implantar de forma programada la actividad de inspección.
2. Determinar la secuencia de pasos necesarios para efectuar una inspección en un establecimiento alimentario
3. Disminuir la variabilidad de las tareas de inspección
4. Reducir en un 10% el porcentaje de establecimientos alimentarios de Andalucía incluidos en el grupo A de Clasificación de Riesgo y un 5% los establecimientos del grupo B.

5. AUTORIDADES COMPETENTES

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Provincial de la Consejería de Salud, al cual le corresponde, según se establece en los Decretos 193/2008 y 259/2001, entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

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

Por otra parte, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos son los funcionarios veterinarios y farmacéuticos del cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias (A4) en el ejercicio de sus funciones y, en su caso, los Técnicos de Salud. Por tanto, serán los responsables del control oficial de los establecimientos priorizados, los que ejecuten las actuaciones a desarrollar en el marco de este plan, sin menoscabo de aquellas inspecciones que pudieran ser realizadas, dentro del marco de otros Planes o situaciones específicas, tanto por los propios directores de las Unidades de Protección como por los técnicos del Cuerpo A2 asignados al Servicio de Salud Pública de las Delegaciones Provinciales.

En los municipios en régimen de excepción, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, son los inspectores dependientes de la Corporación Local competente.

6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

Corresponde al ***Servicio de Salud*** de las Delegaciones provinciales la difusión, coordinación, programación específica, y evaluación del Plan a nivel provincial. Se designará a un responsable de la *Sección de Sanidad Alimentaria* para garantizar el cumplimiento del plan en la provincia.

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

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

La programación y distribución de establecimientos a inspeccionar, así como la adaptación y operativización del presente Plan a nivel provincial, será acordada mediante las actuaciones de coordinación entre ambos niveles. Para ello se podrá constituir un **“grupo técnico de apoyo”** a nivel provincial, formado por técnicos de Delegación y de Áreas/Distritos que podrán realizar, igualmente, la evaluación anual del Plan en la provincia

7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL

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

El punto de control será cada uno de los establecimientos alimentarios seleccionados, en base a los criterios de priorización anuales.

En cada uno de los establecimientos a inspeccionar se realizará **una Unidad de Control**, pudiendo desarrollarse la actividad de control en una o dos visitas consecutivas al establecimiento.

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

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

Los establecimientos alimentarios se agruparán en los distintos sectores en base a las claves y actividades del Registro Sanitario tal como figura en el ANEXO II.
En el caso de que un establecimiento se encuentre

registrado/autorizado para varios sectores, las unidades de control que correspondan se imputarán en cada uno de ellos.

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

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

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

En el caso de que un establecimiento se encuentre registrado/autorizado para varias fases, éste se contará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Elaborador > Envasado > Almacén > Distribuidor

7.2. ÁMBITO DEL PLAN

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

- ✓ las visitas que se realicen a los establecimientos alimentarios, previas a la **autorización sanitaria de funcionamiento.**
- ✓ Las visitas que se realicen por motivos de **alertas** o **denuncias**, cuando el motivo de las mismas se circunscriban a la comprobación de productos.
- ✓ Las visitas que se realicen para la constatación de algún elemento o situación concreta que no se exija una inspección global del establecimiento, por ejemplo las visitas de seguimiento descritas en el Plan.
- ✓ Las visitas que se realicen para llevar cabo las tomas de muestras de otros planes y programas.

No obstante lo anterior, si en estos casos fuera necesario realizar una inspección a los establecimientos, se realizaría conforme a la metodología descrita en el plan, contabilizándose como visitas *“no programadas”* y computando los incumplimientos y medidas adoptadas en los cuadros correspondientes del Informe anual del Plan plurianual Nacional de Control

7.3. FRECUENCIA DE INSPECCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Como premisa para iniciar las actividades del Plan, todos los establecimientos alimentarios **deberán estar clasificados en función del riesgo**, según el sistema de clasificación que inicialmente fue implementado en el *“Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol de los establecimientos alimentarios”* y que se incluye asimismo en el Anexo I del presente Plan

La **frecuencia** de inspección basada en el riesgo de los establecimientos alimentarios estará asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la **clasificación del riesgo**, y será la que figura en el cuadro siguiente:

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)
A	91 a 195	Cada 6 meses (*)
B	71 a 90	Cada 12 meses (*)
C	41 a 70	Cada 18 meses
D	25 a 40	Cada 2 años
E	< 25	Otra estrategia ejecución

(*) a excepción de que en el año en curso se realice una visita de supervisión

7.4. PRIORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR

Una vez obtenido el total de actividades a realizar, a principios de cada año los Directores de la Unidad de Protección de la Salud de las Áreas/Distritos deberán realizar una programación de las actividades de inspección que deberán efectuarse en el periodo anual, para dar cobertura a la frecuencia de inspección definida en el apartado anterior, en base a los recursos disponibles.

No obstante lo anterior, y teniendo en cuenta la variabilidad de los recursos humanos disponibles en las Áreas/Distritos en relación al número y tipo de establecimientos alimentarios existentes en su ámbito territorial, anualmente por la Secretaría General de Salud Pública y Participación se definirán unos criterios de priorización de los establecimientos a inspeccionar con la metodología que el Plan establece, que deberán ser acometidos por todos las Áreas/Distritos, cuando no puedan alcanzar la cobertura con la frecuencia indicada.

En relación a la priorización para el próximo año 2011, el cómputo total de actividades se distribuirá de la siguiente forma

- Un 40% de las actividades en Industrias
- Un 40% de las actividades en Establecimientos de Restauración
- El 20% de las actividades en Establecimientos Minoristas

A su vez las actividades a desarrollar por grupos de riesgo se ajustarán a las siguientes proporciones:

PRIORIZACIÓN 2011			
	INDUSTRIAS (40%)	ESTABL RESTAURACIÓN (40%)	ESTABL MINORISTAS (20%)
GRUPO A	40 %	70 %	90 %
GRUPO B	30 %	20 %	10 %
GRUPO C	20 %	10 %	0
GRUPO D	10 %	0	0
GRUPO E	0	0	0

En caso de que el número de establecimientos resultante de los porcentajes sea menor del número de establecimientos existentes de cada tipo y de cada grupo del Área/Distrito, se completará con establecimientos de otro grupo, realizando la selección bajo el criterio del Director de la Unidad, aunque teniendo como objetivo último, alcanzar la frecuencia establecida.

7.5. CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN

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

La captación de establecimientos a inspeccionar se realizará como se describe a continuación:

a) Inspecciones basadas en el riesgo programadas

La captación del establecimiento se irá efectuando a partir del listado de la programación realizada a principios del año por el **Director de la Unidad del Distrito/Área**, en base a la **frecuencia** y, en su caso, a la **Priorización** de Establecimientos a inspeccionar, desarrollados en los puntos 7.3 y 7.4, y siempre que en el establecimiento no se esté desarrollando una actividad de supervisión.

Las inspecciones de estos establecimientos quedarán reflejadas en la columna de **PROGRAMADAS** de la Tabla 1.2.: **Cumplimiento del Programa** del Informe Anual del Plan nacional plurianual del ANEXO V, en función del sector y la fase de cada establecimiento inspeccionado.

b) Inspecciones basadas en el riesgo No Programadas

➤ Nuevos establecimientos inscritos en el Registro Sanitario de alimentos

Los establecimientos alimentarios que vayan siendo autorizados y/o inscritos en el Registro Sanitario, se deberán inspeccionar con la metodología descrita en el Plan, **a partir del tercer mes de la fecha de su inscripción** en el citado Registro, a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el Sistema de Autocontrol, con sus correspondientes registros. Finalizada la inspección se procederá a su clasificación en función del riesgo, según el protocolo del Anexo I del presente Plan, quedando así establecida, su frecuencia de inspección y su frecuencia de supervisión, para posteriores actuaciones de control oficial.

➤ Inspecciones basadas en el riesgo, de carácter extraordinario

Pueden estar motivadas como consecuencia de alertas alimentarias (establecimientos afectados por origen de la alerta), denuncias, procedimientos de autorización de establecimientos para exportación que así lo requieran. Se realizarán a demanda.

Las inspecciones de estos dos grupos quedarán reflejadas en la columna de **NO PROGRAMADAS REALIZADAS** de la Tabla 1.2.: **Cumplimiento del Programa** del Informe Anual del Plan nacional plurianual del ANEXO V, en función del sector y la fase de cada establecimiento inspeccionado.

7.6. METODOLOGIA DE LAS ACTIVIDADES

Para llevar a cabo las actuaciones de control oficial de este plan, los ACSOs deberán realizar visitas de inspección a los establecimientos alimentarios de los sectores y fases que cada año se especifiquen como prioritarios.

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

Para determinar los factores de riesgo se pueden utilizar:

- La vigilancia epidemiológica que investiga los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
- Los programas de los planes de control de peligros biológicos y químicos, que efectúan un seguimiento de los peligros en los alimentos
- El historial de los operadores económicos y la frecuencia de incumplimientos.

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

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

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

- Actividad que desarrolla frente a los datos administrativos de la/s autorización/es sanitaria/s de funcionamiento
- Condiciones estructurales de instalaciones, equipos y utensilios
- Condiciones de manipulación de las materias primas y alimentos
- los Procedimientos operativos de higiene, correspondientes a:
 - Plan de control de agua de consumo
 - Plan de limpieza y de desinfección
 - Plan de control de plagas: Desinsectación y Desratización
 - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - Plan de control de la cadena de frío
 - Plan de eliminación de residuos
 - Plan de formación de manipuladores
 - Plan de especificaciones de suministros y de certificación de proveedores (en caso necesario)
 - Asimismo en los Mataderos se deberá controlar, que disponen de un Plan de proveedores
- Trazabilidad
- Plan APPCC
- Condiciones de envasado y etiquetado de los productos

Para ello, los agentes de control oficial deberán realizar, al menos, una **Unidad de control** completa a cada establecimiento seleccionado, pudiéndose llevar a cabo **en una o dos visitas consecutivas de inspección**.

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

7.6.1- TECNICAS DE INSPECCIÓN

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

a. Observación

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

b. Inspección (propiamente dicha)

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

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

c. Mediciones

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

d. Tomas de muestras y ensayos

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

e. Formulación de preguntas

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

f. Revisión de registros

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

7.6.2.-PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN

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

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

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

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

7.6.3.- DESARROLLO DE LA INSPECCIÓN

Si bien en un futuro la inspección se realizará conforme se establezca en el **proceso de inspección** que se está diseñando, hasta su implantación, la

inspección se realizará conformes a las indicaciones que se describen en este apartado del Plan.

La Inspección se desarrollará en tres fases:

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

A. Fase de Inicio:

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

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

B. Fase de desarrollo o de visita propiamente dicha

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

1. Que el establecimiento desarrolla la actividad para la cual se encuentra registrado/autorizado, en base al registro sanitario de alimentos, registro de minoristas, o en su defecto, licencia de apertura de actividad
2. Que las condiciones estructurales del establecimiento cumple los requisitos generales que se establecen en el ANEXO II del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
3. Que se cumplen las condiciones de manipulación, así como los aspectos legales recogidos en las normativas específicas en base a la actividad de cada establecimiento (Reglamento 853/2004, comidas preparadas, almacenes frigoríficos, etc.)
4. Que dispone de los procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene, necesarios para la actividad que desarrollan, los cuales podrán corresponder con los planes generales de higiene:
 - de Control del agua apta para el consumo
 - de Limpieza y Desinfección
 - de Control de plagas: de Desinsectación y Desratización
 - de Mantenimiento de instalaciones y equipos
 - de control de la cadena de frío/ de control de temperaturas
 - de Formación de manipuladores
 - de Eliminación de residuos
 - de Certificación de proveedores

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

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

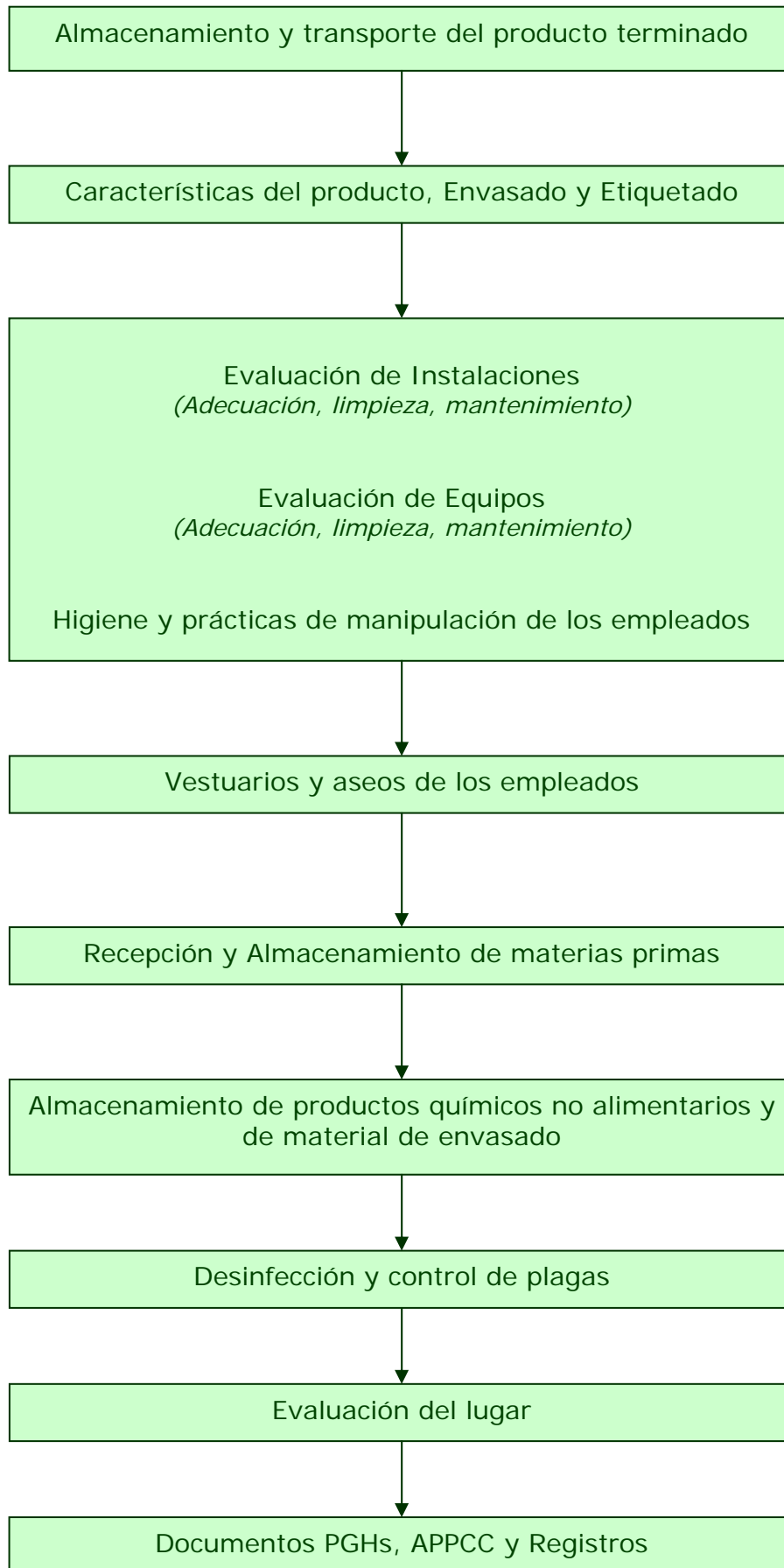
Su contenido estará basado en el Plan de trazabilidad del "*Documento Orientativo de Especificaciones de su Sistema de Autocontrol*" (DOESA) o de los "*Requisitos simplificados de higiene*" (RSH), o al menos cumplir el objetivo establecido.

6. Que dispone de un Plan APPCC, que controle los puntos críticos de control de la industria, a excepción de que pueda acogerse a criterios de flexibilidad establecidos en el Plan de Supervisión
7. Que el establecimiento garantiza el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los productos que elabora y/o comercializa, ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreos, basados en los criterios del Reglamento 2073/2005.
8. Que realiza las actividades de envasado y embalado, cumpliendo los requisitos del capítulo X del ANEXO II del Reglamento 852/2004, y el etiquetado de los productos cumple la Norma General de Etiquetado.
9. En los **Mataderos**, además se deberá comprobar que dispone de Plan de proveedores que incluya los procedimientos para garantizar:
 - Que cumplen los requisitos sobre la Información de la cadena alimentaria (ICA)
 - Que los animales se reciben sanos, limpios, identificados, con la documentación reglamentaria, y que no procedan de zonas de restricción

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

Tal como se indicó con anterioridad la fase de desarrollo se podrá realizar en una o dos visitas consecutivas al establecimiento

Es aconsejable realizar la inspección en sentido inverso a la dirección de elaboración del producto, proponiéndose el flujo siguiente:



A título orientativo se describen una serie de puntos que deberían ser comprobados por los ACSOs tanto en lo referente a las actividades que desarrolla, las condiciones estructurales, condiciones de higiene y condiciones de envasado y datos del etiquetado.

PLAN DE INSPECCION
SITUACIÓN ADMINISTRATIVA
<ul style="list-style-type: none">• Actividades que realiza, acordes a la autorización sanitaria concedida
CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS LOCALES
<ul style="list-style-type: none">• El tamaño, el diseño y la disposición de las instalaciones son adecuados a la actividad y que desarrolla• Las superficies de suelos, paredes, techos, así como aquéllas donde se manipulan alimentos son de materiales lisos y se encuentran en buen estado• Las puertas son adecuadas para el uso que se les da y están en buenas condiciones. Las puertas se encuentran cerradas y cuando sea necesario están provistas de mecanismos de cierre automático• Ventanas y huecos protegidos de pantallas contra insectos, las cuales se desmontan para su limpieza.• Las instalaciones se encuentran protegidas de contaminación y de plagas• En caso necesario existen zonas o espacios con capacidad suficiente para almacenamiento a temperatura controlada• Medios de ventilación adecuados. El aire será limpio y con la menor cantidad posible de polvo y humedad. No existen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias• No existen zonas con formación de condensación• El agua utilizada para la elaboración de los alimentos, hielo, así como para el lavado y la desinfección de equipos será potable.• La canalización del agua no potable circula por una canalización independiente, señalizada y sin conexión con la red de distribución de agua potable y sin posibilidad de reflujos hacia ésta• Lavamanos suficientes, correctamente situados, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico• Servicios higiénicos adecuados y lavabos dotados con material de limpieza y de secado. Las puertas no abren directamente a las áreas donde se elaboran alimentos.• Redes de evacuación de aguas residuales suficientes que garantice que se evita cualquier riesgo de contaminación. Disponen de drenajes con tapas y dispositivos están limpios

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

HIGIENE Y PRACTICAS CORRECTAS DEL PERSONAL

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

ENVASADO Y EMBALADO

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

ETIQUETADO

- Las etiquetas cumplen la Norma General de etiquetado y se refleja correctamente:
 - ✓ Denominación de venta
 - ✓ Lista de ingredientes: especial atención a los alérgenos y aditivos
 - ✓ Cantidad neta
 - ✓ Grado alcohólico, en su caso.
 - ✓ Marcado de fechas
 - ✓ Condiciones especiales de conservación y de utilización
 - ✓ El origen o procedencia
 - ✓ En su caso las indicaciones obligatorias adicionales
- Marca de identificación del producto, cuando sea preceptivo
- Marcado sanitario cuando sea preceptivo

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

☒ Plan de Control del agua potable

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

☒ Plan de Limpieza y Desinfección

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

☒ Plan de Control de Plagas (D+D)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del Plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución:
 - ✓ descripción de las medidas preventivas: barreras antivectores, ordenación del medio, alteración del medio ambiente de vectores, etc.
 - ✓ medios utilizados
- Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras
 - ✓ Responsable de la vigilancia, procedimiento y frecuencia
 - ✓ Contrato con empresa autorizada: N° registro Existencias de diagnosis y tratamientos, productos y plano de colocación de cebos
- Comprobación de existencia de registros

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

☒ Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos

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

☒ Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frio

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

☒ Plan de Eliminación de Subproductos animales y Residuos

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

☒ Plan de Formación de los manipuladores de alimentos

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

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

☒ Plan de Trazabilidad

(Estándares de referencias: DOESA ó RSH)

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

☒ Plan de Proveedores (en Mataderos)

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

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

Existe un procedimiento escrito en el que figure:

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

ASPECTOS LEGALES ESPECÍFICOS DEL ESTABLECIMIENTO

- Reglamento 853/2004
- Reglamento 2073/2005
- Comidas preparadas
- Almacenes Frigoríficos
- Subproductos
- Reglamento 999/2001 (MER)
- Materiales en contacto con alimentos
- Otros

Es aconsejable realizar **listas de chequeos específicas** para cada establecimiento, en el que además de los aspectos recogidos se incluyan aspectos relacionados con las prácticas de manipulación

C. Fase Final:

Finalizada la visita de inspección se levantará la **Hoja de Control Oficial** correspondiente al tipo de establecimiento inspeccionado y que figuran como ANEXO III, reflejándose en ella todos los controles realizados y el resultado global de la inspección, así como aquellos incumplimientos que vayan a ser recogidos en un Acta.

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

- la letra B (bien o correcto)
- la letra M (mal o incorrecto)
- la letra C (cuando continúe mal respecto a la última visita realizada al establecimiento)
- Cuando no se realice control alguno, se dejará en blanco.

En la Hoja de Control Oficial se recogerá el **resultado global de la inspección**, que podrá ser:

- **Sin deficiencias**
- **Con deficiencias leves:** cuando se detecten no conformidades leves que no influyen en la seguridad del producto. Serán reflejadas en la Hoja de Control Oficial.
- **Con deficiencias moderadas:** cuando se detecten no conformidades de la normativa que no influyen o no es probable que influyan en la seguridad del producto y que requieren de un plazo corto para su corrección, y de un seguimiento posterior por el ACSO. Las deficiencias y el plazo para su corrección, quedarán reflejados el Hoja de Control Oficial

- **Con deficiencias graves:** cuando se detecten no conformidades de la normativa que influyen o es posible que influyan en la seguridad del producto y que van con propuestas de sanción. Además de cumplimentar la hoja de control con los plazos para su corrección, las no conformidades serán recogidas bajo Acta/Informe y se adoptarán una o varias de la Medidas ante Incumplimientos del apartado 7.5.5.
- **Con cese inmediato de actividad o propuesta de cierre:** Cuando se den las situaciones de riesgo extraordinario e inminente para la salud. Se recogerán igualmente bajo Acta.

Por tanto, cuando el resultado global de una inspección haya sido **con deficiencias graves**, o bien **con deficiencias moderadas**, pero las no conformidades no se hayan corregidas en plazo, el ACSO además de la Hoja de Control, cumplimentará el Acta/Informe en los que se recogerán los incumplimientos, su referencia a la norma establecida, el dictamen con la valoración global y las propuestas de medidas a adoptar. El Acta/Informe será remitido a la Delegación Provincial para la tramitación del correspondiente expediente sancionador o para el inicio de procedimiento para la adopción de una medida.

En aquellos establecimientos en los que se detecten situaciones que **directa o indirectamente puedan suponer un riesgo inminente y extraordinario para la salud** se podrán adoptar las medidas cautelares provisionales necesarias que establece el artículo 21.2 de la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía. Estas medidas cautelares deben ser ratificadas por la autoridad competente en un plazo máximo de 48 horas.

Para estos dos últimos casos, las pruebas fotográficas de una infracción o incumplimiento pueden adquirir una gran importancia para la incoación de un expediente sancionador y mas aun para la resolución de posibles recursos que se puedan presentar por el operador económico.

En aquellos casos en los que se hubieran dado plazos para las medidas correctoras, se realizarán **visitas de seguimiento** para verificar la implantación de dichas medidas. Estas visitas no forman parte formalmente de la Unidad de Inspección.

Finalizada la Unidad de Control de Inspección y, en su caso, la/s visita/s de seguimiento de las medidas correctoras, y a fin de tener actualizada la clasificación del riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía, se realizará una **reevaluación de la clasificación del riesgo** del establecimiento. Esta reevaluación se realizará en la medida de lo posible, antes de finalizar el año en el que se desarrollan las actividades, de forma que pueda ser incluida esta información en la evaluación anual del Plan

7.6.4.- CLASIFICACION DE INCUMPLIMIENTOS

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

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

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

- **Con deficiencias leves**
- **Con deficiencias moderadas**

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

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

- **Con deficiencias graves**
- **Con cese inmediato de actividad o propuesta de cierre**

Estos últimos son los que deberán ser recogidos en **la tabla de incumplimientos del Informe Anual**.

A su vez los incumplimientos del **Informe Anual del Plan Nacional de controles plurianual**, se clasifican en:

1. **Estructurales (1):** en él se incluirán, entre otras, las deficiencias relativas a diseño y mantenimiento de locales (incluida la climatización cuando proceda), equipos, vestuarios, aseos, y vehículos de transporte.
2. **Operacionales:** A su vez este apartado se subdivide en:
 - **Autorizaciones y Registros (2)** Se detectan actividades para las cuales no se encuentran autorizados
 - **Higiene (3):** Deficiencias detectadas in situ, incluidas las correspondientes a su Plan específico, relativas a
 - limpieza y desinfección
 - desinsectación y desratización
 - plan del agua apta para el consumo
 - mantenimiento de la cadena de frío/ control de temperaturas
 - APPCC: deficiencias observadas en la inspección relativas al Plan APPCC: como carencia del plan, carencia de registro, incumplimiento en cuanto a parámetros de vigilancia o de medida correctora en caso de superar el límite crítico, etc.
 - Plan de proveedores (en mataderos)
 - **Trazabilidad (4):** deficiencias relativas a no tener de documentado el PGH o a incumplimientos observados
 - **Sandach (5):** deficiencias relativas a no tener de documentado el PGH o a incumplimientos observados

- **Formación (6):** deficiencias relativas a no tener de documentado el PGH o a incumplimientos observados en los manipuladores, tanto en su higiene personal como en sus prácticas.

3. De producto (7) : A su vez podrán ser por deficiencias de:

- **Etiquetado**
- **Otras:** Mal estado o conservación de los productos. **No se incluirán los incumplimientos de muestras, que serán reflejados en los respectivos planes o programas de muestreos.**

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

HOJA DE CONTROL	INFORME ANUAL: INCUMPLIMIENTOS
1	ESTRUCTURALES
2	AUTORIZACIONES Y REGISTROS
3	HIGIENE
4	TRAZABILIDAD
5	SUBPRODUCTOS
6	FORMACION MANIPULADORES
7	PRODUCTOS: ETIQUETADO Y OTROS

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

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
Criterio General	No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No conformidades de la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto. ▪ Deficiencias que pueden implicar la adopción de medidas adicionales al levantamiento de un acta, aunque no influyan negativamente sobre la seguridad del producto, debido a: <ul style="list-style-type: none"> ○ no se han adoptado medidas correctoras o éstas son insuficientes para corregir las deficiencias detectadas en un control previo; ○ se repite en un establecimiento una deficiencia de forma reiterada; ○ se acumulan varias deficiencias en la misma unidad de control, de forma que a criterio del inspector pueden llegar a influir en la seguridad del producto.
ESTRUCTURALES: Condiciones generales de higiene	Se observa alguna no conformidad en los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, en los requisitos específicos de las salas o en los equipos utilizados para la transformación de los productos alimenticios y en el transporte de los mismos de forma que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	Se observa alguna no conformidad en los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, en los requisitos específicos de las salas o en los equipos utilizados para la transformación de los productos alimenticios y en el transporte de los mismos de forma que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.
	Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • En el momento de la inspección la temperatura de las cámaras es ligeramente superior a la exigida en la normativa, sin embargo, revisando los registros existentes se comprueba que es un hecho puntual por una causa debidamente justificada y existe un sistema de alarma apropiado. 	Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • No existen dispositivos de medición de temperatura de cámaras o la temperatura de las cámaras es superior a la exigida en la normativa, afectando a la seguridad del producto.

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<ul style="list-style-type: none"> La superficie del suelo no se encuentra en buen estado. Los contenedores para eliminación de desperdicios se encuentran deteriorados y/o mal ubicados. 	<ul style="list-style-type: none"> Las superficies en contacto con los alimentos no son apropiadas al uso a que se destinan. No existen contenedores para eliminación de desperdicios. Se utiliza agua no apta para el consumo en el proceso de producción. Existe cruce de líneas en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos
OPERACIONALES	Se observan no conformidades en el proceso de registro del establecimiento alimentario que no influyen directamente pero potencialmente podrían influir en la seguridad del producto.	Se observan no conformidades en el proceso de registro del establecimiento alimentario que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.
	<p>Por ejemplo:</p> <p>En el caso de establecimientos <u>no sujetos a autorización previa</u> a su inscripción (minoristas excepto RD3484/2000, y RD1376/2003):</p> <ul style="list-style-type: none"> El operador de empresa alimentaria no ha notificado a la Autoridad Competente el inicio de actividad de un establecimiento para proceder a su registro de acuerdo con el Reglamento 852/04. Se ha llevado a cabo ampliación de instalaciones o modificaciones del proceso y no han sido comunicadas para su inspección y actualización en el registro. 	<p>Por ejemplo:</p> <p>En el caso de establecimientos <u>sujetos a autorización previa</u> a su inscripción (RGSA, RD3484/2000, y RD1376/2003):</p> <ul style="list-style-type: none"> El operador de empresa alimentaria no ha notificado a la Autoridad Competente la actividad de un establecimiento para proceder a su registro de acuerdo con el Reglamento 853/04 y/o RGSA, RD3484/2000, y RD1376/2003. Se ha llevado a cabo ampliación de instalaciones o modificaciones del proceso y no han sido comunicadas para su inspección y actualización en el registro.

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

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

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	seguridad del producto. Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> La documentación existente que acredita la formación del personal manipulador es incorrecta o incompleta. Existe <u>algún</u> manipulador sin formación acreditada que opera con malas prácticas de manipulación. 	Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> No hay constancia documental de la formación del personal manipulador. El personal de la empresa no tiene formación acreditada y opera con malas prácticas de manipulación.
DE PRODUCTO. Etiquetado (ETIQ)	Existen ciertas no conformidades en materia de etiquetado, pero éstas no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> En el etiquetado aparece toda la información obligatoria relativa a la seguridad alimentaria pero existe algún defecto en su presentación, como por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> No aparece en el mismo campo visual las indicaciones relativas a: denominación de venta, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso. La marca de identificación aparece pero tiene algún defecto menor Los materiales y objetos que estén manifiestamente destinados a contener o envasar productos alimenticios no llevan la mención "para 	Existen ciertas no conformidades en materia de etiquetado que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> Ausencia de etiquetado en el producto, información falsa en el etiquetado, fraude. Ausencia de alguna mención del etiquetado obligatorio que pueda influir en la seguridad de los consumidores, como por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> listado de ingredientes; instrucciones de conservación; marcado de fechas. Ausencia de marca de identificación obligatoria en productos de origen animal. En el caso de materiales activos e inteligentes, no se encuentran etiquetados de manera que el consumidor identifique con claridad las partes que no son comestibles

PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<p>contacto con alimentos" o el símbolo previsto en la legislación vigente, que representa un vaso y un tenedor.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los aditivos no figuran enumerados de acuerdo con lo establecido en el Art 7 del RD1334/99• La mención relativa a la presencia de gluten en productos destinados a una alimentación especial no se encuentra próxima a la denominación de venta.• Para los productos preenvasados que contienen o están compuestos por OMG, en la etiqueta se indica que contiene OGMs, pero la indicación no se ajusta a lo establecido en la normativa («Este producto contiene organismos modificados genéticamente », o bien «Este producto contiene [nombre del o de los organismos] modificado[s] genéticamente»)	<ul style="list-style-type: none">• En la lista de ingredientes se indica la presencia de un aditivo no autorizado.

7.6.5.- ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

En caso de que la valoración global de la inspección, como Unidad de control, resulte **“con deficiencias graves”** o que tras el seguimiento de una inspección **“con deficiencias moderadas”** no se hubieran corregido las deficiencias en el plazo acordado, se deberán adoptar una serie de medidas tanto por la empresa como por los servicios de control oficial:

1. Por parte de la empresa: Las medidas que se deberán tomar serán:

- Investigar las causas que han originado el incumplimiento
- Adoptar las medidas correctoras en el proceso
- Modificar, en su caso, el sistema de autocontrol.
- En caso necesario prohibir la comercialización de un producto/lote.

2. Por el control oficial: se deberá adoptar alguna/s de las siguientes medidas:

- Tramitación del Acta informada para inicio de expediente sancionador.
- Suspensión de actividad.
- Generación de alerta.
- Retirada de productos del mercado.
- Otras medidas: se deberá especificar.

En el caso de que se proponga la generación de una alerta o la retirada de productos del mercado, asociado a incumplimientos del establecimiento, se remitirá la información de forma detallada, por vía de urgencia, a la Secretaría General, manteniéndose siempre la vía oficial de comunicación:



8. EVALUACION DEL PLAN

Con objeto de poder realizar la evaluación anual del Plan de Inspección, cada Área/Distrito Sanitario deberá remitir en la **segunda quincena del mes de enero del año siguiente al que se evalúe**, a su Delegación Provincial, un informe que recoja un resumen de las actividades del Plan realizadas en el Distrito/Área, y en el que se adjunte el modelo del ANEXO IV en el que se deberán detallar:

- ✓ N° de Actividades de Inspección programadas por tipos (Industria/Restauración/Minorista) en base a la priorización anual, y por grupo de clasificación
- ✓ N° de Actividades de Inspección no programadas por tipos (Industria/Restauración/Minorista)
- ✓ N° de Unidades de Control de Inspección realizadas
- ✓ N° de Evaluaciones de Reclasificación del riesgo realizadas *100/ n° de Unidades de Control de Inspección realizadas.

En el informe se recogerán, asimismo, las incidencias, observaciones y propuestas de mejora que se estimen necesarias para un mejor funcionamiento del Plan.

Junto al informe y al ANEXO IV se deberán remitir debidamente cumplimentados, los modelos de informes correspondientes al Informe Anual del Plan Nacional de control Plurianual y que figuran en el ANEXO V.

Posteriormente cada Delegación Provincial deberá remitir a esta Secretaría General, antes del 15 de febrero del año siguiente, los Anexos IV de cada uno de los Distritos/Áreas junto con el Informe Provincial que detallará las actividades

del Plan en la provincia y recogerá de forma resumidas las incidencias, observaciones, debilidades y propuestas de mejora remitidos por los Distritos /Áreas.

Junto al informe se deberá remitir debidamente cumplimentados y provincializados, los modelos de informes correspondientes al Informe Anual del Plan Nacional de control Plurianual y que figuran en el ANEXO V.

Las tablas a cumplimentar para el Plan Nacional de Control son las siguientes:

- **Tabla 1.1: Número de establecimientos**
- **Tabla 1.2: Cumplimiento del programa**
- **Tabla 1.3: Incumplimientos por los operadores económicos**
- **Tabla 1.4: Medidas adoptadas**
- **Tabla 1.5: Otra información**

INDICADORES

De la información contenida en las tablas se deberá extraer los siguientes **indicadores del Plan de Inspección**:

➤ **Indicadores de Cumplimiento del Plan:**

- N° unidades de control programadas realizadas/ N° unidades de control programadas (general y desglosado por sectores y fases)
- N° unidades de control no programadas realizadas /N° unidades de control realizadas (programadas + no programadas) (general y desglosado por sectores y fases)

➤ **Indicadores de Incumplimientos por los operadores económicos**

- N° incumplimientos /N° unidades de control realizadas (programadas y no programadas) (general y desglosado por sectores, fases y tipo)

➤ **Indicadores de Medidas adoptadas**

- N° propuestas de apertura de expediente / N° de incumplimientos (general y desglosado por sectores y por tipo de control)
- N° suspensiones de actividad / N° de incumplimientos (general y desglosado por sectores y por tipo de control)
- N° alertas generadas¹ / N° de incumplimientos (general y desglosado por sectores y por tipo de control)
- N° retiradas del mercado / N° de incumplimientos (general y desglosado por sectores y por tipo de control)
- N° otras medidas / N° de incumplimientos (general y desglosado por sectores y por tipo de control)

➤ **Otra información**

- Si no se ha cumplido el Plan, factores que han contribuido a ello

¹ Que hayan sido notificadas a través del SCIRI

- Motivos para la realización de unidades de control no programadas realizadas
- Iniciativas especiales de control
- Medidas adoptadas bajo el término "otras medidas"
- Observaciones

ANEXO I

**CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS POR RIESGO**

MODELO CLASIFICACION RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1.1 NONBRE O RAZON SOCIAL		1.2 CIF / NIF
1.3 DOMICILIO SOCIAL		
1.4 LOCALIDAD	1.5 CODIGO POSTAL	1.6 TF / FAX
1.7 DOMICILIO ESTABLECIMIENTO		
1.8 LOCALIDAD	1.9 CODIGO POSTAL	1.10 TF / FAX
1.11 ACTIVIDAD / FECHA AUTORIZACION		1.12 RGSA / NUMERO PROVINCIAL
1.13 NOMBRE COMERCIAL	1.14 CLASIFICACION DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO	
1.15 AGENTE CONTROL OFICIAL		1.16 FECHA CLASIFICACION

1 - RIESGO POTENCIAL

A) Tipo de alimento y método de manipulación		
Alimento alto riesgo: Necesita ser conservado a temperatura regulada para inhibir el crecimiento microbiano y / o puede ser consumido directamente sin otro tratamiento que destruya microorganismos y sus toxinas.		
Fabricación: Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento		
Manipulación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento		
- Fabricación de alimentos alto riesgo		40
- Manipulación alimentos alto riesgo		30
- Fabricación de alimentos no de alto riesgo		10
- Manipulación de alimentos no de alto riesgo		5
B) Método de Procesado		
- Tratamiento térmico o envasado aséptico en alimentos de baja acidez - Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento - Elaboración, enfriamiento y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recalentamiento		20
- Cualquier otros método de procesado no incluido anteriormente		0
C) Riesgo para los Consumidores		
- Escala nacional o internacional (Fuera Distrito Sanitario)		15
- Escala superior a la localidad (Dentro Distrito Sanitario)		10
- Escala local (Municipio)		5
- Menos de 20 consumidores / día		0
Adicional: Elaboración o servicio de comida para grupo vulnerable (> 65 años, < 5 años, inmunodeprimidos)	Nºpersonas/día:	20

2 - NIVEL DE CUMPLIMIENTO

A) Valoración de la Higiene y de la Seguridad Alimentaria (PGH)		
- Inaceptable	Prácticas higiene inaceptables y / o no documenta ni implanta PGH	25
- Pasable	Prácticas higiene aceptables y documenta PGH viables, pero falta desarrollar implantación	15
- Normal	Prácticas higiene aceptables y documenta e implanta PGH	5
- Excepcional	Prácticas higiene aceptables y documenta e implanta PGH sin no conformidades.	0
B) Valoración de la Estructura (Instalaciones y equipos)		
- Inaceptable	Incumple requisitos normativa que pueden afectar a la seguridad del producto	25
- Pasable	Incumple requisitos normativa sin que se afecte a la seguridad del producto	15
- Normal	Cumple requisitos de la normativa, aunque algunos requisitos son susceptibles de mejora	5
- Excepcional	Cumple todos los requisitos de la normativa	0

3 - CONFIANZA EN LA GESTIÓN DE LA DIRECCIÓN / SISTEMAS DE CONTROL

- Ninguna Confianza	Historial con problemas sanitarios no solucionados y / o Sin conocimiento de los procesos, sus peligros y su control y / o No documenta Sistema Autocontrol (PGH y / o Plan APPCC según establecimientos y programa)	30
- Cierta Confianza	Historial con problemas sanitarios en situación de solución Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta Sistema de Autocontrol, pero falta desarrollar implantación	10
- Confianza Moderada	Historial con problemas sanitarios solucionados Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta e implanta Sistema de Autocontrol	5
- Confianza Elevada	Historial sin problemas sanitarios Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta e implanta Sistema de Autocontrol sin no conformidades	0
Adicional: Control insuficiente sobre peligros significativos de riesgo elevado que produjeran cuadros clínicos graves (Toxinas; patógenos, contaminantes u otros).	Especificar peligro:	20
CATEGORIA:	TOTAL PUNTUACION	
FRECUENCIA DE INSPECCION (basada en el riesgo)		
FRECUENCIA DE SUPERVISION:		

TABLA PARA CATEGORÍA Y FRECUENCIA DE INSPECCIÓN/SUPERVISIÓN.

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)	FRECUENCIA SUPERVISIÓN
A	91 a 195	Cada 6 meses (*)	Cada 12 meses
B	71 a 90	Cada 12 meses (*)	Cada 18 meses
C	41 a 70	Cada 18 meses	Cada 2 años
D	40 a 25	Cada 2 años	Cada 5 años
E	< 25	Otra estrategia ejecución	Otra estrategia ejecución

(*) a excepción de que en el año en curso se este realizando una visita de supervisión

ANEXO II

**CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS POR SECTORES**

ANEXO: SECTORES QUE SE CONSIDERAN EN EL INFORME ANUAL DEL PLAN PLURIANUAL		
SECTOR	CLAVES RGSA	ACTIVIDADES MINORITAS
1: CARNE Y DERIVADOS	Clave 10 RGSA: carne y derivados, aves y caza	Carnicerías Carnicerías-Salchicheras Carnicerías Charcuterías Sucursales Recova
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	Clave 12 RGSA: pescados, crustáceos, moluscos y derivados	Pescaderías Freidurías de pescados Cocederos de moluscos bivalvos
3: HUEVOS Y DERIVADOS	Clave 14 RGSA: huevos y derivados	Recova/ minoristas de huevos
4: LECHE Y DERIVADOS	Clave 15 RGSA: leche y derivados	Minoristas de leche
5: HARINAS Y DERIVADOS	Clave 20 RGSA: Cereales, harinas y derivados	Minoristas de cereales Panaderías Pastelerías Establecimientos de horneado de pan
6: VEGETALES Y DERIVADOS	Clave 21 RGSA: Vegetales (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) y derivados	Fruterías Otros minoristas del sector vegetales
7: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)	Clave 16 RGSA: Oleaginosas y grasas comestibles	Minoristas del sector
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL	Clave 23 RGSA: edulcorantes naturales y derivados	Venta de golosinas
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Clave 24 RGSA: condimentos y especias	Minoristas del sector
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	Clave 25 RGSA: alimentos estimulantes y derivados	Herboristerías Minoristas del sector
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 1 a 13	Venta de platos preparados Freiduría de patatas Restauración colectiva (*)
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 14 a 25	Minoristas del sector de dietéticos y complementos alimenticios
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	Clave 27 RGSA: aguas envasadas e hielo	Minoristas del sector
14: HELADOS	Clave 28 RGSA: helados	Heladerías
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Clave 29 RGSA: bebidas no alcohólicas	Minoristas del sector
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS	Clave 30 RGSA: bebidas alcohólicas	Minoristas del sector
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	Clave 31 RGSA: aditivos, aromas enzimas y coadyuvantes tecnológicos	Minoristas del sector
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	Clave 39 RGSA: materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos	Minoristas del sector
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES	Clave 40 RGSA: almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes	Plataformas de distribución Minoristas polivalentes
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN	Clave 5 RGSA: Conservación de alimentos	

ACTIVIDADES MINORITAS
(*) RESTAURACIÓN COLECTIVA
Bar
Cafetería
Restaurante
Establecimiento de temporada
Establecimiento no permanente
Venta de carreteras
Hotel
Establecimientos de servicios de comidas de capacidad < 200 comidas/día
Establecimientos de servicios de comidas de capacidad > 200 comidas/día
Asador de pollos
Pizzería
Hamburguesería
Comedor escolar
Comedor de instituciones
Comedor de empresas

ANEXO III

TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
INDUSTRIAS/ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

Nº

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO		
Razón Social:	Nº R.G.S.A. (1):	
Dirección:		Teléfono:
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:
Actividad Alimentaria		

(1): Especificar todos los números de registros de la industria

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Adecuación locales	Diseño y disposición	1	
	Superficies	1	
	Protección frente a contaminación	1	
Estado limpieza	Locales	3	
	Equipos	3	
	Vestuarios/Servicios	3	
Estado de mantenimiento	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuarios/Servicios	1	
Climatización de locales (si fuera necesario)		1	
Cámaras frigoríficas:	Temperatura	3	
	Mantenimiento	1	
Ropa de trabajo e higiene personal:		6	
Prácticas manipulación personal:		6	
Higiene proceso elaboración (zona limpia, sucia, alimentos Tª ambiente descongelación incorrecta, recongelación, etc)		3	
Manipulación y evacuación de residuos		5	
Prácticas de limpieza de vajillas y utensilios		3	
Envases:	Fabricación	1	
	Lavado:	3	
Recepción de materias primas:	Condiciones transporte	1	
	Origen	3	
Almacenamiento	Materias primas	Adecuación	3
		Temperatura	3
		Humedad	3
	Productos elaborados	Condiciones	3
		Temperatura	3
		Envases:	Adecuación
Etiquetado / Marca Identificación		7	
Comidas elaboradas:	Condiciones transporte	3	
	Tª Conservación	6	
Vehículos de transporte:	Limpieza	3	
	Temperatura	3	

3 CONTROLES DE REGISTROS Y ARCHIVOS			
Controles	Procesos	microbiológicos	3
		físico-químicos	3
	Productos finales	microbiológicos	3
		físico-químicos	3
	Agua	microbiológicos	3
		cloración	3
		físico-químicos	3
	Envases (conservas)		
Plan de control de agua			3
Plan de limpieza y desinfección			3
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización			3
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos			3
Plan de mantenimiento de la cadena de frío			3
Plan de formación de manipuladores			6
Plan de trazabilidad			4
Plan gestión subproductos y eliminación residuos			5
Sistema APPCC			3

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS		Plazo:	Seguimiento
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		Plazo:	Seguimiento
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			Fecha

5 LEVANTAMIENTO DE ACTA	
Acta de inspección	Nº Acta:

6 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a de _____ de 199	El representante del Establecimiento
El Inspector Oficial	
Fdo.:	Fdo.:

HOJA DE CONTROL OFICIAL MATADEROS

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº. R.G.S.A. (1):	
Dirección:		Teléfono	
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:
Actividad Alimentaria:			
2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Adecuación locales	Diseño y disposición	1	
	Superficies	1	
	Protección frente a contaminación	1	
Estado limpieza:	Locales	3	
	Equipos	3	
	Vestuarios	3	
Estado de mantenimiento:	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuarios	1	
Climatización de locales (si fuera necesario)		1	
Cámaras frigoríficas	Temperaturas	3	
	Mantenimiento	1	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas de manipulación del personal		6	
Higiene del proceso de elaboración (zona limpia-sucia, etc)		3	
Manipulación y evacuación de residuos		5	
Etiquetado / Marcado Sanitario / Marca de Identificación		7	
Vehículos de transporte:	Limpieza	3	
	Adecuación	1	
Bienestar animal	Cond. transporte	9	
	Estructural	8	
	Operacional	9	
3 REGISTROS Y ARCHIVOS			
Documentación animales		4	
Gráficas de Tª: cámaras de refrigeración, congelación, salas climatizadas		3	
Controles	Procesos	Microbiológicos	3
		Fis-químicos	3
	Productos finales	Microbiológicos	3
		Fis-químicos	3
	Agua	Microbiológicos	3
		Cloración	3
Fis-químicos		3	
Plan de control de agua		3	
Plan de limpieza y desinfección		3	
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización		3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	
Plan de mantenimiento de la cadena de frío		3	
Plan de formación de manipuladores		6	
Plan de trazabilidad		4	
Plan gestión subproductos y eliminación de residuos		5	
Plan de proveedores		3	
Plan de Bienestar animal		9	
Sistema APPCC		3	
4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS		PLAZO:	Seguimiento Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		PLAZO:	Seguimiento Fecha
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			
(*) se levantará Acta/Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS			
Acta de inspección		Nº Acta:	
		Nº Informe:	
6 LUGAR FECHA Y FIRMA			
En a de de		El representante del Establecimiento	
El Inspector Oficial			
Fdo.:		Fdo.:	

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

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO		
Mercado Municipal / Galería comercial / Otros		Nº identificación:
Dirección:		Teléfono:
Localidad:	Provincia:	Cod. Postal:
Nº PUESTOS	Carnes	
	Recova	
	Pescados	
	Frutas/Verduras	
	Otros	

2 CONTROLES EFECTUADOS		
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2
Adecuación locales	Disposición	1
	Superficies	1
	Protección frente a la contaminación	1
Estado de limpieza	Locales	3
	Equipos	3
	Vestuarios	3
Estado de mantenimiento	Locales	1
	Equipos	1
	Vestuarios	1
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1
	Temperaturas	3
Ropa de trabajo e higiene personal		6
Prácticas de manipulación del personal		6
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente descongelación incorrecta, alimentos no protegidos por vitrinas, etc)		3
Manipulación y evacuación de residuos		5
Alimentos sin envasar	Origen	3
	Tª conservación	3
	Condiciones transporte	3
Alimentos envasados:	Etiquetado	3
	Tª conservación	6
Normativa de Tabaco		

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

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			

5 LEVANTAMIENTO DE ACTA	
Acta de inspección	Nº Acta:

6 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a de _____ de 199 El Inspector Oficial	El representante del Establecimiento
Fdo.:	Fdo.:

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
LONJAS DE PESCADO**

Nº.....

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº R.G.S.A.:	
Dirección:		Teléfono:	
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2	
Condiciones transporte pescado hasta lonja		3	
Condiciones descarga pescado		3	
Adecuación locales	Diseño y disposición	1	
	Superficies	1	
	Protección frente a contaminación	1	
Estado limpieza	Locales	3	
	Equipos	3	
	Vestuario/ Servicio	3	
Estado mantenimiento	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuario/ Servicio	1	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas higiénicas de manipulación	Personal	6	
	Compradores		
Presencia	Personal ajeno	3	
	Animales / Vehículos	3	
Cajas/Embalajes:	Limpieza	3	
	Almacenamiento	3	
Fabricación de hielo		3	
Condiciones almacenamiento/acopio productos de la pesca		3	
Niveles de hielo en las cajas de pescado		3	
Manipulaciones pescados y moluscos tras subasta		3	
Vehículos de transporte	Limpieza	3	
	Temperatura	3	
	Idoneidad	1	
Manipulación y evacuación de residuos sólidos		5	

3 REGISTROS Y ARCHIVOS	
Documentos de registros de moluscos	4
Plan de control de agua /de agua de mar limpia o tratada	3
Plan de limpieza y desinfección	3
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización	3
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	3
Plan de mantenimiento de la cadena de frío	3
Plan de formación de manipuladores	6
Plan de trazabilidad	4
Plan gestión subproductos y eliminación de residuos	5
Sistema APPCC	3

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS		Plazo:	Seguimiento Fecha:
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)		Plazo:	Seguimiento Fecha:
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			

5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS	
Acta de inspección	Nº Acta:
	Nº Acta:

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

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

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

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

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

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar sólo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			

5 LEVANTAMIENTO DE ACTAS		
Acta de inspección:	Nº Acta:	

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

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

Nº:

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO							
Razón Social:				Nº Identificación:			
Dirección:				Teléfono:			
Localidad:			Provincia:		Cod. Postat		
HOT	TEM	RES	VEN	BYC			
ESC	EMP	INS	POL	PIZ	HAM		

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Adecuación locales	Disposición	1	
	Superficies	1	
	Protección frente a la contaminación	1	
Estado de limpieza	Locales	3	
	Equipos	3	
	Vestuarios / Servicios	3	
Estado de mantenimiento	Locales	1	
	Equipos	1	
	Vestuarios / Servicios	1	
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1	
	Temperaturas	3	
Ropa de trabajo e higiene personal		6	
Prácticas de manipulación del personal		6	
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente descongelación incorrecta, alimentos no protegidos por vitrinas, etc)		3	
Manipulación y evacuación de residuos		5	
Alimentos sin envasar	Marca de identificación	7	
	Tª conservación	3	
	Condiciones transporte	3	
Alimentos envasados:	Etiquetado	7	
	Tª conservación	6	
Normativa de Tabaco			

3 REGISTROS Y ARCHIVO		
Plan de control de agua apta para el consumo	3	
Plan de limpieza y desinfección	3	
Plan de control de plagas	3	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	3	
Plan de control de temperaturas	3	
Plan de formación de manipuladores	3	
Plan de trazabilidad	3	
Plan de eliminación de subproductos y residuos	3	

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			

(*) se levantará Acta/Informe

4 LEVANTAMIENTO DE ACTA	
Acta de inspección/Informe	Nº Acta:
	Nº Informe

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

**HOJA DE CONTROL OFICIAL
COMERCIO MINORISTA**

Nº:

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:		Nº Identificación:	
Dirección:		Teléfono:	
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:
CAR	CHAR	SALC	SUC REC
PESC	FR.PES	FRUT	PAN H.PAN
GOL	FR. F	HEL	MIN.POL OTROS:

2 CONTROLES EFECTUADOS		
Actividad alimentaria conforme a la autorizada		2
Adecuación locales	Disposición	1
	Superficies	1
	Protección frente a la contaminación	1
Estado de limpieza	Locales	3
	Equipos	3
	Vestuarios/Servicios	3
Estado de mantenimiento	Locales	1
	Equipos	1
	Vestuarios/Servicios	1
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1
	Temperaturas	3
Ropa de trabajo e higiene personal		6
Prácticas de manipulación del personal		6
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente descongelación incorrecta, alimentos no protegidos por vitrinas, etc)		3
Manipulación y evacuación de residuos		5
Alimentos sin envasar	Marca de identificación	7
	Tª conservación	3
	Condiciones transporte	3
Alimentos envasados:	Etiquetado / Marca Identificación	7
	Tª conservación	3
Normativa de Tabaco		

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

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON DEFICIENCIAS LEVES			
CON DEFICIENCIAS MODERADAS	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON CESE INMEDIATO DE ACTIVIDAD O PROPUESTA DE CIERRE (*)			

(*) se levantará Acta/Informe

4 LEVANTAMIENTO DE ACTA	
Acta de inspección/Informe	Nº Acta:
	Nº Informe

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

ANEXO IV

**MODELO DE INFORME DE ACTIVIDADES DEL
DISTRITO/AREA**

ANEXO IV

DISTRITO/AREA SANITARIA _____

CLASIFICACION		Nº Establecimientos existentes	Nº Establecimientos priorizados	Nº unidades de control realizados		Nº Establecimientos reclasificados
				Prog	No prog	
ESTABLECIMIENTOS GRUPO A	Industrias					
	Restauración					
	Minoristas					
ESTABLECIMIENTOS GRUPO B	Industrias					
	Restauración					
	Minoristas					
ESTABLECIMIENTOS GRUPO C						
ESTABLECIMIENTOS GRUPO D						
ESTABLECIMIENTOS GRUPO E						

ANEXO V

**MODELOS DE TABLAS DEL INFORME ANUAL
PLAN NACIONAL DE CONTROL PLURIANUAL**

GUIA DE CUMPLIMENTACIÓN DE HOJAS DE DATOS

1. Tabla 1.1: Número de establecimientos

Esta tabla recoge los datos de registro/censo de establecimientos en el ámbito territorial que corresponda (distrito o provincia). En esta tabla se recogerán:

- El censo de establecimientos de cada uno de los sectores por fases a principio del año.
- El nº de altas ocurridas durante el año por fase y sector
- El nº de bajas ocurridas durante el año por fase y sector

2. Tabla 1.2: Cumplimiento del programa

Esta tabla recogerá los datos de la programación y cumplimiento del Plan en cada distrito y provincia.

- Nº unidades de control programadas. Aquellas que, en base a la priorización de establecimientos establecida anualmente, correspondan a cada distrito/provincia.
- Nº de unidades de control programadas realizadas. Las que se realizan en el marco de las programadas en cada ámbito territorial.
- Nº de unidades de control no programadas realizadas. Las que se realizan fuera del marco de los establecimientos programados en cada ámbito territorial, por causas que serán explicadas de forma genérica en la tabla 2.5. Pueden ser inspecciones realizadas por alertas, denuncias, exportaciones, etc.

3. Tabla 1.3: Incumplimientos por los operadores económicos

En esta tabla sólo se contabilizarán como incumplimientos las desviaciones significativas evidentes, es decir las deficiencias graves que hayan sido recogidas bajo Acta y que por tanto requieran de una medida correctora por el operador económico.

- Incumplimiento estructural. Es aquél que se refiere a las condiciones de estructura física del establecimiento, y que para su subsanación se requieren arreglos generales en las instalaciones que nos son inmediatos. Serían por ejemplo los desperfectos de suelo, paredes o techos, la existencia de huecos comunicados con el exterior sin proteger, etc. Se corresponden con infracciones sobre las Condiciones Generales de Higiene (CGH en la tabla).
- Incumplimiento operacional. Es aquél que se refiere a deficiencias en la actividad de los operadores económicos y cuya subsanación puede o no ser inmediata. Se corresponderían con infracciones sobre las Condiciones Generales de Higiene y PGHs (CGH en la tabla), Trazabilidad (TRZ en la tabla), SANDACH y Formación (FOR en la tabla).

- **Incumplimiento ligado al producto.** Es aquél que se refiere al producto concreto, y puede detectarse por inspección visual (presencia de moho, parásitos, deficiencias del etiquetado, etc). Se corresponde con infracciones de Etiquetado (ETIQ en la tabla) y otros programas del Plan Plurianual de carácter sectorial.

4. **Tabla 1.4: Medidas adoptadas**

Las medidas adoptadas se cumplimentarán en esta tabla por número total de las mismas.

- **Nº propuestas de apertura de expediente sancionador.** Se refiere al número de propuestas, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico.
- **Nº suspensiones de actividad.** Se considerarán tanto las suspensiones limitadas en el tiempo y condicionadas a la adopción de las pertinentes acciones correctoras como las llevadas a cabo con carácter definitivo.
- **Nº alertas generadas.** Sólo se contabilizarán las alertas que hayan sido originadas en el establecimiento inspeccionado no las gestionadas originarias de otro establecimiento y que hayan sido notificadas por el SCIRI
- **Nº retiradas del mercado.** Sólo se incluirán las retiradas con carácter definitivo de la cadena de comercialización. Se incluyen dentro de este concepto las reexpediciones, los decomisos y las destrucciones.
- **Nº otras medidas.** Se incluirá cualquier otra medida adoptada (apercibimientos, notificación a origen, inhibición, etc). Estas medidas serán descritas de forma genérica en la tabla 2.6.

5. **Tabla 1.6: Otra información**

1. Factores que han contribuido al incumplimiento del programa

Se explicará de forma resumida y genérica los motivos del incumplimiento.

2. Unidades de control no programadas realizadas y motivos para ello.

Este apartado se cumplimentará con un "sí" siempre que en la tabla 2.2. se haya cumplimentado la columna correspondiente a las unidades de control no programadas realizadas. En ese caso, se explicará de forma resumida y genérica los motivos de la realización de estas unidades de control.

3. Iniciativas especiales de control. Se refiere a las medidas para garantizar el funcionamiento efectivo de los sistemas de control, y que pueden surgir de resultados anteriores desfavorables. Está descrito en el artículo 9.4.2 de la decisión 2008/654/CE, sobre informe anual.

4. Medidas adoptadas. Se cumplimentará este apartado si se han aportado datos de "otras medidas" en la tabla 2.4. Se explicará de forma genérica en qué han consistido estas medidas.

PROGRAMA Nº 1: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
Tabla 1.1: Número de establecimientos

SECTOR / FASE	Nº establecimientos (principio del período)						Nº altas					nº bajas				
	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	O	F	E	A	D	O
1: CARNE Y DERIVADOS																
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS																
3: HUEVOS Y DERIVADOS																
4: LECHE Y DERIVADOS																
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)																
6: HARINAS Y DERIVADOS																
7: VEGETALES Y DERIVADOS																
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL																
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS																
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS																
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES																
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS																
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS																
14: HELADOS																
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS																
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS																
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES																
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS																
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES																
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN																

PROGRAMA Nº 1: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS																		
Tabla 1.2: Cumplimiento del programa																		
SECTOR / FASE	Nº UNIDADES DE CONTROL																	
	PROGRAMADAS						PROGRAMADAS REALIZADAS						NO PROGRAMADAS REALIZADAS					
	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O
1: CARNE Y DERIVADOS																		
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS																		
3: HUEVOS Y DERIVADOS																		
4: LECHE Y DERIVADOS																		
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)																		
6: HARINAS Y DERIVADOS																		
7: VEGETALES Y DERIVADOS																		
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL																		
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS																		
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS																		
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES																		
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS																		
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS																		
14: HELADOS																		
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS																		
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS																		
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES																		
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS																		
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES																		
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN																		

PROGRAMA Nº 1: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Tabla 1.4: Medidas adoptadas

TIPO DE MEDIDA ADOPTADA	Nº PROPUESTAS DE APERTURA DE EXPEDIENTE SANCIONADOR							Nº SUSPENSIONES DE ACTIVIDAD							Nº ALERTAS GENERADAS							Nº RETIRADAS DEL MERCADO							Nº OTRAS MEDIDAS									
	SECTOR / PROGRAMA*	A/R	CGH	TRZ	SANDACH	FOR	ETIQ	Total	A/R	CGH	TRZ	SANDACH	FOR	ETIQ	Total	A/R	CGH	TRZ	SANDACH	FOR	ETIQ	Total	A/R	CGH	TRZ	SANDACH	FOR	ETIQ	Total	A/R	CGH	TRZ	SANDACH	FOR	ETIQ	Total		
1: CARNE Y DERIVADOS																																						
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS																																						
3: HUEVOS Y DERIVADOS																																						
4: LECHE Y DERIVADOS																																						
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)																																						
6: HARINAS Y DERIVADOS																																						
7: VEGETALES Y DERIVADOS																																						
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL																																						
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS																																						
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS																																						
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES																																						
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS																																						
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS																																						
14: HELADOS																																						
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS																																						
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS																																						
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES																																						
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS																																						
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES																																						
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN																																						

* Programas identificados:
A/R: Condiciones de Autorización y Registro
CGH: Condiciones Generales de Higiene
TRZ: Trazabilidad
SANDACH: Subproductos animales no destinados a consumo humano
FOR: Formación
ETIQ: Etiquetado

PROGRAMA Nº 1: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	
Tabla 1.5: Otra información	
1. Si no se ha cumplido el programa, factores que han contribuido a ello.	
2. Unidades de control no programadas realizadas: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Motivos para la realización de controles no programados:	
3. Iniciativas especiales de control: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Describir las iniciativas especiales de control:	
4. Medidas adoptadas:	
Describir las medidas que se han adoptado bajo el término "otras medidas":	
5. Observaciones: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	