Programa 1

Inspección de establecimientos alimentarios

Versión 3
Aprobado en Comisión Institucional
15 de marzo de 2023
AESAN

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 3

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA 4

3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES 5

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL 7

4.1. PUNTO DE CONTROL 7

4.2. MÉTODOS DE CONTROL 7

4.2.1. REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS 8

4.2.2. CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS 10

4.2.2.1. Buenas prácticas de higiene 11

4.2.2.2. Buenas prácticas de fabricación, de materias primas, ingredientes y productos 15

4.2.2.3. Otros requisitos específicos para determinados establecimientos de origen animal 16

4.2.3. CONTROL DEL SISTEMA APPCC 17

4.2.4. TRAZABILIDAD 17

4.2.5. CONTROL DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS QUE VENDEN POR INTERNET 19

4.3. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS 20

4.4. MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS 20

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS 23

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA 25

ANEXO I. DISPOSICIONES LEGALES Y OTROS DOCUMENTOS RELACIONADOS CON EL PROGRAMA 27

1. Legislación comunitaria 27
2. Legislación nacional 28
3. Legislación autonómica 29
4. Acuerdos de la Comisión Institucional 33
5. Procedimientos documentados 35
6. Otros documentos relacionados (no vinculantes): 49

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico sanitarios que han de cumplir los establecimientos que producen, transforman y distribuyen alimentos, de acuerdo a la normativa vigente.

El operador de empresa alimentaria (en adelante, OE) es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y puesta a disposición del consumidor, que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el *Reglamento (UE) nº 2017/625*, sobre controles y otras actividades oficiales, las Autoridades Sanitarias son responsables de controlar y verificar que los explotadores de empresa alimentaria cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de los operadores en sus actuaciones.

La *Comunicación de la Comisión (2016/C 278/01)*, se ha tomado como referencia en este programa de control, pues plantea un enfoque integrado, que abarca tanto los programas de prerrequisitos (PPR) como los procedimientos basados en los principios del APPCC para la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), y contempla cierta flexibilidad para determinadas empresas. En conjunto, describe un SGSA como un sistema integral de prevención, preparación y actividades de autocontrol para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria y que incluye:

La *Comunicación de la Comisión (2022/C 355/01)* se ha tomado como referencia en este programa de control, pues plantea un enfoque integrado, que abarca tanto las buenas prácticas de higiene (BPH),los programas de prerrequisitos (PPR),así como los procedimientos basados en los principios del APPCC para la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), y contempla cierta flexibilidad para determinados establecimientos alimentarios. En conjunto, describe un SGSA como un sistema integral de prevención, preparación y actividades de autocontrol para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria que incluye los siguientes requisitos legales:

- **Programas de prerrequisitos (PPR**) que comprende la aplicación de:
  - **Buenas prácticas de higiene** (BPH), ej.: limpieza y desinfección adecuadas, higiene personal y
  - **Buenas prácticas de fabricación** (BPF), ej.: dosificación correcta de los ingredientes, temperatura adecuada de transformación.
- **Sistema APPCC**
- Otros requerimientos con el fin de **garantizar la información actualizada de todas las actividades** realizadas por las empresas alimentarias mediante un **sistema que garantice** la **trazabilidad,** la cual debe incluir sistemas eficaces de retirada/recuperación en caso de un problema para la salud de los consumidores.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los establecimientos alimentarios para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar un correcto sistema de gestión de la seguridad alimentaria por el operador, es decir, con el siguiente alcance:

- **Control del estado en Registro de los establecimientos alimentarios.** El *Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, exige que el operador del establecimiento alimentario notifique ante la autoridad competente los establecimientos que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos, con el fin de proceder a su registro. Dicho Reglamento establece el requisito añadido de la **autorización** por la autoridad competente para aquellos establecimientos que operen con alimentos de origen animal, de la forma en que se establece en el *Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*. A nivel nacional, el *Real Decreto 191/2011* regula el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y, por otra parte, las Comunidades Autónomas disponen de sus registros autonómicos para establecimientos de venta minorista y para los que sirven a colectividades en el ámbito local.

Por su parte, el *Reglamento (UE) 2017/625*, indica a las Autoridades competentes, la necesidad de mantener dicho registro actualizado con la información de todas las actividades realizadas por las empresas alimentarias. Dicho registro actualizado constituye de esta forma una herramienta esencial para que los servicios de inspección realicen los controles oficiales de manera eficiente, tanto para la programación de los mismos como para poder actuar con rapidez y eficacia en caso de que exista un peligro para la salud pública.

- **Control de los programas de prerrequisitos.** El artículo 4 del *Reglamento (CE) nº 852/2004* relativo a la higiene de los productos alimenticios exige que todos los operadores de empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir las **normas generales de higiene** que figuran en su anexo II. Dichas normas se completan con los requisitos específicos en materia de higiene de los alimentos de origen animal establecidos en el *Reglamento (CE) nº 853/2004*, exceptuando de ello al comercio minorista en los términos que marca el Reglamento. Estas normas y requisitos son la base de lo que se denomina **programas de prerrequisitos o de requisitos previos**.
- **Control del sistema APPCC**. Los operadores de empresas alimentarias deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, como dispone el art. 5 del *Reglamento (CE) nº 852/2004*, de acuerdo a sus características y proceso de producción. Los principios del APPCC son reconocidos internacionalmente como una herramienta útil para que los operadores de empresas alimentarias controlen los peligros que pueden aparecer en los alimentos.
- **Control de la trazabilidad.** Las empresas alimentarias han de poner en marcha, aplicar y mantener un sistema eficaz de trazabilidad en los alimentos como obliga el art. 18 del *Reglamento (CE) nº 178/2002* del Parlamento Europeo y del Consejo, *por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*. El sistema de trazabilidad debe garantizar que, en caso de existir un riesgo para la salud humana asociado a un alimento, se delimite claramente el producto afectado y este pueda retirarse del mercado inmediatamente.
- **Control del comercio electrónico**. Los operadores de empresas alimentarias que comercializan sus **productos a través de internet** y los productos alimenticios que comercializan tienen que cumplir todas las normas comunitarias y nacionales establecidas en materia de seguridad alimentaria, tal y como indica el *Reglamento (CE) nº 178/2002*, en su artículo 17, asimismo velarán porque la autoridad competente disponga continuamente de la información actualizada sobre sus establecimientos y actividades.

Determinados aspectos de control o vigilancia relacionados directa o indirectamente con la inspección general de los establecimientos alimentarios no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas tal y como se describe en el **apartado 5** "*Relación con otros programas*", de este programa de control.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I.**

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 1: Reducir la aparición de riesgos para la salud humana vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos alimentarios.

Objetivos operativos:

Objetivo operativo 1: Realizar controles oficiales en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.

- **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro de establecimientos alimentarios.
- **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante programas de prerrequisitos.

- **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos.
- **Objetivo operativo 2.4**: Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.
- **Objetivo operativo 2.5:** Comprobar que los operadores económicos que comercializan alimentos por internet, cumplen los requisitos establecidos en la normativa para realizar esta actividad.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

La clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo y las frecuencias de inspección correspondientes, junto con la asignación de los recursos adecuados para llevar a cabo las inspecciones de manera efectiva y eficiente, son elementos básicos a tener en cuenta a la hora de gestionar adecuadamente la seguridad alimentaria.

Para realizar esta clasificación y la programación de los controles, se emplea el documento *"Clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo".*

Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025 – Documento aprobado en CI el 17 de diciembre de 2021

En base a la programación, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- **Visitas de control programadas** conforme a la categorización del riesgo descrita en el documento anterior.
- **Visitas de control no programadas** de acuerdo a:
  - *Sospecha,* por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia, investigación de brotes de enfermedad de transmisión alimentaria, gestión de alertas, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad Competente.
  - Inspecciones por solicitud de *autorización sanitaria*, *inscripción en registro* de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones, actividades o procesos.
  - *Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento*, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

La programación en base al riesgo de los controles oficiales en el marco de este programa se realiza por parte de las Comunidades Autónomas y por las Corporaciones Locales en el ámbito de sus respectivas competencias.

1. En primer lugar, se parte del universo de establecimientos a controlar. En el marco de este programa se considera establecimiento alimentario a cada una de las claves que tenga un establecimiento inscrito en el RGSEAA en el territorio de su Comunidad Autónoma, o en el registro autonómico en el caso de los establecimientos de comercio minorista. Es decir, existirán tantos establecimientos como claves del registro sanitario tenga una razón industrial.

Se controlan en el marco de este programa todos los establecimientos alimentarios con excepción de los mataderos, establecimientos de manipulación de caza silvestre y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas (clave 10, actividades 60-65, 09, 12, 38, 11, 69, 70, 75, 58 y 59), ya que su control se realiza en el marco del programa 3 de este Plan.

2. Se ha desarrollado el *documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025* donde se propone una metodología armonizada para clasificar los establecimientos alimentarios que permite asignar una puntuación en base a determinados criterios y clasificar los establecimientos en 4 categorías comunes de acuerdo al nivel de riesgo ponderado alto, medio, bajo o muy bajo. Tomando este documento como base, las CCAA clasifican su "universo de establecimientos" de forma que les permite realizar la programación de inspecciones.

3. Una vez clasificados los establecimientos se programan las frecuencias de control. La frecuencia de control en el marco de este programa se corresponde con el número mínimo de controles oficiales necesarios que deben realizarse en un establecimiento alimentario para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en el marco de este programa.

A partir de la categorización del riesgo asignada a cada establecimiento alimentario sometido a control, obtendremos la frecuencia mínima de control que le corresponderá, de acuerdo a la siguiente clasificación:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control Establecimientos alimentarios salvo minoristas	Frecuencia mínima de control Establecimientos Minoristas
1	Alto	Cada 6 meses	Cada 12 meses
2	Medio	Cada 18 meses	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses	Cada 60 meses

Habrá que tener en cuenta, a la hora de establecer las frecuencias de control a los establecimientos en el marco de este programa, la programación de auditorías del autocontrol en el marco del programa 2, ya que la programación se hace de forma global para todos los establecimientos objeto de control y las actividades previstas para ambos programas han de estar relacionadas.

Excepciones a las frecuencias asignadas

Cabe tener presente que existen actividades específicas que tienen algunos **requisitos normativos concretos**, y que son objeto de una serie de controles oficiales específicos. Para estas actividades no se programan los controles oficiales junto con los demás establecimientos, sino de forma independiente. Dichas actividades podrían ser:

- Lonjas pesqueras
- Centros de depuración y expedición de moluscos bivalvos vivos
- Centro de embalaje de huevos
- Establecimientos de irradiación de alimentos.

Por otra parte, existen algunas actividades concretas a las que tampoco serían de aplicación las frecuencias asignadas, **por sus características especiales**, y que son:

- Buques factoría, congeladores y/o de cocción a bordo de gambas y moluscos.
- Empresas de restauración sin instalaciones propias de elaboración
- Establecimientos que realizan cualquier actividad relacionada con los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Establecimientos con la actividad exclusivamente de transporte
- Transportistas
- Distribuidores/importadores sin almacén

- Centros de recogida y tenerías autorizados para suministrar materias primas para producción de gelatina y colágeno para consumo humano

En estos establecimientos las frecuencias de control oficial se establecerán por las CCAA de la manera que consideren oportuna, de forma que se alcancen los objetivos del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Para finalizar, habrá que tener en cuenta que en un establecimiento alimentario se llevarán a cabo, el número de inspecciones indicadas por la frecuencia de control correspondiente a su clasificación además de todas aquellas otras inspecciones no planificadas que se consideren necesarias para verificar los requisitos sanitarios y evitar riegos para la salud de las personas. En este tipo de inspecciones se cuantificarían todas aquellas que no se puedan planificar a principios de año y que responden a necesidades de control oficial que no se puedan prever.

Las CCAA y las Corporaciones locales podrán utilizar sistemas distintos de clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo que proporcionen programaciones de controles oficiales equivalentes.

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CCAA efectuarán los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa, tomarán las decisiones y realizarán las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Son objeto de inspección todos los establecimientos, pertenecientes a todos los sectores y fases contemplados en el ámbito del presente Plan, de acuerdo a los criterios y frecuencias establecidas en el apartado anterior.

Como excepción a lo anterior, no se aborda en este programa los controles a realizar en los mataderos, salas de tratamiento de caza silvestre y establecimientos que reciben reses lidiadas, que tienen su programa específico.

4.2. MÉTODOS DE CONTROL

Los controles consisten en visitas realizadas por los agentes de control oficial de las CCAA a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria que se relaciona en el anexo de este programa por parte de los operadores de empresa alimentaria. En las visitas de control pueden revisarse, o no, todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- ✓ Si las visitas de control forman parte de la programación basada en el riesgo descrita anteriormente, el **alcance de la inspección será completa,** verificando el cumplimiento de todos los aspectos necesarios del sistema establecido por la empresa alimentaria para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos. Esta inspección completa se podrá realizar en 1 o varias visitas.
- ✓ Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total,** ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio de los agentes de control oficial que la lleven a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo a los **procedimientos documentados,** que se encuentran enumerados en el **anexo I.5.**

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa, en particular el uso de medidas de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene (exclusiones, excepciones o adaptaciones) o la utilización de guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema APPCC.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, materias primas y productos transformados y materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. En particular, se evaluarán las medidas en

materia de diseño, construcción, localización, tamaño, equipamiento, estado de limpieza y mantenimiento y supervisión de las prácticas de higiene de los manipuladores.

- **Entrevistas** con los operadores y el personal.
- **Examen documental** de registros, resultados de autocontroles, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, etc.), fichas técnicas de producto, documentación de materias primas y proveedores, etc.
- **Controles físico**s y, cuando proceda, **examen organoléptico** de los productos como complemento de los exámenes organolépticos ligados a frescura en productos de la pesca, además se pueden realizar análisis de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno trimetilamina (TMA-N).

Durante las inspecciones, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la situación higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico-químico, que se constatará en cada programa específico de control, aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador. Se facilitará oficialmente una copia al explotador de empresa alimentaria y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Con carácter general, una inspección general programada abarca los aspectos que se desarrollan a continuación:

4.2.1. REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

El control de este requisito puede atender a dos situaciones distintas:

a) Registro y autorización previos al inicio de la actividad, o modificación en las instalaciones y procesos

- **Establecimientos sujetos a inscripción en el RGSEAA**

Serán objeto de registro en el RGSEAA los operadores económicos de empresas alimentarias descritos en el artículo 2 del *Real Decreto 191/2011*. Para su inscripción se tendrá en cuenta la Guía del Registro General Sanitario disponible en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf

Por lo tanto, los operadores económicos deben comunicar a la autoridad competente (AC), a efectos de registro y, en su caso, de autorización, el inicio de las actividades de su empresa y establecimiento, y la modificación relevante en sus instalaciones y procesos. En estos casos:

- El OE que realiza actividades con **alimentos de origen no animal** realizará una notificación a la AC con carácter previo a su puesta en funcionamiento, lo cual llevará aparejado su inscripción en registro, y podrá iniciar su actividad sin una inspección de control oficial previa. En este caso la autoridad competente revisará la documentación presentada por el OE, de acuerdo a los procedimientos de cada CCAA para proceder a su inscripción en el RGSEAA. En el caso de los establecimientos que producen brotes, estos están sujetos a una autorización previa de acuerdo al *Reglamento (UE) 210/2013, sobre la autorización de los establecimientos que producen brotes*.
- El OE que realiza actividades **con alimentos de origen animal**, para los que el anexo III del *Reglamento (CE) nº 853/2004* establece requisitos específicos (salvo producción primaria, distribución, importación, transporte y almacenamiento sin control de temperatura), deberá presentar una solicitud de autorización sanitaria e inscripción a las autoridades competentes de la comunidad autónoma.

  En este caso la AC procederá a revisar la documentación presentada por el OE, planos, APPCC, memoria que incluya la descripción del proceso y las características físico-químicas del producto final y realizará una visita a las instalaciones. La actividad no se iniciará hasta que la AC haya verificado *in situ* que se cumplen

los requisitos normativos para la puesta en funcionamiento del establecimiento y le haya concedido la autorización condicional o la autorización para desarrollar su actividad.

Una vez registrados y en funcionamiento, los OE deberán notificar a la AC de cualquier modificación de la información de la inscripción o autorización inicial, así como el cese definitivo de la actividad económica de las empresas en el momento en que éste se produzca. En el primer caso, si se realiza una modificación, tal y como recoge el artículo 5 del R.D. 191/2011 que afecte a alguna actividad para las que el anexo III del *Reglamento (CE) nº 853/2004* establece requisitos, solicitará la correspondiente autorización y la AC procederá a revisar la evaluación de riesgos del establecimiento en base a la nueva información.

Por otra parte, los centros de recogida y tenerías autorizados específicamente para suministrar materias primas para producción de gelatina y colágeno para consumo humano, son establecimientos que no están sujetos a inscripción en el RGSEAA, pero deben estar autorizados por la autoridad competente e incluidos en el *Listado de centros de Recogida y Tenerías* con autorización específica por lo que se revisarán los requisitos para su autorización conforme al Reglamento (CE) 853/2004.

- En relación con las **páginas web en las que se comercializan alimentos**, de acuerdo con el *Reglamento (UE) nº 2017/625*, los OE que comercialicen alimentos en una página web estarán sujetos al requisito de inscripción en los registros establecidos por las autoridades competentes, conforme al artículo 2 del *Real Decreto 191/2011*, dependiendo del modelo de empresa alimentaria de que se trate:
    - Si TIENE INSTALACIONES ALIMENTARIAS (de producción y/o transformación y/o elaboración y/o envasado y/o almacenamiento y/o otras específicas desarrolladas dentro de un establecimiento), estarán sujetos a inscripción (con o sin autorización sanitaria previa) en el Registro nacional (RGSEAA) o en el Registro de las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, según proceda.
    - Si NO TIENE INSTALACIONES ALIMENTARIAS y su actividad consiste exclusivamente en la distribución y/o importación (de países de fuera de la Unión Europea) de productos alimenticios, con entrega (en mano, correo postal, por mensajería, etc.) a una empresa o al consumidor final, los operadores económicos que sean a su vez los prestadores de servicios en internet se inscribirán en el Registro nacional (RGSEAA) como distribuidores o importadores bajo las claves y actividades que correspondan a los productos comercializados y los criterios registrales establecidos. A efectos de inscripción, se considerará el domicilio social de la empresa en España como domicilio de las actividades.

Establecimientos minoristas sujetos a inscripción en los registros autonómicos

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

b) Comprobación del estado del registro o autorización del establecimiento tras el inicio de la actividad

Las autoridades competentes deberán comprobar que todos los establecimientos o empresas sin instalaciones cuya actividad esté relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria se encuentran debidamente registradas y/o autorizadas en el RGSEAA o, en el caso del comercio minorista, censadas y/o registradas a nivel autonómico por las autoridades competentes de las Comunidades autónomas.

El control se referirá también a que la autorización, el registro o censo existente, refleje con exactitud los datos de titularidad y de las actividades desarrolladas por la empresa, así como los datos del responsable de estas últimas, si procede, comprobando:

- Que no hay inscritas en el RGSEAA actividades que no se realizan en el establecimiento.
- Que no se realizan actividades en el establecimiento para las que no está inscrito en el RGSEAA.

4.2.2. CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS

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

La Comunicación de la Comisión (2022/C 355/01) contempla la posibilidad de desarrollar de manera voluntaria programas de prerrequisitos operativos como medida(s) de control para prevenir un peligro generalmente vinculados al proceso de producción y/o transformación del alimento.

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

Los aspectos generales a verificar, que posteriormente se desarrollan en los apartados 4.2.2.1. a 4.2.2.2. son los siguientes:

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

- **Buenas prácticas de fabricación**, de materias primas, ingredientes y productos
  - Selección de proveedores y especificaciones
  - Metodología de trabajo
  - Proceso, tratamientos térmicos y de conservación
  - Ficha técnica y producto final
  - Requisitos de envasado y embalaje

Esta relación de aspectos a verificar podrá verse condicionada cuando la empresa esté sujeta a exclusiones, excepciones, y adaptaciones de la normativa, cuando utilice guías de prácticas correctas de higiene o criterios de flexibilidad para la aplicación de los principios del sistema APPCC.

Por tanto, si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo a prácticas higiénico-sanitarias, **la inspección de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.**

Tanto en el caso de que se apliquen guías de buenas prácticas como si no, en toda empresa alimentaria deben instaurarse siempre PPR que abarquen las condiciones y las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Los OE deben describir los PPR aplicados, que han de ser proporcionales al tamaño y naturaleza del establecimiento.

4.2.2.1. Buenas prácticas de higiene

El control de las buenas prácticas de higiene incluirá los siguientes aspectos:

A. Diseño de los locales, instalaciones y equipos

En la inspección se verificará que el OE ha tenido en cuenta en sus instalaciones:

- Proximidad de las fuentes potenciales de contaminación, el suministro de agua, la eliminación de las aguas residuales, el abastecimiento de energía, el acceso a los medios de transporte, etc.
- Distribución del espacio con separación estricta entre las zonas contaminadas y las zonas limpias, así como la disposición adecuada de las salas para los flujos de producción unidireccionales.
- Construcción, materiales, limpieza e iluminación adecuada de las salas, suelos, superficies y equipos.
- Definición clara de instalaciones de almacenamiento de materias primas, envases para alimentos y materiales de embalaje.
- Número adecuado de dispositivos de vigilancia de los parámetros críticos, por ejemplo, la temperatura.
- Calibración de equipos
- Evitar la condensación.
- Prevención de la contaminación del material por el ambiente (por ejemplo, por goteo por condensación desde el techo), del equipo de manipulación de alimentos (como en la acumulación de residuos alimentarios en los dispositivos de corte), por materias primas y productos cocinados (tablas de despiece, cuchillos, platos, etc.). Cuando resulte pertinente, debe registrarse la humedad ambiental.
- Prevención de las contaminaciones cruzadas, en particular:
    - En establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias recogidas en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, se deben cumplir unos requisitos estructurales de manera que se evite el cruce de líneas en la fabricación de sus productos.
    - En establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener OMG, el OE realizará controles con vistas a verificar que el sistema de trazabilidad implantado por el OE aborda los aspectos especificados en el *Reglamento (CE) 1830/2003*, en especial, con respecto a lo dispuesto en los artículos 1 y 7.

B. Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos

En la inspección se verificará que el OE:

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

C. Limpieza y desinfección

En la inspección se comprobará la limpieza de las instalaciones, equipos y dispositivos de vigilancia/registro, antes y durante las operaciones, prestando especial atención a las superficies en contacto con alimentos. Se revisarán los registros y el cumplimiento del Plan de limpieza.

Se comprobará que la frecuencia y el procedimiento de limpieza, así como los productos empleados, son adecuados para garantizar un entorno de producción higiénico.

D. Higiene antes, durante y después de las operaciones

Se verificarán las prácticas higiénicas en todo el procesado, desde la manipulación de materias primas, durante todo el proceso y hasta el producto final y, en particular:

- Que el proceso productivo sigue un flujo continuo hacia delante, desde la recepción de materias primas hasta la expedición de los productos, evitando cruces o retrocesos en el flujo de producción.
- Que se aplican medidas adecuadas relativas al uso de guantes y lavado de manos
- Que se establecen medidas eficaces para evitar la contaminación cruzada.

Los criterios de higiene de procesos establecidos en el anexo I del *Reglamento (CE) 2073/2005* determinan el funcionamiento aceptable de un proceso de producción mediante el establecimiento de valores de contaminación indicativos para determinados microorganismos, por encima de los cuales se requieren medidas correctivas a aplicar por el operador económico, con el fin de mantener unas condiciones óptimas de higiene en los procesos de producción de alimentos. Estos criterios de higiene de procesos, se refieren a microorganismos como *Salmonella*, colonias aerobias, E. *Coli*, Enterobacteriáceas, Estafilococos coagulasas positivos y *Bacillus cereus*, para determinados productos alimenticios de diferentes sectores.

El operador económico debe proceder a la realización de muestreos y análisis de sus productos alimenticios durante el proceso de fabricación, y así obtener información sobre el nivel de higiene del proceso de producción y adoptar las medidas oportunas en caso de desviación.

Las actuaciones del control oficial estarán dirigidas a comprobar el cumplimiento de esta verificación de los criterios de higiene de procesos por parte del operador económico mediante el **control documental** del plan de muestreo establecido y de los resultados aportados por el operador económico, y también, en caso de que se considere necesario a la **realización de muestreos** con el fin de verificar el grado de cumplimiento de estos criterios. Se deben tener en cuenta los criterios de flexibilidad recogidos en el documento *Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades.*

E. Higiene personal

Se verificará que las personas que trabajan en una zona de manipulación de alimentos mantienen un elevado grado de limpieza y llevan una vestimenta adecuada, así como elementos protectores (redecillas, mascarillas, etc.) cuando sea necesario.

Se comprobará que los trabajadores ejercen sus funciones de manera higiénica y que se excluye de la manipulación de alimentos a aquellos trabajadores que son portadores asintomáticos o que presentan síntomas de enfermedades transmisibles por los alimentos o que presenten, por ejemplo, heridas infectadas, infecciones cutáneas, etc. En caso de que se permita al personal seguir trabajando, se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y, en caso de ser necesario, con guantes.

Se comprobará que los manipuladores se lavan las manos todas las veces que sea necesario.

F. Formación en procedimientos de higiene y de trabajo

Control de la formación que deben recibir los trabajadores de los establecimientos alimentarios. El *Reglamento (CE) 852/2004* establece las condiciones relativas a la formación de los manipuladores de productos alimenticios I. Según éste, el establecimiento alimentario deberá supervisar la actividad de los trabajadores, y también deberá instruir o formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento de autocontrol bajo principios APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que los trabajadores aplican correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que éstos conocen dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse.

En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma en la que el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente que existe una planificación de formación definida por los operadores de empresa alimentaria.

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación recibida por los trabajadores y los responsables del sistema de autocontrol ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas

F. Control de plagas

En el control de plagas debe priorizarse una estrategia preventiva y que tenga un menor riesgo o impacto en el medio ambiente y en la salud. Por ello, debe orientarse a las empresas hacia el control integrado de plagas, como un enfoque sistemático basado en buenas prácticas de limpieza, inspección y vigilancia junto a métodos de control físicos y químicos, así como una buena gestión del entorno. Los métodos químicos deben limitarse a aquellos casos en los que fallen el resto de medidas de control.

Esta tarea se basa en la participación activa de personas con los conocimientos adecuados del control de plagas, los cuales pueden pertenecer al propio establecimiento alimentario o bien a empresas externas. No deben utilizarse cebos si no hay señales de existencia de alguna plaga (hay otros métodos de vigilancia).

Se verificará que el OE dispone de un plan de control de plagas, con documento descriptivo, en el que constan las medidas adecuadas de prevención:

- Que las paredes exteriores no presentan grietas ni rendijas, los alrededores deben estar limpios y en orden, y las zonas de limpieza han de ser accesibles.
- Que se dispone de pantallas contra los insectos en las ventanas.
- Que las puertas permanecen cerradas salvo durante las operaciones de carga o descarga.
- Que el equipo y los locales no utilizados están limpios.
- Que en caso de que se encharque el interior de los locales, se adopta una solución inmediatamente.
- Que se dispone de un programa de control de plagas: Se comprobará:
    - la colocación estratégica de un número adecuado de cebos y trampas tanto en el interior como en el exterior, de ser preciso;
    - en dicho programa han de incluirse los roedores y las plagas voladoras que se arrastren o caminen;
    - deben eliminarse las plagas y los insectos garantizando que no exista ninguna posibilidad de contacto con el alimento;
    - en caso de que el problema sea recurrente debe determinarse la causa y adoptar medidas preventivas y correctoras;
    - los plaguicidas deben almacenarse y utilizarse de manera que no haya posibilidad de contacto con alimentos, material de embalaje, equipo, etc. y el personal que los manipule deberá de tener la formación específica adecuada.

H. Control del agua

Deberá contarse con un suministro adecuado de agua apta para el consumo humano que cumpla los criterios de calidad y con los parámetros establecidos en la normativa que regula los criterios de calidad del agua de consumo RD 3 /2023, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios. Se revisará que el OE:

- Asegure la calidad del agua utilizada, mediante un análisis microbiológico y químico del agua que esté directamente en contacto con los alimentos con la frecuencia establecida en la normativa.
- Para el agua potable de red pública, el OE verificará periódicamente que la idoneidad del agua suministrada se mantiene una vez se distribuye a través de su red interna por sus instalaciones.
- Por regla general, sólo se podrá utilizar agua potable. Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. Es altamente recomendable utilizar agua potable en el lavado de frutas y hortalizas para consumo directo.

I. Control de alérgenos

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

J. Control de temperatura

Se verificará el control regular de la temperatura del entorno de almacenamiento y, si procede, determinadas áreas de trabajo. Se controlarán concretamente las siguientes cuestiones

- respeto de las temperaturas específicas establecidas normativamente:
- Cuando sea pertinente, debe registrarse (automáticamente) la temperatura,
- Los dispositivos de alarma serán preferentemente automáticos,
- Deben reducirse al mínimo las fluctuaciones de temperatura, por ejemplo, utilizando un local/congelador separado para congelar los productos, distinto del utilizado para su almacenamiento.
- La capacidad de enfriamiento/calentamiento debe adaptarse a las cantidades de que se trate,
- También deben vigilarse la temperatura del producto durante su transporte.

K. Control de los alimentos, materias primas, envases y embalajes

Se llevará a cabo un control de los alimentos, materias primas y materiales de envase y embalaje que entran en el establecimiento y que salen de él, y de la documentación que los acompaña, es decir:

- El suministro desde establecimientos autorizados/registrados de materias primas, aditivos, coadyuvantes tecnológicos, envases y embalajes y otros materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- La política de abastecimiento, con un acuerdo sobre las especificaciones (por ejemplo, microbiológicas) y las garantías de higiene y/o que requiera un sistema certificado de gestión de la calidad, en lo relativo a detalles sobre los PPR y el plan de APPCC del establecimiento propiamente dicho.
- En lo relativo a las condiciones de almacenamiento en el propio establecimiento, deben tenerse en cuenta las instrucciones facilitadas por el proveedor, los principios del «primero en entrar, primero en salir» o de

que el primer producto que caduque sea el primero que se expida, la accesibilidad desde cualquier parte para efectuar inspecciones (por ejemplo, que no estén colocados contra las paredes, etc.).

L. Gestión de residuos y subproductos

Los Servicios de control deberán comprobar el sistema de que dispone el operador para la gestión de todos los residuos, y en particular, para los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

Los residuos y los SANDACH pueden ocasionar importantes riesgos para la salud pública, la salud animal y el medio ambiente, por lo que deben gestionarse adecuadamente y evitar toda posibilidad de que puedan retornar a la cadena alimentaria humana, con el riesgo que ello supone.

En el caso de los SANDACH el *Reglamento (CE) 1069/2009* establece normas sanitarias más concretas para la recogida, el transporte, la manipulación, el tratamiento, la transformación, el procesamiento, el almacenamiento, la introducción en el mercado, la distribución, el uso y la eliminación de los SANDACH en base al riesgo que entrañen.

Con carácter general los controles serán también documentales y físicos. Se comprobará:

- Que exista correcta separación, clasificación, identificación y almacenamiento, conforme a cada una de las categorías de SANDACH.
- Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de los residuos no SANDACH.
- Que la documentación de acompañamiento de SANDACH y residuos no SANDACH refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.

4.2.2.2. Buenas prácticas de fabricación, de materias primas, ingredientes y productos

El control de las buenas prácticas de fabricación, de materias primas, ingredientes y productos se realizará exclusivamente en establecimientos fabricantes y envasadores, e incluirá los siguientes aspectos:

A. Selección de proveedores y especificaciones

Se revisarán los controles de recepción, es decir, cómo organiza el OE sus acuerdos con proveedores, la homogeneidad de los productos entregados, el cumplimiento de los plazos de entrega, la exactitud de la información añadida, una vida útil o frescura suficientes, la utilización de medios de transporte limpios y adecuadamente equipados, la sensibilización en materia de higiene del conductor y de otros manipuladores de alimentos que los transportan, la temperatura correcta durante el transporte, la satisfacción a largo plazo, etc.

B. Metodología de trabajo

Se verificará que los operarios disponen de instrucciones de trabajo sencillas, claras, visibles y de fácil acceso. Que no dejan los lugares de inspección desatendidos, que colocan los productos acabados en locales a temperatura regulada lo antes posible, si es necesario el almacenamiento, que cumplimentan los registros correctamente tan pronto como sea posible, que las manipulaciones no facilitan cruces de líneas, etc.

C. Proceso, tratamientos térmicos y de conservación

Se realizará una comprobación del proceso que se realiza, incluyendo controles de temperatura, condiciones de almacenamiento, comprobación de la existencia de comidas testigo, etc., de manera que se compruebe que hay un control continuo sobre las características de los alimentos y productos alimenticios.

Se incidirá en el control del uso de productos compuestos o reprocesados, de forma que no aporten a los productos terminados sustancias no permitidas o en cantidades superiores a las permitidas.

También, si la autoridad competente lo considera pertinente, **podrá realizar una toma de muestras y análisis,** bien de forma planificada o por sospecha durante el transcurso de la inspección, para comprobar el cumplimiento de ciertos parámetros cuya superación implique la adopción de medidas correctoras por parte de la empresa. En particular se podrán verificar:

- El cumplimiento de los niveles de acrilamida, de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/2158*, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- Los criterios directamente relacionados con los procesos productivos, como por ejemplo la adición de aditivos, en cantidad *quantum satis*, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, aquellos contaminantes que se forman durante la producción o transformación de los alimentos y el control de todos los peligros que se han de exigir a los proveedores.

Se determinará si los valores obtenidos son equivalentes a los detectados por el establecimiento en sus propios análisis.

D. Ficha técnica y producto final

Se realizará una revisión de la ficha técnica, comprobando la identificación e idoneidad de materias primas, incluidos los aditivos, productos intermedios y producto final incluyendo la valoración de la vida útil y las condiciones de conservación y tratamiento, teniendo en cuenta el uso esperado del alimento, de especial interés en los alimentos listos para consumo.

Además, se contralará que no se elaboran, almacenan o venden **ingredientes tecnológicos** y/o sus mezclas no autorizados y que se cumplen las normas de identidad y pureza, mediante el control documental (comprobación de los boletines analíticos correspondientes), en los establecimientos elaboradores del sector de aditivos, aromas y coadyuvantes.

E. Requisitos de envasado y embalaje

En general se comprobará el estado y manipulación de los materiales de embalaje y envasado empleados. Se comprobará la existencia e idoneidad de las declaraciones de conformidad de los **materiales en contacto con alimentos (MECA)**, de manera que cuando existan normas específicas, comunitarias o legislación nacional, el OE dispone de la declaración por escrito del fabricante, importador y/o distribuidor, que certifica la conformidad con las normas aplicables.

Si los materiales no cuentan con medidas específicas o legislación nacional, el OE debe disponer de la información adecuada por escrito del fabricante, importador y/o distribuidor para justificar la composición y características del producto suministrado.

Esta declaración de conformidad la deben tener los operadores, si bien en los minoristas sólo es exigible la declaración de conformidad en el caso de los materiales cerámicos.

4.2.2.3. Otros requisitos específicos para determinados establecimientos de origen animal

Los OE que manipulan productos de origen animal tanto transformados como sin transformar han de aplicar las normas específicas del anexo III del *Reglamento (UE) nº 853/2004.* Además, concretamente se verificará:

- El **marcado sanitario y de identificación** de acuerdo al artículo 5 del citado Reglamento. Es decir, los OE no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización que no lleven:

  a) una marca sanitaria de conformidad con el *Reglamento (UE) nº 2019/627*; o bien

  b) una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del anexo II del *Reglamento (CE) nº 853/2004*.

  Los operadores de empresa alimentaria podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido en establecimientos autorizados.

  Los operadores de empresa alimentaria no podrán retirar de la carne una marca sanitaria fijada de conformidad con el *Reglamento (UE) nº 2019/627* a menos que despiecen, procesen o manipulen de otra forma dicha carne.

- La **comercialización** del producto, de forma que, cuando lo requieran, de acuerdo al anexo II y III del *Reglamento (CE) nº 853/2004*, los envíos de productos de origen animal vayan acompañados del correspondiente certificado.

4.2.3. CONTROL DEL SISTEMA APPCC

Este control se realiza en OE de todos los sectores alimentarios y en todas las fases de la cadena excepto en distribuidores e importadores sin depósito, ya que, al no poseer instalaciones, no deben cumplir estos requisitos. En el caso de OE que se dediquen exclusivamente a la distribución y/o importación (sin ninguna instalación de almacenamiento, envasado, transformación y/o elaboración) sólo han de disponer del Plan de control de proveedores, el Plan de formación y el Plan de trazabilidad. Para las empresas de transporte sin instalaciones de almacenamiento, será suficiente el documento acreditativo del Plan de trazabilidad.

Para el control del APPCC, hay que tener en cuenta en primer lugar si la empresa aplica guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC o criterios de flexibilidad en su sistema de autocontrol.

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

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

4.2.4. TRAZABILIDAD

El control oficial de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar los siguientes aspectos:

- Estudio y valoración de la documentación existente,
- Comprobación *in situ* de que el sistema descrito en la documentación está implantado y es efectivo, mediante la realización de simulacros de trazabilidad.

La trazabilidad debe incluir tanto la información relativa a la identificación de todas las sustancias, ingredientes y productos, como a su cuantificación. Los agentes de control oficial deben:

- **Verificar la evidencia documental** de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad y que su implantación es adecuada, es decir, verificar la información sobre los siguientes puntos:
  - ✓ Sistema de agrupación e identificación de los productos, establecido según el criterio de la empresa. Pueden ser por ejemplo periodos de tiempo, líneas de producción, materias primas (según origen, fecha de recepción, lugar de almacenamiento…), etc.
  - ✓ Trazabilidad de los productos que entran en la empresa o trazabilidad hacia atrás,
  - ✓ Trazabilidad del proceso o trazabilidad interna, en caso de que esté implantada en la empresa,
  - ✓ Trazabilidad de los productos que se suministran por la empresa o trazabilidad hacia delante,
  - ✓ Descripción de la forma de recuperación de los productos afectados ya distribuidos, su almacenamiento y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a esta de la retirada efectuada.
  - ✓ Periodo de mantenimiento de los registros, que es decidido por el explotador de la empresa alimentaria de acuerdo con la naturaleza del producto y en base a su análisis de riesgos, debiendo respetar la legislación aplicable de carácter sectorial u horizontal a plazos mínimos de

mantenimiento de registros en caso de haberla, en todo caso, al menos durante la vida útil del producto.

- **Comprobar la verificación del sistema por parte del OE.** El sistema de trazabilidad de la empresa debe estar sujeto a un procedimiento interno de verificación, con cuyos resultados o bien con resultados de verificaciones indirectas (denuncias, reclamaciones, pérdida de seguridad de los productos, alertas, etc.) se debe actualizar el sistema de trazabilidad.
- **Realizar ejercicios de trazabilidad** de forma que se compruebe de forma práctica *in situ* o mediante un estudio detallado de la documentación de un producto concreto escogido de forma aleatoria.

En determinados productos se requiere una **información específica** que ha de ser transmitida entre los operadores económicos, como es el caso de:

- **Alimentos de origen animal**: se debe cumplir el Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal, que establece la información mínima a transmitir entre operadores del sector de los alimentos de origen animal.
- En relación con los **alimentos congelados de origen animal**, debe tenerse en cuenta lo dispuesto en la sección IV del anexo II del Reglamento 853/2004, de forma que hasta la fase en la que un alimento es etiquetado de conformidad con la Directiva 2000/13/CE, o utilizado para una nueva transformación, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que, en el caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, se comunique la información siguiente al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente: la fecha de producción, y la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

  Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.
- En aquellos establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener **Organismos Modificados Genéticamente (OMG)**. Se realizarán controles con vistas a comprobar que la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad que deberá abordar los aspectos especificados en el Reglamento (CE) 1830/2003 y que con carácter general consisten en:
  - Productos que contienen o están compuestos por OMG. En todas las fases de la comercialización, los operadores velarán por que se transmita por escrito al operador que reciba el producto la información siguiente:
    - La mención de que contiene o está compuesto por OMG
    - El identificador único asignado a dichos OMG.
  - Productos destinados a alimentos producidos a partir de OMG. Cuando un operador comercialice un producto producido a partir de OMG, deberá velar por que se transmita por escrito al operador que lo reciba la indicación de cada ingrediente alimenticio producido a partir de OMG o si no existe lista de ingredientes, la mención de que el producto está producido a partir de OMG.

  Se comprobará que esta información se conserva durante los cinco años posteriores a cada transacción.
- Establecimientos que elaboran **aromas de humo derivados**. En la primera fase de la puesta en el mercado de un aroma de humo autorizado derivado, los operadores de una empresa alimentaria garantizarán que se transmita al operador de la empresa alimentaria que recibe el producto la información siguiente:
  - El código del producto autorizado
  - Las condiciones de utilización del producto autorizado
  - La relación cuantitativa con el producto primario.
- Establecimientos que manipulan **productos de la pesca frescos o congelados**. Cuando este tipo de productos se destine a la preparación de productos listos para ser consumidos sin tratamiento térmico previo al consumo, se informará, en la documentación que acompaña al producto, del tratamiento de congelación al que han sido sometidos.

- Establecimientos elaboran **carne separada mecánicamente (CSM)** con destino a otros OE, han de informar en los documentos que acompañan del proceso de producción, origen y contenido en calcio.
- **Moluscos bivalvos vivos (MBV):** toda vez que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de MBV entre establecimientos, traslado que incluirá la llegada del lote al centro de expedición o al establecimiento de transformación, el lote deberá ir acompañado de un documento de registro. Este documento debe contener la información especificada en el especificado en el Capítulo I, de la Sección VII, del anexo III del *Reglamento (CE) nº 853/2004*.

En todas las fases posteriores de la puesta en el mercado, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que la información recibida se transmita a los operadores de empresas alimentarias que reciban los productos.

4.2.5. CONTROL DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS QUE VENDEN POR INTERNET

Este control se realiza en OE de todos los sectores alimentarios y en todas las fases de la cadena: fabricantes, envasadores, almacenistas, distribuidores y minoristas que vendan sus productos mediante comercio electrónico, ya que todos los operadores de empresas alimentarias que comercializan sus productos a través de internet y los productos alimenticios que comercializan tienen que cumplir todas las normas comunitarias y nacionales establecidas en materia de seguridad alimentaria, tal y como indica el *Reglamento (CE) nº 178/2002*, en su artículo 17.

Tal y como se ha reflejado en el apartado 4.2.1. de este programa, los operadores de empresas alimentarias han de notificar a la autoridad competente todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las actividades que emprenden por medios de comunicación a distancia con el fin de proceder a su registro.

El control del cumplimiento por parte de los OE en su página web, de los requisitos para la venta de alimentos por internet, **se podrá realizar en las oficinas de la Autoridad Competente**, con anterioridad o posterioridad al día en que se realice la visita de inspección. Este control se considerará un aspecto más dentro de la inspección del establecimiento en el marco del programa 1, y así se consignará en el acta de inspección correspondiente.

Los controles realizados se reflejarán en el acta de la inspección, y podrá conservarse un registro de todo el proceso a través de capturas de pantalla, donde se vea la fecha y hora en que se realizó el control.

El control oficial de este tipo de comercialización de alimentos se recoge de manera específica en el Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos (AESAN-SGCAAPCO/AP-9/PNT- CONTROL COMERCIO ELECTRÓNICO).

Se revisarán los siguientes aspectos en la página web:

- Que aparece la información sobre el **prestador de servicios**, incluyendo el nombre o razón social, dirección y datos de contacto (teléfono, email, etc.).
- Con respecto a la información de los **productos** comercializados en su página web, mediante una selección aleatoria de la oferta existente se comprobará:
  - Que figuran todas las menciones obligatorias del artículo 9 del *Reglamento (CE) 1169/2011*, salvo la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad y el lote.
  - Que la información alimentaria obligatoria en la venta a distancia se facilita, al menos, en la lengua española,
  - Que cualquier declaración nutricional o de propiedades saludables que se realiza, cumple con el *Reglamento (CE) Nº 1924/2006*. La declaración debe estar autorizada y se deben cumplir las condiciones de uso.
  - Que los productos ofrecidos cumplen con las prácticas informativas leales descritas en el artículo 7 del *Reglamento (CE) 1169/2011*.

Además, de forma presencial en el establecimiento se podrá solicitar al operador información sobre el **sistema de envío** utilizado por el operador, para verificar que permite mantener los alimentos a la temperatura adecuada en el caso de alimentos refrigerados, congelados o calientes, y se prestará atención a los **registros de trazabilidad** de las ventas realizadas por internet, identificando a los clientes, que sean empresas alimentarias, para poder realizar una retirada de producto o informar a los consumidores en caso necesario.

4.3. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- ✓ **Deficiencias:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- ✓ **Incumplimiento tipo 2:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- ✓ **Incumplimiento tipo 1:** es aquella no conformidad con la normativa que influye sobre la seguridad del producto.

De acuerdo a lo anterior, se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de alguna de las medidas descritas en el punto 4.4.

En concreto, en este programa de inspección general de establecimientos alimentarios, los incumplimientos serán clasificados en:

- Incumplimientos del registro y/o autorización del establecimiento
- Incumplimientos de los prerrequisitos
  - Relativos a buenas prácticas de higiene
  - Relativos a las buenas prácticas de fabricación, materias primas, ingredientes y productos
- Incumplimientos del sistema de APPCC
- Incumplimientos relativos a la trazabilidad
- Incumplimientos de la venta por internet.

4.4. MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de *No Conformidades se* adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- ✓ Las *No Conformidades* detectadas y la gravedad de las mismas,
- ✓ Su repercusión en la salud de los consumidores
- ✓ La garantía de corrección permanente y no reiteración de las *No Conformidades* detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la *No Conformidad* detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de *No Conformidades* del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. Ante cada *No Conformidad* comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

De forma más específica de acuerdo a las *No Conformidades* detectadas en una inspección general del establecimiento la decisión sobre las medidas a adoptar será, en caso de:

- **Deficiencias**

La medida a adoptar será instar a la corrección de la deficiencia, comprobando su subsanación en la siguiente visita de inspección programada.

- **Incumplimiento tipo 2:**

Como primera medida se requerirá al operador la adopción de medidas y/o la revisión del plan APPCC del establecimiento para la corrección de los incumplimientos detectados, ya sea de forma inmediata o mediante la concesión de un plazo.

En caso de concederse un plazo, este será el mínimo que la autoridad competente determine necesario para la subsanación de los incumplimientos (se tendrá en cuenta el plazo propuesto por el operador en su caso) y como máximo de hasta 3 meses, aunque en casos excepcionales se puede conceder un plazo máximo de 6 meses, justificando los motivos de la excepcionalidad.

Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se procederá a realizar una visita de comprobación para verificar si se ha procedido a la subsanación de los incumplimientos.

En caso de no haber sido corregido el/los incumplimientos, la autoridad competente valorará si concurren nuevas circunstancias que supongan un riesgo inminente y procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1, a la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador, o a la imposición de una multa coercitiva. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

En ambos tipos de incumplimientos se podrán imponer de manera simultánea o adicional las siguientes medidas, con el fin de resolver el incumplimiento:

- Ordenar el tratamiento de las mercancías, la modificación de las etiquetas o que se facilite a los consumidores información correcta.
- Restringir o prohibir la comercialización de mercancías,
- Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de mercancías, autorizando cuando proceda, la utilización de las mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Plan APPCC. Se instará a la empresa a la investigación de las causas que han motivado el incumplimiento y a la implantación de las medidas correctoras necesarias. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el control oficial. Para la corrección de los incumplimientos se solicitará al operador, cuando se considere necesario, un plan de acción, o en su caso, un compromiso que incluya un cronograma o los tiempos necesarios para su subsanación.
- Ordenar que determinadas actividades del operador de que se trate se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Ordenar el aislamiento o el cierre, durante un periodo de tiempo adecuado, de la totalidad o de una parte de la empresa del operador y en su caso de los sitios de internet que gestione o utilice procediendo a eliminar del listado la actividad/es o el establecimiento del RGSEAA. Esta suspensión de la actividad (parcial o total) del establecimiento se realizará cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal imputable al establecimiento y en los casos en que por la Autoridad Competente se estime necesario. En el caso de que los incumplimientos afecten a una o varias actividades se procedería a eliminar del listado del RGSEAA la actividad/es correspondiente/s o el número de RGSEAA si afecta a todas las actividades.
- Ordenar la suspensión o la retirada/revocación de la autorización de la actividad del establecimiento. La retirada/revocación de la autorización de cualquier actividad de un establecimiento inscrito en el RGSEAA se resuelve por las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas y deberá ser comunicada a la AESAN para que proceda a actualizar la lista de establecimientos alimentarios autorizados y las listas UE empleando los modelos establecidos al efecto y de acuerdo con el procedimiento acordado entre AESAN y CCAA.
- Emitir una notificación (Reglamento (UE) 16/2011; Reglamento (UE) 178/2002, Art.50;). En los casos en que la distribución de los productos afectados se haya producido fuera del ámbito de la Comunidad

autónoma que lo detecta o que el producto afectado proceda de otra Comunidad autónoma, la Comunidad que detecte el incumplimiento podrá comunicarlo a través de la red SCIRI-ACA, en los términos establecidos en el "Procedimiento de actuación de la Red SCIRI- ACA (AESAN – CCAA)".

- Propuesta de incoación de expediente sancionador o imposición de multa coercitiva, cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal o infracción imputable al operador económico y en los casos en que la Autoridad Competente estime necesario (Ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración…).

Además, dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

- **Incumplimiento tipo 1**

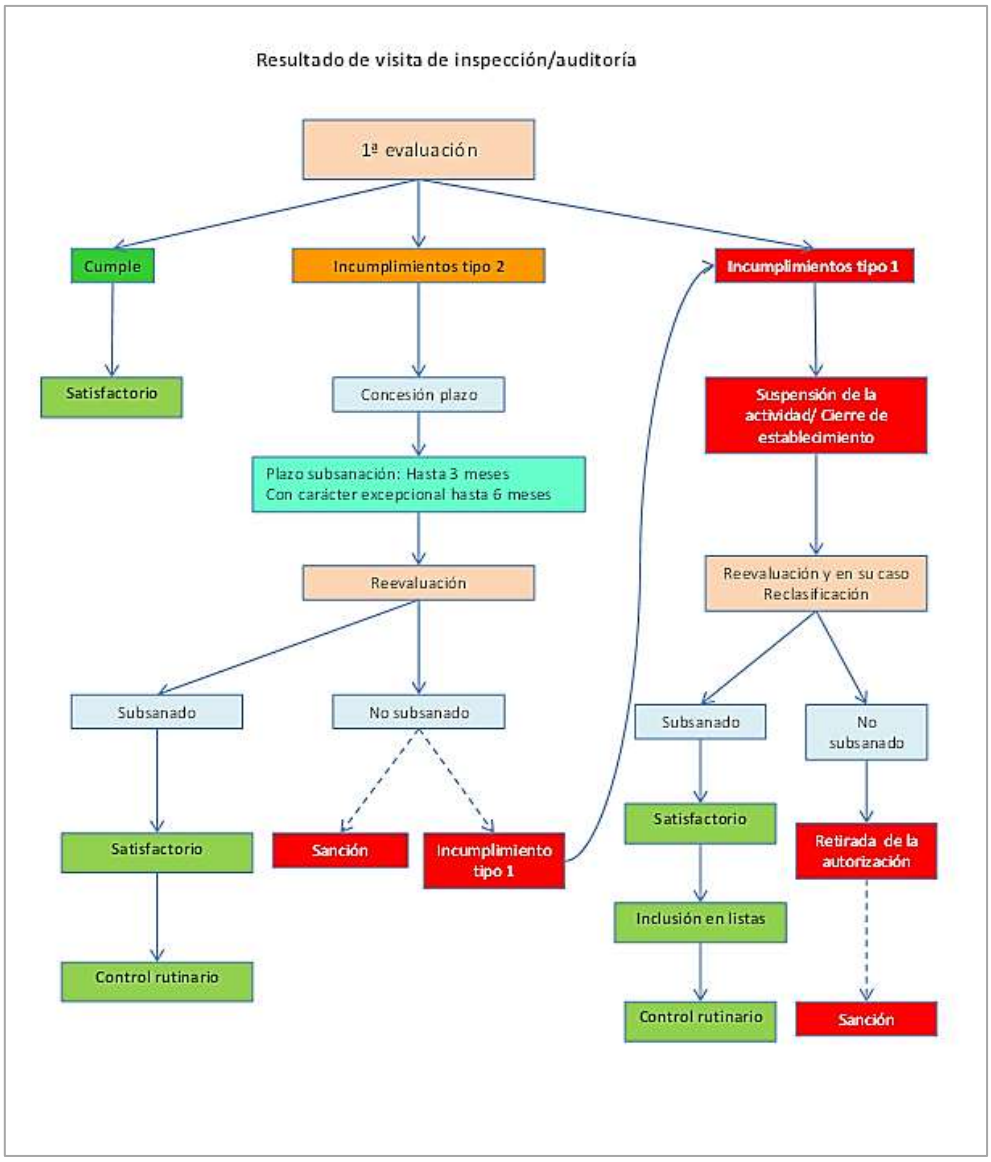
La medida a adoptar será la suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad, hasta que se compruebe que ha sido subsanado. La adopción de esta medida debe llevar siempre aparejada la adopción de medidas cautelares sobre los productos afectados, implicando la retirada de los mismos del ámbito comercial.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos la actividad o actividades objeto de suspensión (o la cancelación del núm. RGSEAA si afecta a todas las actividades de la inscripción) y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE de las actividades afectadas.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

Las autoridades competentes notificarán las medidas al operador facilitando a este o a su representante una notificación escrita de su decisión relativa a la acción o medida que deba adoptar, junto con las razones de dicha decisión.

A continuación, se muestra un árbol de decisiones aplicable a los incumplimientos detectados en el marco de este programa y sus medidas.



5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con la inspección general de establecimientos alimentarios, no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas del PNCOCA, los cuales se describen a continuación:

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol. Las auditorías de los sistemas de autocontrol en establecimientos alimentarios se encuentran descritas en el programa 2. El programa 1 recoge únicamente los controles realizados por los agentes de control oficial en sus visitas de inspección a los establecimientos para comprobar la existencia y la correcta implantación de estos sistemas.

Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas. Todas las actividades de inspección realizadas en los mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas se encuentran descritas en el programa 3. Ninguna actividad realizada en mataderos se incluye en el ámbito de este programa de control.

Programa 4. Etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos. El control en establecimientos fabricantes de la correspondencia entre las fichas técnicas de los productos y su etiquetado se realiza en el

marco del programa 4. También se contemplan en este programa 4 los aspectos de la información al consumidor.

Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias. La toma de muestras y análisis para la detección de alérgenos no declarados al consumidor se realiza en el marco del programa 5. El control en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias, del cumplimiento de los requisitos estructurales de manera que se evite el cruce de líneas en la fabricación de sus productos, y que cuando esto no sea posible, se establezcan medidas ligadas a los procesos y productos con el fin de minimizar la posibilidad de contaminaciones cruzadas y que los empleados realizan unas prácticas correctas de higiene con este mismo fin sí se controla en el marco de este programa 1.

Programa 6. Organismos modificados genéticamente. La toma de muestras y análisis para la detección de OMG no declarados al consumidor se realiza en el marco del programa 6. El control en establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener OMG, de que el OE realiza controles con vistas a comprobar que la presencia de OMG autorizados en cantidades inferiores al 0,9 % del producto y no mostrado en la etiqueta se debe a razones accidentales o técnicamente inevitables, así como los controles con vistas a comprobar que la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad que deberá abordar los aspectos especificados en el *Reglamento (CE) 1830/2003* sí se realiza en el marco del programa 1.

Programa 8. Peligros biológicos en alimentos. La toma de muestras y análisis para la comprobación de los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria se realiza en el marco del programa 8, mientras que la toma de muestras y análisis para comprobar los criterios de higiene de los procesos, se realiza en el marco de los programas 1 y 3.

Programa 9. Anisakis. Los controles realizados en los establecimientos del sector de la pesca para comprobar que los productos de la pesca comercializados no se encuentran manifiestamente parasitados, así como el control del cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp* en los productos de la pesca que comercializan se realizan en el ámbito del programa 9. El resto de actividades de inspección realizadas en estos establecimientos, no relacionadas con el control de *Anisakis spp*, se realizan en el ámbito del programa 1.

Programa 11. Contaminantes en alimentos. Con respecto a la acrilamida, el cumplimiento de la Recomendación (UE) 2019/ 1888, relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos, se realiza en el marco del programa 11, mientras que el control de las medidas de mitigación establecidas en el *Reglamento (UE) 2017/2158* se comprueba en el marco del programa 1.

Programa 12. Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos. La toma de muestras y análisis para la detección y cuantificación de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en los alimentos se realiza en el marco del programa 12. El control de que no se elaboren, almacenen o vendan ingredientes tecnológicos y/o sus mezclas no autorizados y que se cumplen las normas de identidad y pureza, mediante el control documental (comprobación de los boletines analíticos correspondientes), en los establecimientos elaboradores del sector de aditivos, aromas y coadyuvantes se realiza en el marco del programa 1, al igual que los controles de que en la puesta en el mercado de aromas de humo autorizados se transmita al operador de la empresa alimentaria que recibe el producto la información obligatoria establecida en la normativa.

Programa 13. Materiales en contacto con alimentos. La toma de muestras y análisis para la detección de migraciones de sustancias procedentes de los MECA en los alimentos se realiza en el marco del programa 13. El control de la existencia e idoneidad de las declaraciones de conformidad, de manera que cuando existan normas específicas, los materiales y objetos en contacto con alimentos, vayan acompañados de una declaración por escrito del fabricante que certifique su conformidad con las normas que les sean aplicables se realiza en el marco del programa 1.

Programa 17. Control de alimentos irradiados. En el curso de la inspección general a establecimientos alimentarios que realicen tratamientos de irradiación, se puede proceder al muestreo y análisis para verificar el cumplimiento de la normativa en el marco del programa 17.

En todo caso, siempre que a raíz de un control oficial realizado del programa 1 se detecte cualquier sospecha o indicio de incumplimiento y por parte del agente de control oficial se decida completar este control con una toma de muestras sobre los productos alimenticios para comprobar el cumplimiento de la normativa específica relativa a peligros químicos o microbiológicos presentes en los alimentos o de información al consumidor, estas actividades se considerarán fuera del marco de este programa como un control no programado en el ámbito del programa que corresponda.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes tienen obligación de establecer procedimientos de examen de los controles (*Reglamento (UE) nº 2017/625*, art. 12, 2.). De acuerdo con esto y siguiendo las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales,* se realiza anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, para adoptar medidas de acuerdo con los mismos.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos a continuación.

Indicadores

Para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán los indicadores descritos a continuación:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles oficiales en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo	- Nº de controles realizados, programados y no programados - Nº de establecimientos controlados
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios	- Nº de inspecciones con algún incumplimiento - Nº establecimientos con algún incumplimiento
2.1. Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro de establecimientos alimentarios	- Nº de incumplimientos
2.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante programas de prerrequisitos	
2.3. Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico.	
2.4. Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad	
2.5. Comprobar que los OE que comercializan alimentos por internet, cumplen los requisitos establecidos en la normativa para realizarlo.	
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición	- Nº de medidas adoptadas - Nº medidas administrativas - Nº medidas judiciales

Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se analizarán las tendencias en los indicadores descritos a continuación:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir la aparición de riesgos para la salud humana vinculados a las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentarios.	- Tendencia en el número de controles en los últimos 5 años - Tendencia en % de incumplimientos detectados en los últimos 5 años - Tendencia en % de las medidas adoptadas a raíz de los incumplimientos detectados en los últimos 5 años

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España,
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

ANEXO I. Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002	por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003	relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 204,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento de ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión de 15 de marzo 2019	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero	relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo,	por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005	relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005	por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.
Reglamento (CE) 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio,	por el que se establecen las disposiciones del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de huevos.
Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009,	por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.
Reglamento (CE) 2406/1996 del Consejo de 26 de noviembre de 1996	por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros
Reglamento (UE) nº 142/2011 de la comisión de 25 de febrero de 2011	por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma
Reglamento de Ejecución (UE) n° 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011,	relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal
Recomendación de la Comisión de 6 de mayo de 2003,	sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas (2003/361/CE).
Reglamento (UE) n° 609/2013, de 12 de junio de 2013	relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso

Nº Referencia	Asunto
Reglamento delegado (UE)2016/127 de 25 de septiembre	Requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad.
Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017	por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283
Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2469 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017	por el que se establecen los requisitos administrativos y científicos que deben cumplir las solicitudes mencionadas en el artículo 10 del Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos.
Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2468 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017	por el que se establecen requisitos administrativos y científicos acerca de los alimentos tradicionales de terceros países de conformidad con el Reglamento (UE)

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre	por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio
Real Decreto 490/1998, de 27 de Marzo de 1998,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad
Real Decreto 1698/2003 de 12 de diciembre	que establece disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero	por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos
Real Decreto 30/2009, de 16 de enero	por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre de 2010	por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano
Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre de 2010	por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero	sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Real Decreto 463/2011, de 1 de abril,	por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo,	por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra
Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre,	por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre	por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano
Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre	por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
Real Decreto 340/2014, de 9 de mayo,	por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo,	por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.
Real Decreto 476/2014, de 13 de junio,	por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.
Real Decreto 578/2014, de 4 de julio,	por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.
Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero	Por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador , y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
Real Decreto 198/2017 de 3 de marzo,	por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007,normativa básica de control operadores del sector lácteo, el Real Decreto 217/2004 identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores del sector lácteo, el Real Decreto 752/2011 control de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012 Y el Real Decreto 476/2014, ambos relativos a SANDACH
Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero,	por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor
Real Decreto 1412/2018 de 3 de diciembre	por el que se regula el procedimiento de comunicación de puesta en el mercado de los alimentos para grupos específicos de población
Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades
Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre,	por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga
Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre	Requisitos de higiene para establecimientos de comercio al por menor
Real Decreto 3/2023 de 10 de enero	Por el que se establecen los criterios higiénico sanitarios del agua de consumo, su control y suministro

Existen además otras disposiciones establecidas en la normativa comunitaria y/o nacional relativa a frutas y hortalizas, aguas de bebida envasadas, alimentos estimulantes y derivados, azucares y derivados, bebidas refrescantes, caldos y sopas, cereales en copos o expandidos, condimentos y especias, sal, vinagre, salsas de mesa, alimentos dietéticos o especiales, aceitunas, confituras, jaleas y mermeladas, conservas vegetales, grasas comestibles, harinas y derivados, helados, horchata de chufa, patatas fritas y productos de aperitivo, zumos, productos lácteos, etc.

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Aragón	DECRETO 131/2006, DE 23 DE MAYO	Gobierno de Aragón	Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
Aragón	Orden de 13 de octubre de 2009	Consejería del Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón	Desarrollo del Decreto 131/2006 por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
Aragón	Orden SAN/994/2019 sobre condiciones	Departamento de Sanidad	Modifica la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
	sanitarias en los establecimientos de comidas preparadas		Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas
Asturias	Decreto 21/2013, de 17 de abril	Consejería de Sanidad	por el que se crea Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias
Asturias	Resolución de 9 de agosto de 2017	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre el control sanitario en relación con la presencia de triquinas en carne de ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo privado familiar en el territorio del Principado de Asturias
Asturias	Resolución de 11 de agosto de 2017	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias
C. Valenciana	Decreto 134/2018 de 7 de septiembre	Consell de la Generalitat	por el que se regula el Registro sanitario de establecimientos alimentarios menores y el procedimiento de autorización de determinados establecimientos.
C. Valenciana	Decreto 201/2017 de 15 de diciembre	Consell de la Generalitat	por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.
Canarias	Resolución de 16 de junio de 2014. BOC del 04/07/2014	Servicio Canario de la Salud	Resolución de 16 de junio de 2014, por la que se aprueban diversos modelos normalizados de solicitud, comunicación previa y notificación, en materia de salud pública.
Canarias	Orden 23 junio 2021. BOC 137 del 06/07/2021	Consejería de Sanidad	ORDEN de 23 de junio de 2021, por la que se crea el Registro de Empresas Alimentarias de Canarias y se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de empresas alimentarias
Cantabria	Orden SAN/35/2008 de Cantabria, de 12 de septiembre,	Consejería de Sanidad	por la que se establecen las condiciones sanitarias de los establecimientos de comercio al por menor de carnes frescas y sus derivados.
Cantabria	Orden SAN/11/2012,	Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	por la que se establece el procedimiento para el registro de las empresas y establecimientos alimentarios en Cantabria
Castilla La Mancha	Decreto 22/2006 de 07.03.06 (DOCM 53, 10.03.06)	Consejería de Sanidad	Establecimientos de comidas preparadas
Castilla La Mancha	DECRETO 71/2020 DE 9 DE NOVIEMBRE, (DOCM 230, 13.11.20)	CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL	Regula en CASTILLA LA MANCHA la venta directa de productos ligados a la explotación agraria
Castilla y León	DECRETO 18/2016, de 7 de julio,	CONSEJERÍA DE SANIDAD	por el que se crea el Registro de Empresas y Actividades Alimentarias de Castilla y León y se regulan los procedimientos de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de los establecimientos y empresas alimentarias
Cataluña	Ley 15/1983 de 14 de julio de 1983	Departamento de la Presidencia	de higiene y control alimentario (únicamente están vigentes los artículos 8, 9, 10 y 11)(DOGC 347, 22/07/1983)
Cataluña	Decreto 333/1998, de 24 de diciembre	Dep. Industria, comercio y turismo	sobre comercialización y venta de pan(DOGC 2798, 04/01/1999)
Cataluña	Decreto 20/2007, de 23 de enero	Departamento de Agricultura, alimentación y Acción rural	por el cual se dictan normas específicas en materia de seguridad y calidad agroalimentaria para pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural (DOGC 4807, 25/01/07)
Cataluña	Decreto 82/1983, de 10 de febrero	Departamento de la Presidencia	sobre establecimientos y mercados dedicados a la venta de alimentos de alteración fácil por el calor (DOGC 414, 07/03/1984)
Cataluña	Orden de 9 de febrero de 1987	Departamento de la Presidencia	sobre normas específicas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos con ovoproductos (DOGC 804 16/02/1987)
Cataluña	Orden de 15 de diciembre de 1983	Departamento de Sanidad y Seguridad Social	por la que se regula la distribución de aguas potables de consumo público mediante contenedores, cubas y cisternas móviles (DOGC 398 de 13/01/1984)
Cataluña	Ley 18/2009, de 22 de octubre	Departamento de la Presidencia	de salud pública (DOGC 5495, de 30/10/2009)
Cataluña	Decreto 43/2012, de 24 de abril	Departamento de Salud	de los laboratorios de salud ambiental y alimentaria y de los laboratorios de control oficial (DOGC 6116, de 26/04/2012)

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
Cataluña	Decreto 24/2013, de 8 de enero	Departamento de la Presidencia	sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios(DOGC 6290, de 10/01/2013)
Cataluña	Orden de 29 de septiembre de 1986	Departamento de Sanidad y Seguridad Social	por la que se asigna al Director General de Salud Pública la competencia para dictar resoluciones de autorización y registro previsto en el capítulo 2 del título 2 de la Ley 15/1983, de 14 de julio, de la higiene y el control alimentario(DOGC 9025, 10/10/1986)
Cataluña	Decreto 254/2019, de 3 de diciembre	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	por el cual se modifica el Decreto 24/2013, de 8 de enero, sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios (DOGC 8017, de 05/12/2019)
Cataluña	Decreto 162/2015, de 14 de julio	Departamento de Empresa y Empleo	de venta no sedentaria en mercados ambulantes (DOGC 6914, de 16/07/2015)
Cataluña	Decreto 15/2010, de 9 de febrero	Departamento de la Presidencia	de distribución de funciones en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano (DOGC 5565 de 11/02/2010)
Cataluña	Ley 5/2019, de 31 de julio	Departamento de la Presidencia	de la Agencia de Salud Pública de Cataluña y de modificación de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública (DOGC 7931, de 02/08/2019)
Extremadura	Orden de 4 de enero de 1988	Consejería de Sanidad y Consumo	Por la que se establecen las condiciones de elaboración, maduración y transporte de quesos artesanos así como normas de funcionamiento de sus industrias.
Extremadura	Orden de 22 de marzo de 2000	Consejería de Sanidad y Consumo	Por la que se regulan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de cangrejos vivos de río en Extremadura.
Extremadura	Orden de 10 de febrero de 2000	Consejería de Sanidad y Consumo	Por la que se regulan control de los quesos curados elaborados con leche cruda y madurados en establecimientos distintos a los de elaboración
Extremadura	Decreto 171/2016	Consejería de Salud y Políticas Sociales	Sobre trazabilidad de uvas y aceitunas
Extremadura	Resolución de 11 de marzo de 2019	Consejería de Medioambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio	Modifica el Plan de control del cangrejo rojo y señal en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura
Galicia	Decreto 399/96, de 31 de octubre	Xunta de Galicia	por el que se regulan los programas de control sanitario de moluscos bivalvos vivos
Galicia	Orden de 15 de enero de 2002	Xunta de Galicia	por la que se regula la extracción y comercialización de vieira (Pecten maximus).
Galicia	Decreto 28/2005, de 28 de enero	Xunta de Galicia	por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura
Galicia	Decreto 247/2011, de 15 de diciembre	Xunta de Galicia	por el que se crea el Registro general de explotadores dedicados al transporte de subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano
Galicia	Decreto 204/2012, de 4 de octubre	Xunta de Galicia	por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios
Galicia	Decreto 173/2019,de 26 de diciembre	Xunta de Galicia	por el que se modifica el Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios
Islas Baleares	Decreto 99/2012		Por el que se crea el registro de empresas, establecimientos y productos del sector alimentario de las Islas baleares
Islas Baleares	Ley 5/2003 de Salud de las Islas Baleares		Por la que atribuye a los municipios el control de la seguridad alimentaria (funciones de control e inspección con carácter general) en la venta ambulante o no sedentaria y en los mercados municipales permanentes o temporales.
La Rioja	Decreto 70/2012 de 14 de diciembre	Consejería de Salud	por el que se regula la inscripción registral de los establecimientos y empresas alimentarias y delos alimentos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de La Rioja
Madrid	Decreto 17/1998, de 5 de febrero,	Comunidad de Madrid	por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la ley 1/1997, reguladora de la venta ambulante de la Comunidad de Madrid (BOCM n° 43, de 13 de febrero).

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Madrid	Orden 1531/2005, de 6 de octubre,	Consejería de Sanidad y	por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid (BOCM n° 225, de 26 de octubre).
Madrid	Orden 73/2004, de 29 de enero,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid (BOCM n° 30, de 5 de febrero).
Madrid	Orden 696/1992, de 30 de septiembre,	Consejería de Sanidad y	por la que se establecen las condiciones higiénico sanitarias que deben reunir los establecimientos de venta de helados (BOCM n° 250, de 20 de octubre).
Madrid	Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación (BOCM 29/4/2003)Modif por Ordenanza (BOAM 9/6/14)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas. Modificada/Derogada (Excepto el artículo 40, que permanece como artículo único), por la Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28/05/2014 (BOAM 09/06/2014).
Madrid	Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante (BOCM 21/4/2003. Modif. por Ordenanza (BOAM 9/6/14)	Ayuntamiento de Madrid	Venta ambulante. Modificada por Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28/05/2014 (BOAM 09/06/2014)
Madrid	Ordenanza de Mercados Municipales (B.O.A.M 30/12/2010). Modif por Ordenanza (BOAM 9/6/14)	Ayuntamiento de Madrid	Condiciones técnicas Mercados Municipales. Modificada por Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28/05/2014 (BOAM 09/06/2014)
Madrid	RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2014 de la D.G.O.I.(B.O.C.M. 12 diciembre).	Consejería de Sanidad	Adapta el procedimiento telemático al Real Decreto 682/2014 mediante dos nuevos formularios de comunicación de alimentos destinados a alimentación especial, y de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 2685/1976.
Madrid	Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOAM 18/06/2014)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas y otros establecimientos con incidencia en la salud pública.
Madrid	Ordenanza Municipal de Protección de la Salud de los Consumidores(B.O.C.M 01/07/2003)	Ayuntamiento de Madrid	de Protección de la Salud de los Consumidores
Madrid	Ordenanza de Terrazas y Quioscos de Hostelería y Restauración, de 30/07/2013 (BOAM 06/08/2013).	Ayuntamiento de Madrid	Condiciones técnicas para la instalación de terrazas en dominio público y terrenos de titularidad privada y uso público y de quioscos de hostelería y restauración en dominio público. Modificada por Ordenanza 1/2022
Madrid	Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, (BOAM 09/06/2014)	Ayuntamiento de Madrid	Facilitar la implantación de actividades comerciales ubicadas en espacios de dominio público.
Murcia	Normativa de la C.A. de Murcia. Decreto	CONSEJERIA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL	Por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes.

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
	172/95, de 22 de noviembre		
Navarra	Decreto Foral 311/1997, de 27 de octubre	Pte del Gobierno. Consejero de Salud	por el que se regula la autorización sanitaria de funcionamiento de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Foral de Navarra. (Boletín Oficial de Navarra de 10 de noviembre de 1997)
Navarra	Decreto Foral 108/2003, de 12 de mayo	Pte del Gobierno. Consejero de Salud	por el que se regulan en Navarra las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro. (Boletín Oficial de Navarra de 4 de julio de 2003).
Navarra	Orden Foral 116/2007, de 24 de agosto	Consejera de Salud	por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y de sus derivados en la Comunidad Foral de Navarra. (Boletín Oficial de Navarra de 21 de septiembre de 2007).
Navarra	Orden Foral de 18 de abril de 1988	Consejero de Salud	sobre normas para la preparación de la mayonesa y otros alimentos elaborados con ovoproductos. (Boletín Oficial de Navarra de 25 de abril de 1988)
Navarra	Orden Foral de 20 de agosto de 1987,	Consejero de Sanidad y Bienestar Social	por la que se prohíbe la venta de huevos y ovoproductos fuera de establecimiento comercial. (Publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 26 de agosto de 1987)
País Vasco	Decreto 223/1996, de 17 de septiembre		de autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
País Vasco	Orden de 15 de marzo de 2002	Consejero de Sanidad	por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
País Vasco	Orden de 20 de marzo de 2003	Consejero de Sanidad	por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades
País Vasco	Decreto 139/2005, de 5 de julio		de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y residuos de cocina generados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
País Vasco	Orden de 13 de febrero de 1989	Consejero de Sanidad y Consumo	por el que se aprueban las normas para la preparación y conservación de la mahonesa de elaboración propia y de otros alimentos elaborados con ovoproductos
País Vasco	DECRETO 76/2016, de 17 de mayo		que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi
País Vasco	Orden 12 de enero de 2018	Salud y Desarrollo Económico	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial
País Vasco	ORDEN de 12 de enero de 2018	Salud y Desarrollo Económico	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los productos lácteos y helados
País Vasco	ORDEN de 5 de febrero de 2019	Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y Salud	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal.
País Vasco	ORDEN de 5 de febrero de 2019	Infraestructuras y Salud	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas.

4. Acuerdos de la Comisión Institucional

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han alcanzado los siguientes acuerdos en aspectos que afectan al presente programa de control, los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN:

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/01/2009	Nota interpretativa aguas desaladas envasadas
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/05/2009	Tratamientos de aguas minerales naturales: microfiltración
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/09/2009 MODIFICADO 16/01/2013	Autorización del transporte de carne sin refrigerar
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018	Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/07/2010	Documento de orientación sobre formación de manipuladores de alimentos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/07/2010	Mantenimiento de productos de la pesca en agua refrigerada
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Comercialización de caracoles y RGSEAA
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota informativa clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/06/2013	Nota interpretativa sobre los requisitos sanitarios para la comercialización de agua de mar
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/06/2013	Etiquetado de quesos elaborados a base de leche cruda
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/06/2013	Repercusiones de la derogación del Real Decreto 176/2013
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/06/2015	Documento de interpretación de los reglamentos de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/04/2017	Agua de consumo humano, filtrada y envasada en el canal HORECA (restauración, hostelería y catering).
COMISIÓN INSTITUCIONAL	19/06/2017	Situación del uso de las hojas de Stevia rebaudiana Berto ni como infusión en el marco del Reglamento (CE) Nº 258/1997 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	12/07/2017	Documento para la mejora de la aplicación del paquete de higiene en queserías de campo y artesanas. Aclaraciones respecto a ciertos aspectos de las normativas de higiene europea y nacional, para una aplicación adaptada de las mismas.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	12/07/2017	Venta de huevos de gallina por el productor directamente al consumidor final. Excepciones al marcado.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	12/07/2017	Comercialización de huevos obtenidos en el matadero de la cloaca de gallinas de desvieje sacrificadas.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/07/2017	Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018	Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos/ alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento UE Nº 609/2013
COMISIÓN INSTITUCIONAL	Marzo 2019 Rev 13 13-12-2022	Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rev. 13)
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/03/2019	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005.
	26/04/2019	Condiciones de empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa"
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/02/2020	Situación de los insectos en alimentación humana
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Establecimientos alimentarios sujetos a autorización
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Directrices para la verificación del muestreo de Listeria monocytogenes en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo.

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Nota informativa sobre los Alimentos para usos médicos especiales. Normativa de aplicación.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales
COMISIÓN INSTITUCIONAL	2021	Nota aclaratoria sobre el real decreto 1086/2020
COMISIÓN INSTITUCIONAL	17/12/2021	Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/06/2021	Nota interpretativa sobre la producción de leche cruda en establecimientos ganaderos de ovino y caprino
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/06/2021	Guía de orientación para el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/06/2021	Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/09/2021	Expedición de carne con flexibilización de temperatura
COMISIÓN INSTITUCIONAL	07/03/2022	Nota interpretativa sobre posibilidades de gestión de vísceras y otras partes de productos de la pesca parasitadas con anisakis obtenidas en establecimientos alimentarios
COMISIÓN INSTITUCIONAL	22/12/ 2022	Guía para el reconocimiento de aguas minerales naturales y aguas de manantial y para la inclusión de aguas minerales naturales en la lista de aguas reconocidas en la ue
COMISIÓN INSTITUCIONAL		Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal
COMISIÓN INSTITUCIONAL		Catalogación de medidas de flexibilidad recogidas en el Real Decreto 1086/2020, para identificar los establecimientos que realizan actividades posteriores a la producción primaria, acogidos a excepción

5. Procedimientos documentados

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025
AESAN		Procedimiento de control oficial de establecimientos que irradian alimentos dentro del real decreto 348/2001
AESAN	AECOSAN_SGCAAPCO /AP-9/	Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos
AESAN		Documento de orientación sobre tasas a los controles oficiales
Andalucía	2	Plan de inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía
Andalucía	20	Registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos
Andalucía	22	Instrucción: Autorización del transporte de carnes sin refrigerar
Andalucía	23	Instrucción: Autorización de presentación de canales no divididas por la mitad
Andalucía	37	INSTRUCCIÓN: CONTROLES OFICIALES DE CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE: ELABORACIÓN, USO Y ETIQUETADO
Andalucía	48	Proceso de Supervisión
Aragón	REG-INS-001	Procedimiento de inscripción, modificación y cancelación en el RGSEAA
Aragón	HIG-INS-001	Criterios para la aplicación del formulario HIG-FOR-001
Aragón	HVS-INS-001	Procedimiento de actuación en centros de embalaje ante la detección de salmonella en huevos
Aragón	HVS-INS-002	Plan plurianual de vigilancia de Salmonella en huevos
Aragón	LAC-SUB-001	Subprograma de control del sector lácteo
Aragón	LAC-DIR-001	Directriz de aplicación de la normativa básica de control para los operadores del sector lácteo

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Aragón	REG-PRO-001	Programa de control de condiciones de autorización y registro de establecimientos alimentarios
Aragón	HIG-PRO-001	Programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos
Aragón	HVS-SUB-001	Subprograma de control de establecimientos de huevos
Aragón	MAT-DIR-003	Aditivos autorizados y su uso en productos cárnicos
Aragón	MIN-PRO-001	Programa de control del comercio minorista
Aragón	MIN-INS-002	Instrucción para el control del comercio minorista
Aragón	COM-PRO-001	Programa de control de las condiciones de higiene de establecimientos de comidas preparadas
Aragón	COM-INS-001	Instrucción para colonias y acampadas juveniles
Aragón	COM-INS-002	Circular 1/2007 de criterios de aplicación del Decreto 131/2006 a bares, restaurantes y similares
Aragón	COM-DIR-001	Requisitos generales para los establecimientos no permanentes
Aragón	COM-INS-005	Instrucción de actuación en los servicios de catering en festivos o fines de semana
Aragón	COM-INS-006	Criterios relativos a establecimientos de kebab o preparados similares
Aragón	PCT-INS-002	Instrucción para el control de acrilamida mediante toma de muestras y análisis de alimentos
Aragón	REG-INS-002	Procedimiento de inscripción, modificación y cancelación en el RSEAA
Aragón	CES-SUB-001	Subprograma control nutricional de comedores escolares
Aragón	CES-INS-001	Instrucción de control nutricional de comedores escolares
Aragón	REG-INS-004	Gestión de expedientes en la aplicación RSA
Aragón	PRB-SUB-002	Subprograma de higiene de los procesos
Aragón	MIN-DIR-001	Directriz sobre actividades y condiciones de comercialización
Aragón	P01-INS-PRO	Programa de inspección de establecimientos alimentarios
Asturias	PN-02	Procedimiento normalizado para el registro de industrias, establecimientos y actividades alimentarias
Asturias	PC-01	Programa de Control Oficial de Productos de Origen No Animal
Asturias	PC-02	Programa de Control Oficial de Productos de Origen Animal
Asturias	PC-03	Programa de Control Oficial de Establecimientos Polivalentes
Asturias	PC-04	Programa de Control Oficial de Establecimientos Minoristas
Asturias	PC-05	Programa de Control Oficial de Materiales en Contacto con Alimentos
Asturias	PC-10	Programa de Control Oficial de Establecimientos de Comidas Preparadas
C. Valenciana	P03-ASA-CO	Procedimiento de inspección / auditoría en establecimientos alimentarios
C. Valenciana	P10-ASA	Procedimiento de Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios
C. Valenciana	P14-ASA	Procedimiento de gestión de los equipos de medida
C. Valenciana	P23-ASA	Procedimiento de gestión de incumplimientos
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 21	Programa de Vigilancia Sistemática de Establecimientos Alimentarios
C. Valenciana	P04-ASA	Procedimiento de Gestión del Fraude alimentario
Canarias	SEGA-PNT-GEN-01	Procedimiento de inspección en establecimientos alimentarios
Canarias	SEGA-PNT-GEN-03	Control Oficial del Sistema de Autocontrol en establecimientos alimentarios.
Canarias	SEGA-PNT-GEN-04	Medidas de policía sanitaria en seguridad alimentaria
Canarias	SEGA-PNT-INS-01	Instrucción para la cumplimentación de las actas de inspección sanitaria y toma de muestras en materia de seguridad alimentaria
Canarias	SEGA PNT-INS-01-01-01	Modelo de acta de inspección sanitaria
Canarias	SEGA PNT-INS-01-02-01	Modelo de acta de continuación
Canarias	SEGA-PNT-INS-02	Instrucción para la cumplimentación del cuestionario general de inspección en establecimientos alimentarios
Canarias	Circular 3/2010	Protocolo e informe de inspección de buques congeladores y buques factoría
Canarias	Circular 2/2011	Unificación de expedientes en la clave 40 del RGSEAA
Canarias		Instrucción para la cumplimentación de actas de inspección de vehículos
Canarias	Modificación de la Circular 4/2011	Modificación del Anexo I de la Circular 4/2011, para facilitar la introducción de datos de los establecimientos polivalentes (distribuidores y transportistas).
Canarias	Circular 6/2011	Parásitos en productos de la pesca: microsporidios en sardinas.
Canarias		Instrucción para los trámites relacionados con la inscripción en el Registro Autonómico Sanitario de Comercio al por Menor: (Modelo normalizado de solicitud y requisitos).
Canarias	Nota informativa 2/2013	Instrucciones para la cumplimentación e informatización de las actas de inspección para el Informe Anual
Canarias	SEGA-PNT-INS-03	Determinación del perfil de los establecimientos alimentarios y de la frecuencia del control oficial

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Canarias	Nota Informativa 6/2013	Control de la producción y comercialización de carne separada mecánicamente (CSM)
Canarias	Nota informativa 3/2014	Reenvasado en establecimientos de venta al por menor
Canarias	Nota informativa 2/2015	Coexistencia en un mismo domicilio industrial de una empresa inscrita en el RGSEAA y en el Registro Autonómico Sanitario de Comercio al por Menor
Canarias	Nota informativa 4/2015	Excepciones para los quesos con características tradicionales en Canarias
Canarias	Nota informativa 4/2016	Reducción de frec. de muestreo establecidas en el R2073/2005 para canales en peq mataderos y para carne picada, prep. de carne y carne d aves de corral en establecim. que producen pequeñas cantidades
Canarias	Nota informativa 5/2016	Actuación del control oficial ante el uso de guantes en la manipulación de alimentos
Canarias	Nota informativa 6/2016	Materiales en contacto con los alimentos: actuación del control oficial en minoristas
Canarias	Nota informativa 2/2017	Cumplimentación y tramitación de actas en establecimientos sin actividad
Canarias	Nota informativa 3/2018	Comercialización de insectos destinados al consumo humano
Canarias	Nota informativa 4/2019	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n.º 2074/2005
Canarias	Nota informativa 1/2020	Control oficial del sistema de trazabilidad alimentaria
Canarias		Instrucción sobre las competencias y medidas provisionales en materia de seguridad alimentaria
Canarias		Instrucción sobre la priorización de las actuaciones de control oficial en seguridad alimentaria
Canarias		Instrucción sobre la comercialización de atún descongelado y uso de aditivos
Cantabria	PG 1	Programa de Control General de Empresas Alimentarias 2016-2020
Cantabria	PG-1	Programa de Supervisión del Control Oficial
Cantabria	PNT-1	Procedimiento de autorización e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) Inscripción inicial, Ampliación de actividad y Cambio de domicilio industria
Cantabria	PNT-2	Procedimiento de comunicación e inscripción en el RGSEAA. Variación de datos.
Cantabria	PNT-5	Procedimiento de inscripción de productos Alimenticios en el RGSEAA
Cantabria	PNT-7	Procedimiento para el registro autonómico de establecimientos alimentarios de comercio al por menor. Comunicación previa, Variación de datos y Cancelación.
Cantabria	PNT-10.1	Procedimiento de baja de inscripción de establecimientos y empresas, en el RGSEAA. Cese total y definitivo de todas las actividades y Cese parcial y definitivo de algunas de las actividades.
Cantabria	PNT-23	Procedimiento de Control Oficial y/o Actividad Oficial
Cantabria	PNT-2.1	Procedimientos entre Servicios de la Dirección General de Salud Pública. Prevención de la Legionelosis. Inspecciones Seguridad Alimentaria.
Cantabria	PNT-10.2	Procedimiento de cese temporal de inscripción en el RGSEAA, total o parcial. Cese temporal de todas las actividades. Cese temporal parcial, de algunas de las actividades.
Cantabria	PO-1.1	programa operativo sobre el control de operadores que comercializan por internet
Castilla La Mancha	PTO/CO/1	Procedimiento de esquema y definiciones del control oficial y de los procedimientos de trabajo oficial.
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/1	PTO DE REALIZACIÓN DE INSPECCIONES
Castilla La Mancha	PTO/TOX/01	Procedimiento para las unidades administrativas de sanidad alimentaria ante brotes de toxiinfecciones alimentarias
Castilla La Mancha	AL_PTO/LACTEAS/01	Procedimiento en industrias lácteas ante notificación de suspensión o pérdida de la calificación sanitarias en explotaciones ganaderas de aptitud láctea.
Castilla La Mancha	PTO/CO/3	Procedimiento de trabajo oficial para la excepción a la refrigeración de carnes frescas
Castilla La Mancha	CIRCULAR 1/2006	Instrucciones para la supervisión de los criterios microbiológicos en carnes frescas (control regular de la higiene).
Castilla La Mancha	CIRCULAR 1/2007	Conservación de productos de la pesca inmersos en agua. Criterio en lonjas y mercados mayoristas.
Castilla La Mancha	PTO/REG/CRYT.T.D	PROCEDIMIENTO de Autorización específica y registro de centros de recogida y tenerías destinados a suministrar materias primas para la producción de gelatina y colágeno para consumo humano.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla La Mancha	CIRCULAR 2/2009	El uso de depósitos de hormigón para la conservación del vino.
Castilla La Mancha	MAN/RRPP/01	Manual de requisitos previos en establecimientos alimentarios de Castilla-La Mancha.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/05	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas.
Castilla La Mancha	PRG/FH/01	Programa para la implantación de un método de registro de las actividades de control y correctivas realizadas por el nivel local sobre establecimientos alimentarios (Ficha Historia)
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/01	Programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano en la empresa alimentaria de Castilla-La Mancha
Castilla La Mancha	PRG/RRPP/01	Programa de supervisión de requisitos previos al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en los establecimientos alimentarios y de su control oficial
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/02	Programa de actuación de control oficial en industrias envasadoras de aguas
Castilla La Mancha	AL_PRG/TM2022	PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. 2022. INDICACIONES INICIALES (ANEXOS Y HOJAS SEMESTRALES DE POSITIVOS. ACTA DE TOMA DE MUESTRA, HOJA DE ENVIOS DE MUESTRAS)
Castilla La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla La Mancha	OTR/RGSA/01	GUÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS.
Castilla La Mancha	OTR/ANEXOS/MATCONTAC	Anexos del PTO de materiales en contacto listas de comprobación Excel
Castilla La Mancha	OTR/M.LIST/01	DIRECTRICES PARA EL MUESTREO OFICIAL DE LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO QUE PUEDEN PLANTEAR RIESGO DE Listeria monocytogenes Y ACTUACIONES CONSIGUIENTES
Castilla La Mancha	PTO/SALMONELLA/01	Procedimiento de Control oficial de Salmonella en huevos
Castilla La Mancha	PRG/ALERGENOS/02	Programa de control de alérgenos en establecimientos de comidas preparadas
Castilla La Mancha	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 1	PROCEDIMIENTO REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. COMUNICACION PREVIA
Castilla La Mancha	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 2	PROCEDIMIENTO SOLICITUD DE AUTORIZACION E INSCRIPCION EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
Castilla La Mancha	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 3	PROCEDIMIENTO COMUNICACION PREVIA PARA LA ACTIVIDAD DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS
Castilla La Mancha	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 4	PROCEDIMIENTO COMUNICACION PREVIA PARA ACTIVIDADES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y MAQUINAS EXPENDEDORAS
Castilla La Mancha	AL_PTO-CO-CAZA-1	PROCEDIMIENTO DE TRABAJO DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACION DE CARNE DE CAZA SILVESTRE
Castilla La Mancha	PTO/MATCONTAC/01	Procedimiento de control de materiales en contacto con los alimentos.
Castilla La Mancha	OTR/ANEXOS/MATCONTAC	ANEXOS DEL PTO CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTO.
Castilla La Mancha	PTO/TRANSP.CANALES/01	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACION DEL TRANSPORTE DE CANALES ANTES DE QUE SE ALCANCE EN TODA LA CARNE UNA Tª NO SUPERIOR A 7ºC
Castilla La Mancha	OTR/FORMULARIO/TRANSP.CANALES	FORMULARIO DE INFORME DE CONTROL OFICIAL DEL PTO- AUTORIZACION DEL TRANSPORTE DE CANALES ANTES DE QUE SE ALCANCE EN TODA LA CARNE UNA Tª NO SUPERIOR A 7ºC
Castilla La Mancha	PRG/ACRILAMIDA/01	PROGRAMA PARA EL CONTROL DE ACRILAMIDA EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.
Castilla La Mancha	AL-PTO/CO/CAMP/1	PTO-VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL ALIMENTARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO ESTACIONALES Y/O TEMPORALES (POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL)
Castilla La Mancha	PTO/ADT/03	PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN DE AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS
Castilla La Mancha	PTO/OPSON/01	PTO DE ACTUACIONES EN EL MARCO DE LA OPERACIÓN OPSON CON LA GUARDIA CIVIL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla La Mancha	PTO/CO/IRR	PTO-CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN ALIMENTOS
Castilla La Mancha	PTO/PCO/TM	PTO- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES SANITARIOS REALIZADOS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL MUESTREO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Castilla La Mancha	PTO/PIELES	PTO DE EVALUACIÓN DE LA LIMPIEZA DE LOS ANIMALES Y CATEGORIZACIÓN DE CUEROS
Castilla La Mancha	PTO/RS/AUT-CP	PTO-PROCEDIMIENTOS DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS: COMUNICACION PREVIA Y AUTORIZACION
Castilla La Mancha	PTO-CO-INEA-PR	PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla La Mancha	CIRCULAR 3/2021	NORMAS ESPECÍFICAS PARA LOS CONTROLES VETERINARIOS EN CARNE DE CAZA. PRIMERA INSPECCION EN CAMPO Y AUTOCONSUMO
Castilla La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM	GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA
Castilla La Mancha	AL_PTO/TRAMLIDIA	PTO-TRAMITACION DE COMUNICACIÓN Y AUTORIZACIÓN, EN SU CASO, PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE RESES LIDIADAS
Castilla y León		Instrucción sobre tramitación de la inscripción de empresas y establecimientos alimentarios en los registros nacional y autonómico
Castilla y León		Procedimiento para el control de huevos sospechosos de transmitir Salmonelosis
Castilla y León		Procedimiento para la regulación del transporte de carne sin refrigerar
Castilla y León		Instrucción de 31 de octubre de 2017 sobre la determinación de las unidades de control a realizar en los establecimientos alimentarios en función del riesgo asociado.
Cataluña	P12_01_01	Actuaciones de control frente a un brote de TIA
Cataluña	P13_01_01	Investigación y control de alertas y otras incidencias sanitarias urgentes de origen alimentario: alertas
Cataluña	P13_01_04	Investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	P15_01_01	Gestión de las denuncias, quejas y consultas producidas por incumplimientos o no adecuación
Cataluña	P16_01_01_01	Autorización de funcionamiento de las industrias alimentarias de Catalunya: inscripción inicial
Cataluña	P16_01_01_03	Extinción de la autorización sanitaria de funcionamiento y cancelación de la inscripción en el registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Catalunya (RSIPAC)
Cataluña	P16_01_06	Autorización de centros proveedores de materias primas para la producción de gelatina i/o colágeno
Cataluña	P16_02_01	Autorización del transporte de carne a temperatura superior a la de refrigeración
Cataluña	P16_02_02	Autorización anual de cisternas móviles para el transporte del agua de consumo humano
Cataluña	P17_02_03	Actuaciones para evitar la comercialización de los productos alimentarios y las aguas envasadas: Reexpedición
Cataluña	P17_02_04	Actuaciones para evitar la comercialización de los productos alimentarios y las aguas envasadas: Reimportación
Cataluña	P17_02_05	Canalización de partidas: actuaciones de vigilancia sobre partidas de productos alimenticios importados a las que se han tomado muestras y han salido del PIF sin conocer los resultados
Cataluña	P17_04_01	Actuaciones administrativas derivadas de control oficial: requerimiento
Cataluña	PS_03_01	Procedimiento general de gestión y comunicación de alertas y otras notificaciones urgentes
Cataluña	P17_01_01	Establecimiento de medidas cautelares. Inmoviliz, decomiso, cierre prevent., suspensión actividad, de autorización sanitaria funcionamiento, retirada autoriz. sanitaria funcionamiento y determ.condic.
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	PS_04_01	Procedimiento de inspección
Cataluña	SICA-PC-IE	Programa de inspección de infraestructuras y equipamientos
Cataluña	SICA-PC-PP	Programa de inspección de proceso y producto
Cataluña	SICA-PC-AU	Programa de evaluación de los autocontroles
Cataluña	SICA-PC-GEN	Protocolo de inspección general de establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-CI-PC-GEN	Guia de interpretación del Protocolo de inspección general de establecimientos alimentarios

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	SICA-PC-10	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 10 diferentes de mataderos y establecimientos de manipulación de caza
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas o mercados de subastas y mercados al por mayor de productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-12-CED	Protocolo de inspección de centros de depuración y de expedición de moluscos bivalvos vivos
Cataluña	SICA-PC-12-PES	Protocolo de inspección de establecimientos que preparan/transforman/almacenan productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-14-CEM	Protocolo de inspección de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-PC-14	Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 14 diferentes de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-PC-15	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 15
Cataluña	SICA-PC-50-26	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y sirven comidas preparadas
Cataluña	SICA-PC-26-COM	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y comercializan complementos alimenticios
Cataluña	SICA-PC-26-INF	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y comercializan preparados para lactantes y alimentos infantiles
Cataluña	SICA-PC-27-AE	Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 27 (aguas envasadas minerales, de manantial y potables preparadas)
Cataluña	SICA-PC-40	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 40
Cataluña	SICA-Instrucciones	Frecuencias de control en establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-Instrucciones	Clave de interpretación del Protocolo de clasificación de establecimientos alimentarios según el riesgo (PROCER V2)
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Criterios relativos a la reducción de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, de criterios microbiológicos en establecimientos del sector cárnico.
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Documento marco sobre la flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene en los establecimientos alimentarios en Cataluña.
Cataluña	SICA-Instrucciones	Criterios de aplicación de los Programas del SICA para la autorización de las empresas alimentarias.
Cataluña	PR-EXP	Procedimiento de control oficial en establecimientos exportadores a países terceros
Cataluña	SICA-PC-21	Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 21 (vegetales y derivados)
Cataluña	SICA-PC-30-Vi	Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 30 (productos vinícolas)
Cataluña	SICA-CI-PC-14-CEM	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-CI-PC-15	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 15 (a excepción de los distribuidores sin almacén)
Cataluña	SICA-CI-PC-26-INF	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y comercializan preparados para lactantes y alimentos infantiles
Cataluña	SICA-CI-PC-21	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 21 (vegetales y derivados)
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación
Cataluña	SICA-Instrucciones	Criterios registrales para establecimientos minoristas del sector de la alimentación
Cataluña	SICA-PC-DI	Programa de control de los distribuidores e importadores sin instalaciones
Cataluña	SICA-PC-DI	Protocolo de inspección de los distribuidores e importadores sin instalaciones
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-RI	Subprograma de vigilancia de radiaciones ionizantes en alimentos
Extremadura	PCG Industrias	PROGRAMA GENERAL DE INSPECCIÓN DE INDUSTRIAS (RGSEAA)
Extremadura	PCG minoristas	PROGRAMA GENERAL DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS
Extremadura	COVID-19	Campaña de Control sobre establecimientos minoristas en relación a la aplicación de medidas higiénicas y de protección frente a la COVID-19
Extremadura	COVID-19	Campaña de control de establecimientos de reparto a domicilio de comidas preparadas. COVID-19
Extremadura		
Galicia	F-13T-01-01-01	Lista comprobación requisitos higiénicos generales
Galicia	F-13T-01-01-02	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección V e VI_Ind. Cárnicas
Galicia	F-13T-01-01-03	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VII_MBV
Galicia	F-13T-01-01-04	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Cocedoiros de moluscos
Galicia	F-13T-01-01-06	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VIII_Buques

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Galicia	F-13T-01-01-08	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección IX_ Leche e Productos Lácteos
Galicia	F-13T-01-01-09	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección X_huevos y ovoproductos
Galicia	F-13T-01-01-10	Lista comprobación Condicións de hixiene operacionais e etiquetaxe nas salas de despezamento
Galicia	GC-13T-01-01-01	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos higiénicos generales de los establecimientos (Rgto. 852_Anexo II)
Galicia	GC-13T-01-01-02	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección V y VI_Ind. Cárnicas
Galicia	GC-13T-01-01-03	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VII_MBV
Galicia	GC-13T-01-01-04	Guía para cubrir la Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Cocederos de moluscos
Galicia	GC-13T-01-01-05	Guía para cubrir la Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VIII_Industrias de la pesca
Galicia	GC-13T-01-01-06	Guía para cubrir la Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VIII_Buques
Galicia	GC-13T-01-01-07	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VIII_Lonjas
Galicia	GC-13T-01-01-08	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección IX_Leche y Productos Lácteos
Galicia	GC-13T-01-01-09	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección X_Huevos y ovoproductos
Galicia	GC-13T-01-01-10	Guía para cubrir a Lista comprobación das Condicións de hixiene operacionais e etiquetaxe nas salas de despezamento
Galicia	F-13T-01-01-05	Lista comprobación requisitos específicos Rgto. 853 Sección VIII_Industrias de la pesca
Galicia	F-13T-01-01-07	Lista comprobación requisitos específicos Rgto.853 Sección VIII_Lonjas
Galicia	PNT-11/01	Procedimiento específico de control de buques congeladores y factoría que recalan en terceros países
Islas Baleares	IT-BI-1	Instrucción de marcados de productos de origen animal.
Islas Baleares	IT-BI-2	Instrucción de control del sistema de trazabilidad y del etiquetado de la carne de vacuno de las Illes Balears
Islas Baleares	IT-BI-3	Instrucción técnica de control oficial de material SANDACH Y MER en mataderos ungulados domésticos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-4	Instrucción técnica para el control de la elaboración de helados
Islas Baleares	IT-BI-5	Instrucción técnica para la investigación de criterios microbiológicos en helados
Islas Baleares	IT-BI-8	Instrucción sobre las actuaciones que deben realizarse en el caso de entrada de animales sucios en los mataderos
Islas Baleares	IT-BI-9	Instrucción técnica de control de higiene del sacrificio en mataderos de abasto
Islas Baleares	IT-BI-10	Instrucción técnica para la inspección ante mortem y postmortem de los animales ungulados en los mataderos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-11	Instrucción técnica de autorización sanitaria para excepciones a la refrigeración inmediata de carnes en mataderos de ungulados domésticos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-12	Instrucción técnica sobre la autorización sanitaria para la excepción a la división de semi canales de los animales de la especie
Islas Baleares	IT-BI-13	Nota técnica de criterios microbiológicos de seguridad alimentaria derivados cárnicos
Islas Baleares	IT-BI-18	Nota técnica sobre la categorización de los derivados cárnicos
Islas Baleares	IT-BI-20	Instrucción técnica de control oficial de la miel
Islas Baleares	IT-BI-21	Instrucción técnica para el control oficial de los alimentos para grupos específicos de la población
Islas Baleares	IT-BI-24	Instrucción técnica de control de establecimientos minoristas
Islas Baleares	IT-BI-25	Instrucción técnica de supervisión de la seguridad de conservas tratadas térmicamente
Islas Baleares	IT-BI-26	Nota técnica de inscripción en el registro de los establecimientos que elaboran sobrasada con miel
Islas Baleares	IT-BI-28	Nota técnica de supervisión de la seguridad de conservas vegetales
Islas Baleares	IT-BI-29	Instrucción técnica para las acciones en la industria del sector de los productos de la pesca
Islas Baleares	IT-BI-30	Instrucción técnica de control oficial de condiciones de transporte de alimentos a temperatura regulada en puertos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-39	Instrucción técnica para el control de elaboradores de productos lácteos

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Islas Baleares	IT-BI-40	Instrucción de control de bienestar animal en el sacrificio de las Illes Balears.
Islas Baleares	IT-BI-41	Manual técnico formativo de bienestar animal en el sacrificio de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-42	CONTROL OFICIAL DEL SACRIFICIO DE AVES Y LAGOMORFOS
Islas Baleares	IT-BI-43	Control oficial de semillas germinadas y brotes
Islas Baleares	IT-BI-45	Control de mercados permanentes y temporales
Islas Baleares	IT-BI-46	Instrucción técnica para el control de productores de Aceite de Oliva virgen
Islas Baleares	IT-BI-47	Control agua de consumo humano en establecimientos alimentarios
Islas Baleares	IT-BI-48	Control oficial de alimentos derivados del cáñamo industrial (Cannabis sativa L. bajo en THC)
Islas Baleares	IT-BI-49	Protocolo de petición y entrega de materiales para los SVO mataderos
Islas Baleares	IT-BI-50	Congelación y descongelación
Islas Baleares	IT-BI-52	Protocolo de control de criterios microbiológicos
Islas Baleares	IT-BI-53	Nota interna establecimientos de primera venta de pesca
Islas Baleares	IT-BI-55	TRAMITACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN PARA UTILIZAR LOS SANDACH CON FINALIDAD DE INVESTIGACIÓN U OTRAS FINALIDADES ESPECÍFICAS
Islas Baleares	IT-BI-57	Procedimiento de unificación de criterios de los veterinarios de matadero
Islas Baleares	IT-BI-59	Control del comercio electrónico
Islas Baleares	IT-BI-60	Control de los establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas
Islas Baleares	IT-BI-61	Requisitos para la venta de setas silvestres
Islas Baleares	IT-BII-12	Control oficial de alimentos biotecnológicos (OMG)
Islas Baleares	IT-BII-15	CONTROL OFICIAL DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS
Islas Baleares	IT-BII-16	Instrucción para el control oficial de la información general de alimentos, materiales y envases en contacto directo con los alimentos, entregados al consumidor final
Islas Baleares	IT-BII-17	Nota técnica Cortezas y revestimientos de los quesos. Indicación de los ingredientes
Islas Baleares	IT-BIII-14	Instrucción técnica investigación criterios microbiológicos en helado
Islas Baleares	IT-BIII-21	Control Oficial de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en diferentes productos alimenticios
Islas Baleares	IT-BIII-23	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en pescado
Islas Baleares	IT-BIII-24	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en cefalópodos
Islas Baleares	IT-BIII-27	Instrucción técnica investigación de compuestos orgánicos persistentes e hidrocarburos aromáticos policíclicos en pescado fresco
Islas Baleares	IT-BIII-28	Instrucción técnica toma de muestras para la investigación de presencia de plaguicidas
Islas Baleares	IT-BIII-29	Toma de muestras PNIR
Islas Baleares	IT-BIII-30	Instrucción técnica toma de muestras investigación perclorato
Islas Baleares	IT-BIII-34	Control oficial de contenido de plomo en aceite de oliva
Islas Baleares	IT-BIII-35	Investigación de acrilamida en minoristas
Islas Baleares	IT-BIII-40	Nota técnica para la toma de muestras para el control oficial de nitratos en productos alimentarios
La Rioja	PG 02	Levantamiento de actas
La Rioja	PG 04	Inspección
La Rioja	PG 05	Registro de empresas alimentarias y alimentos
La Rioja	PG 06	Denuncias
La Rioja	PSAL 01	Clasificación de establecimientos en función del riesgo
La Rioja	ITSAL 99-01	Actuación ante brotes de enfermedades de transmisión alimentaria
La Rioja	ITG 04-02	Información alimentaria
La Rioja	ITG 04-03	Medidas cautelares
La Rioja	ITG 04-06	SANDACH en mataderos
La Rioja	ITG-04-12	Materiales y objetos en contacto con alimentos
La Rioja	ITSAL 99-02	Control de acrilamida en alimentos
Madrid	POC-HS-EG-01.	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL Procedimiento de Inspección en Higiene Alimentaria.
Madrid	I- POC-HS-EG-01-01	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL IT Apoyo a la Inspección.
Madrid	I- POC-HS-EG-01-03	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. IT Categorización de establecimientos alimentarios.
Madrid	I- POC-HS-EG-01-04	Instrucción Técnica Recogida de datos de Perfil de Establecimiento Alimentario.
Madrid	Guías-Insp-1	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Guía General de Apoyo a la Inspección

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Guías-Insp-2	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Ing Tecnol:Establecimientos que manipulen y/o fabriquen y/o distribuyan aditivos, aromas, y disolventes de extracción.
Madrid	Guías-Insp-5	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sidra: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen sidra.
Madrid	Guías-Insp-6	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Bebidas espirituosas: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen bebidas espirituosas.
Madrid	Guías-Insp-7	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Cerveza: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen cervezas y maltas.
Madrid	Guías-Insp-8	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Vinos aromatizados: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino
Madrid	Guías-Insp-23	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Retirada de MER: Establecimientos expresamente autorizados para la retirada de MER.
Madrid	Guías-Insp-24	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Sal, Vinagres, condimentos y especias.
Madrid	Guías-Insp-28	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Edulcorantes naturales: jarabes, azúcares, miel, turrones, mazapanes, caramelos, chicles, confites y golosinas.
Madrid	Guías-Insp-29	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alimentos estimulantes (café, té, cacao, chocolate, derivados y sucedáneos) e infusiones alimentarias.
Madrid	Guías-Insp-30	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Harinas y derivados.
Madrid	Guías-Insp-31	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Huevos y ovoproductos.
Madrid	Guías-Insp-33	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.· Lácteos
Madrid	Guías-Insp-34	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Minorista de la carne.
Madrid	Guías-Insp-35	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Productos de la Pesca.
Madrid	Guías-Insp-36	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Moluscos.
Madrid	Guías-Insp-37	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Caracoles y ancas de rana.
Madrid	Guías-Insp-38	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Comidas preparadas.
Madrid	Guías-Insp-39	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Caldos.
Madrid	Guías-Insp-40	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. sector de vegetales y derivados: Conservas vegetales, confituras, jaleas, mermeladas, aceitunas de mesa y setas.
Madrid	Guías-Insp-41	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Bebidas no alcohólicas: refrescos, horchata y zumos
Madrid	Guías-Etiquetado-2	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Etiquetado y composición de aditivos, aromas y enzimas destinados a venta al consumidor.
Madrid	Guías-Etiquetado-3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Etiquetado y composición de aditivos, aromas, enzimas y disolventes de extracción no destinados al consumidor final
Madrid	Guías-Etiquetado-6	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Etiquetado y composición. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
Madrid	Guías-Etiquetado-7	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Etiquetado de alimentos para dietas de bajo valor energético para reducción de peso
Madrid	Guías-Etiquetado-8	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Etiquetado y composición de alimentos infantiles.
Madrid	Guías-Etiquetado-14	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Marcado sanitario y de identificación de POAS.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Guías-Etiquetado-12	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Etiquetado y trazabilidad de productos de la pesca
Madrid	POC-HS-EG-06	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. PROCEDIMIENTO para la Valoración de la notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
Madrid	Informe-inspec-3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alérgenos: Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de los alérgenos presentes en los alimentos
Madrid	Informe-inspec-6	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Gempylidae: Identificación y etiquetado de productos de la pesca de la familia Gempylidae (escolar).
Madrid	I- POC-HS-EG-01-05	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Instrucción Técnica Requisitos a Contemplar en la Inspección Oficial Respecto del Sistema de Autocontrol Basado en el APPCC.
Madrid	Guías-Etiquetado-1	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Guia de requisitos de etiquetado de alimentos destinados al consumidor final según RD1334/1999.
Madrid	Informe-inspec-5	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Tratamientos aplicables a las especies de setas morchella y helvella.
Madrid	Resumen_leg_3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Cambios normativos en el sector de enzimas alimentarios
Madrid	Resumen_leg_4	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.
Madrid	Resumen_leg_5	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alimentos modificados genéticamente.
Madrid	Informe APPCC-2	PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Informe sobre formación reglada de los trabajadores de establecimientos alimentarios
Madrid	Informe APPCC-3	PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Informe sobre utilización de biocidas en los establecimientos alimentarios
Madrid	Guías-Insp-42	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Transporte de alimentos.
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID. INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO GENERAL DE INSPECCIÓN EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA.
Madrid	Guías-Insp-25	Guía específica de apoyo a la inspección de grasas y aceites vegetales.
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID. DESARROLLO DEL SUBPROGRAMA 1.3 DEL PAP 2016 "PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS" EN MERCAMADRID
Madrid	POC-CS-RS-0	Procedimiento de inscripción de empresas alimentarias en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Madrid	Guías-Insp- 43	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Control de alérgenos en c. escolares
Madrid	I-POC-HS-EG-06-01	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. INSTRUCCIÓN para la gestión de expedientes de notificación de complementos alimenticios en la aplicación NOAL.
Madrid	Guías-Insp- 11	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alimentos ultracongelados.
Madrid	Guías-Insp- 26	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Salsas.
Madrid	Guías-Insp- 27	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Patatas fritas y aperitivos.. ED 0.2007
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en los comedores escolares y de centros infantiles para la prevención del COVID19.
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid. Procedimiento de verificación de las medidas adoptadas en espacios comunes de los mercados municipales para la prevención del COVID-19

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid. Procedimiento de verificación de las medidas adoptadas en MercaMadrid para la prevención del COVID-19
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid. Procedimiento para la verificación de la eficacia de las medidas adoptadas en el comercio minorista de la alimentación, bares y restaurantes para la prevención del COVID-19.
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO DE VALORACIÓN DE VENTILACIÓN COMO MEDIDA PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19
Madrid	COVID	CONSEJERÍA DE SANIDAD.PROTOCOLOS TÉCNICOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS MEDIDAS ADOPTADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS ANTE LA COVID 19
Madrid	Proced- Ayto	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS ADOPTADAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 A PARTIR DEL 29 DE MARZO DE 2022
Murcia	PNT 03	Procedimiento general de verificación y medidas especiales de control oficial de alimentos
Murcia	PNT 04	Procedimiento de actuaciones para Inscripción en Registros y Censos de Empresas Alimentarias y Alimentos
Murcia	PNT 02	Procedimientos de Control Oficial: 03A-03M-03B-03C-03D (Última rev. procedimiento 03M sobre toma de muestras)
Murcia	PNT 06	Procedimiento de SCIRIS, Denuncias y otras Notificaciones
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Navarra	COD33	Condiciones generales de locales e instalaciones.
Navarra	COD36	Mataderos de animales ungulados
Navarra	COD51	Mataderos de aves
Navarra	COD50	Mataderos de conejos.
Navarra	COD20	Actuación en caso de brotes de origen alimentario.
Navarra	INS0152018	Toma de muestras de alimentos
Navarra	INS0062018	Instrucciones para la toma de muestras de plaguicidas
Navarra	INS0322018	Instrucciones para la toma de muestras de vegetales y alimentación especial para nitratos
Navarra	PNT0082016	Procedimiento para la determinación de cloro libre en agua de la empresa/establecimiento alimentario
Navarra	INSTMCOCINAS HOSPITALARIAS	Instrucciones para la toma de muestras de comidas preparadas listas para el consumo en la red del sistema público hospitalario de Navarra
Navarra	INS0232018	Toma de muestras de Alimentos para alérgenos (leche y huevos)
Navarra	COD47	Protocolo de Gestión de SANDACH
Navarra	INS0012015	indicación del país de origen en el etiquetado de carnes frescas no de vacuno.
Navarra	INS0012019	Instrucción de trabajo para los inspectores
Navarra	INS0502018	Instrucción para el control de los documentos de la Sección
Navarra	INS0092015	Toma de muestras de jamón de York y superficies de trabajo en cocinas hospitalarias.
Navarra	INS0102015	Flexibilidad frecuencias de muestreo empresas pequeñas
Navarra	INS0352018	Toma muestras de alimentos para HAP´s
Navarra	INS0482018	Toma muestras de alimentos para acrilamida
Navarra	INS0492018	Toma muestras de alimentos para sacarina
Navarra	INS0092018	Toma de muestras de alimentos para sorbatos y benzoatos
Navarra	INS0162015	Toma de muestras canales de ungulados para microbiología
Navarra	PRO0182015	Protocolo de Evaluación de Riesgos
Navarra	INS0332018	Toma de muestras de alimentos para PCB´s
Navarra	INS0172018	Toma de muestras de productos de pesca para histamina
Navarra	INS0162018	Toma de muestras de alimentos para análisis microbiológico
Navarra	INS0102017	Toma de muestras para sulfitos en carnes
Navarra	INS0112017	Toma de muestras de alimentos para Badges y BFDGES
Navarra	INS0362018	Toma de muestras de alérgenos(cacahuete, soja, crustáceos)
Navarra	INS0462018	Toma de muestras de vinos y sidra para sulfitos
Navarra	INS0102018	Toma de muestras de alimentos para colorantes
Navarra	INS0472018	Toma de muestras de alimentos para sulfitos
Navarra	INS0022020	Toma de muestras de alimentos para micotoxinas
Navarra	INS0112018	Toma de muestras de alimentos para sudan
Navarra	INS0122018	Toma de muestras de alimentos para OMG's
Navarra	INS0192018	Toma de muestras de alimentos para metales pesados
Navarra	INS0222018	Toma de muestras de alimentos para gluten
Navarra	PRO0022019	Protocolo 10 de control general de establecimientos alimentarios

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Navarra	INS0182018	Campaña toma de muestras de atún para análisis
Navarra	INS0032020	Instrucción para la realización de los Controles Oficiales Programados
Navarra	PRO0052020	Protocolo 4 de inspección de establecimientos de elaboración y servicio de comidas
Navarra	PRO0072020	Protocolo 13 de inspección de establecimientos lácteos
Navarra	PRO0082019	Protocolo 5 de inspección de establecimientos de venta al consumidor final
Navarra	PRO0162020	Protocolo de Inspección de establecimientos que comercializan al por menor carnes frescas y sus derivados
Navarra	PNT0132020	Actuación en Alertas de Seguridad Alimentaria
Navarra	INS0012019	Toma de Muestras de Alimentos para Nitritos y Nitratos
Navarra	INS0452018	Toma de Muestras de alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad y alimentos para usos médicos especiales
Navarra	PRO0772021	Protocolo bienestar animal: conejos
Navarra	PRO0472021	Protocolo bienestar animal: aves
Navarra	PRO0792021	Protocolo bienestar animal: ungulados
Navarra	PRO0052021	Evaluación de riesgos en mataderos
Navarra	PRO0032021	Protocolo de control de establecimientos alimentarios que comercializan huevos y ovoproductos
Navarra	INS0172019	Procedimiento especial para la autorización de establecimientos registrados de clave 20 que utilizan huevo crudo en sus elaboraciones
Navarra	INS0262021	Instrucción para toma de muestras de superficies para listeria spp y listeria monocytogenes
Navarra	INS0082018	Salas de tratamiento de caza
Navarra	INS0142016	Instrucción para inspectores de mataderos en el control de EEB
Navarra	INS0162019	Tipos de análisis en aguas de empresas y establecimiento alimentario
Navarra	PRO0032022	Protocolo 08 de información de los alimentos y mecas entregados al consumidor final
Navarra	INS0062022	Toma de muestras de alimentos para análisis de perclorato
Navarra	PRO0072022	Protocolo de evaluación de riesgos de establecimientos minoristas
Navarra	PNT0132022	Procedimiento bienestar broiler
Navarra	PNT0232022	Control caudofagia porcino
Navarra	INS0272022	Toma de muestras para PFAS en carne de pescado
Navarra	INS0112022	Actuaciones ante detección de Listeria spp. y/o LM en superficies
Navarra	PNT0212022	Procedimiento para autorizar el transporte de canales, medias canales y cuartos en caliente en los mataderos de Navarra
Navarra	PNT0222022	Procedimiento de comunicación de las medidas de flexibilidad en mataderos
Navarra	PNT0252022	Procedimiento para autorizar el transporte de carne en caliente desde mataderos y establecimientos de Navarra
País Vasco		Normalizado del control oficial de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco: incluye procedimientos(14) e : instrucciones (94) (en vigor desde 2005)
País Vasco	PO-09	Procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento
País Vasco	PO-12	Procedimiento de notificación de comercialización de productos alimenticios destinados a una alimentación especial y complementos alimenticios
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Condiciones generales de emplazamiento
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Abastecimiento de agua
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacenamiento, manejo y eliminación de desechos, subproductos y devoluciones
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Diseño y disposición de edificios y locales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Dimensiones de edificios y locales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Control de plagas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Condiciones Generales de vías de acceso
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Efluentes y aguas residuales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Envasado embalado
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Equipos y utensilios

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Etiquetado y Trazabilidad
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Aguas preparadas envasadas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacenamiento de complementos alimenticios
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacenes frigoríficos de carne de ungulados, aves, ..
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacenes no frigoríficos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacén de pesca. Establecimientos de congelación de productos de la pesca
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Bebidas alcohólicas: Cerveza (elaboración y/o envasado).
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Bebidas alcohólicas: Sidra natural (elaboración y envasado)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Bebidas alcohólicas: Vino/txakoli (elaboración y/o envasado)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Bebidas espirituosas (elaboración y/o envasado)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Bebidas refrescantes (elaboración y envasado)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Buques de pesca
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centros de producción de carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicería-Charcutería
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicería-Salchichería
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicerías
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centro de cetárea.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centros de expedición y de depuración de moluscos bivalvos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centros de recogida de leche
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Clasificación y envasado de huevos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de elaboración de platos preparados de carácter industrial y cocinas centrales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos institucionales que elaboran más de 300 comidas comidas.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos institucionales sin elaboración comidas.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos: Establecimientos de hostelería grupo 0.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos: Establecimientos de hostelería grupo I.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos: Establecimientos de hostelería grupo II (PGAH)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comedores colectivos: Establecimientos de hostelería grupo III.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comercio minorista de alimentación.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración y envasado de condimentos y especias
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Detergentes y desinfectantes.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración, envasado y almacenamiento de ingredientes tecnológicos
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de cacao, chocolate, sus derivados y sucedáneos.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de café, sucedáneos del café, achicoria, té e infusiones.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de harinas no industriales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de masas fritas.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de ovoproductos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de platos preparados no industriales Grupo I
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de platos preparados no industriales Grupo II
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Embolsadores de leche cruda
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimiento de carácter no industrial de elaboración de leche pasterizada
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de elaboración de caramelos, chicles, confites y golosinas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de elaboración y/o envasado de vinagre
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de extracción y envasado de miel.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de hortalizas, verduras, hongos, fruta fresca congelada y deshidratada
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de leche y productos lácteos tratados por el calor
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos industriales de elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos elaboradores de pan y panes especiales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos elaboradores de turrones y mazapanes
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos envasadores de azúcar
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos elaboración y envasado de encurtidos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos procesadores de conservas y semiconservas vegetales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de hielo alimentario
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración, envasado, refinado de aceites vegetales y materias grasas compuestas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Instrucción Técnica Número 100
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Minorista de panadería
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Pastas alimenticias
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Obradores de pastelerías
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Patatas fritas y productos de aperitivo (elaboración y envasado)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Pescaderías.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Preparados de carne de estructura no industrial.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Productos cárnicos de establecimientos con estructura no industrial
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Elaboración de productos cárnicos.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Punto caliente de pan
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de envasado de sal y salmueras comestibles.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carne de aves de corral.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carne de conejo y aves de caza de granja
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carnes de ungulados y mamíferos de caza de cría
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carnes.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Salas de despiece de poca capacidad
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Conservas de productos de la pesca.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Tubérculos (transformación y envasado de patata fresca refrigerada).
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Aguas minerales de manantial
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Almacenes frigoríficos
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos no industriales de elaboración de helados
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos no industriales de conservas y semiconservas vegetales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centros de producción de otros productos de origen animal: estómagos, vejigas, e intestinos (tripas)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Manipulación de pescado fresco, congelado, descongelado
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de salazón y semiconserva
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de ahumado
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Productos de la pesca transformados (bacalao) mediante tratamiento de salazón y desecado
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de cocción (cocedero)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos alimentarios no permanentes, locales de vending y vehículos acondicionados
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Envasado de alimentos
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Distribución de uno o varios alimentos
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos elaboradores de zumos de fruta
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos elaboradores de caldos, consomés, sopas, y cremas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Comercio minorista de productos de herboristería y dietética
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Establecimientos de elaboración de queso curado a base de leche cruda
País Vasco	P-09	Notificación y Registro de establecimientos y actividades alimentarias en el País Vasco
País Vasco	PO-11	Procedimiento de retirada de huevos procedentes de manadas con salmonelosis
País Vasco	P0-15	Procedimiento de auditoria de sistemas APPCC/HACCP
País Vasco	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Auditoría de sistemas de APPCC/HACCP
País Vasco	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Mataderos y pequeños mataderos

6. Otros documentos relacionados (no vinculantes):

- *Comunicación de la Comisión (2016/C 278/01) sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias*
- Directrices sobre los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para los pequeños comercios minoristas de alimentación (SFR-FSMS): la aplicación de la identificación, la clasificación y el control del riesgo en carnicerías, tiendas de comestibles, panaderías, pescaderías y heladerías
- *Guía comunitaria de buenas prácticas de higiene específicas para la gestión de los mercados mayoristas en la Unión Europea. Unión Mundial de Mercados Mayoristas, Sección Regional Europea. Versión revisada en Noviembre de 2009.*
- *Guía para la aplicación de ciertas disposiciones previstas en el Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Guía para la aplicación de ciertas disposiciones previstas en el 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.*
- *Conclusiones del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal sobre Orientaciones acerca de la aplicación de los Artículos 11,12,16, 17,18, 19 y 20 del Reglamento 178/2002 sobre legislación alimentaria.*
- *"Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria", de la Agencia española de Seguridad Alimentaria.*
- *Directrices para el registro de la actividad de transporte.*
- *Directrices para registro de empresas cuya actividad tenga por objeto los materiales en contacto con los alimentos.*
- *COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos*
- *Guía de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en la elaboración de leche UHT y leche pasterizada. FENIL*
- *Guía de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector del café tostado. Asociación Española de Tostadores de Café y Federación Española del Café.*
- *Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ovoproductos (Huevo líquido pasteurizado refrigerado y huevo cocido). INOVO.*
- *Guía de aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en la industria de zumos de fruta. ASOZUMOS.*
- *Guía de buenas prácticas de higiene en las industrias de aguas de bebida envasadas. ANEABE.*
- *Guía del sector de avicultura de carne en España para el cumplimiento del reglamento (UE) nº 1086/2011 que modifica los reglamentos (UE) nº 2160/2003 y (CE) nº 2073/2005. PROPOLLO.*
- *Guía APPCC en centros de embalaje de huevos de gallina. INPROVO.*
- *Guía de Gestión de Alertas del Sector. Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA).*