

Programa 1

Control general de establecimientos alimentarios



PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de control general de establecimientos alimentarios contempla diferentes aspectos que han de cumplir los operadores económicos de establecimientos alimentarios y que en consecuencia, han de ser sometidos a los controles oficiales por las autoridades competentes.

En primer lugar y como base para todos los controles posteriores, se encuentra la necesidad del **registro de establecimientos alimentarios y alimentos**. El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 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 autorización por la autoridad competente para aquellos casos previstos en el Reglamento (CE) nº 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*. A su vez el Real Decreto 191/2011 establece el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con carácter nacional.

La finalidad última en el ámbito de la seguridad alimentaria, es la protección de la salud a través de la información actualizada de las vicisitudes de las empresas que intervienen en el mercado de manera que se garantice una adecuada programación de los controles oficiales y, a su vez, constituya una herramienta esencial para los servicios de inspección, asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que existe un peligro para la salud pública, sin que se obstaculice la libre circulación de mercancías.

Por otro lado, y también en base al Reglamento antes citado, los operadores de las 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 los **requisitos generales de higiene** contemplados en dicho Reglamento y, exceptuando al comercio minorista en los términos que marca el Reglamento, los requisitos específicos de los alimentos de origen animal fijados por el Reglamento (CE) 853/2004.

En tercer lugar hay que contemplar la **trazabilidad**, entendido como el sistema continuo de identificación de productos a lo largo de toda la cadena alimentaria. El artículo 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*, establece la obligación de toda empresa alimentaria de poner en marcha, aplicar y mantener un sistema eficaz de trazabilidad en los alimentos. El sistema de trazabilidad debe garantizar que, en caso de constituirse un grave riesgo para la salud humana, el producto pueda retirarse del mercado inmediatamente.

Otro de los aspectos a controlar es el relativo a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (**SANDACH**). Algunos de estos SANDACH se generan en los establecimientos alimentarios y, dado que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, la salud animal y el medio ambiente, deben gestionarse adecuadamente.

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 animales en base al riesgo que entrañen.

Resulta también necesario en este ámbito el control de la **formación** que deben recibir los trabajadores de los establecimientos alimentarios. El Reglamento (CE) 852/2004 establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores. 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.

Finalmente, cabe destacar la necesidad de realizar controles sobre el **producto**, bien sean materias primas o producto final, de manera que se ejerza un control sobre las características de los alimentos y productos alimenticios (por ejemplo fisicoquímicas y organolépticas, de temperatura, etc.) comprobando su idoneidad.

Son los operadores económicos los responsables del cumplimiento de los requisitos antes citados. Las autoridades competentes en el control oficial son las encargadas de verificar el cumplimiento de estos requisitos por parte de los operadores, quienes colaborarán con dichas autoridades en sus actuaciones

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 1: Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios y alimentos, a la trazabilidad, a los SANDACH y a la ausencia de formación de los trabajadores de empresas alimentarias.

Los objetivos operativos son los siguientes:

En el Anexo II se incluye el diagrama completo.

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

Objetivo operativo 2: Detectar los incumplimientos relativos al REGISTRO de establecimientos

Objetivo operativo 3: Detectar los incumplimientos vinculados a la HIGIENE de los establecimientos alimentarios de tipo ESTRUCTURAL

Objetivo operativo 4: Detectar los incumplimientos vinculados a la HIGIENE de los establecimientos alimentarios de tipo OPERACIONAL.

Objetivo operativo 5: Detectar los incumplimientos en materia de TRAZABILIDAD

Objetivo operativo 6: Detectar los incumplimientos en materia de SANDACH

Objetivo operativo 7: Detectar los incumplimientos en materia de FORMACIÓN de trabajadores de la empresa alimentaria.

Objetivo operativo 8: Detectar los PRODUCTOS ALIMENTICIOS que se pongan en el mercado cuyas características fisicoquímicas u organolépticas no sean las idóneas.

Objetivo operativo 9: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

3.1. Punto de control

El control se realiza en todos los sectores y todas las fases contemplados en este Plan.

3.2. Naturaleza del control

Los controles consisten en visitas a los establecimientos para verificar el cumplimiento de los operadores de la normativa que se relaciona en el anexo de este programa, realizadas por los agentes encargados del control oficial, que podrán formar parte de una planificación o programación temporal o mediante controles no programados, por sospecha de la posible detección de incumplimientos, seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias, cuando se obtengan resultados analíticos desfavorables, con motivo de la autorización de establecimientos, comunicaciones recibidas de otra autoridad competente o cualquier otra que considere la autoridad competente.

Durante las visitas, cuando se considere necesario para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas analíticas microbiológicas y físico-químicas aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

En este programa se aplican principalmente técnicas de inspección para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa que afecte al establecimiento, aunque en determinadas circunstancias y a criterio del agente de control oficial se pueden aplicar técnicas de auditoría.

El desarrollo de los controles se basa en procedimientos documentados, de forma que se lleven a cabo de manera uniforme. Queda constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describe el motivo de la visita, el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. Se facilita una copia al explotador de empresa alimentaria y cuando haya incumplimientos se realiza seguimiento en posteriores visitas.

La inspección se realiza sobre los locales e instalaciones, equipos, materias primas y productos transformados y los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, etc.), análisis organoléptico y supervisión de las prácticas de higiene de los manipuladores.

En las inspecciones de los establecimientos se tendrán en cuenta medidas de flexibilidad previstas en los Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004, y 2074/2005, y en la legislación nacional.

Se tendrán en cuenta especialmente las excepciones a los requisitos establecidos en el anexo II, Capítulo II Punto 1 (locales) y, Capítulo V Punto 1 (materiales), del Reglamento 852/2004 para los "alimentos con características tradicionales", de acuerdo con el artículo 7 del reglamento (CE) nº 2074/2005.

En particular, se evaluarán las medidas en materia de composición, diseño, construcción, localización, tamaño, equipamiento, higiene (APPCC), prácticas operativas y obligaciones de los operadores económicos (OE).

Con carácter general el control abarcará los siguientes aspectos:

- **Registro/censado de establecimientos**

Las autoridades competentes deberán comprobar que todas las empresas cuya actividad esté relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria se encuentran debidamente autorizadas y/o registradas en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos o, en el caso del comercio minorista, censadas a nivel autonómico.

El control se referirá también a que la autorización, el registro o censado existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

- **Condiciones generales de higiene**

Los requisitos de higiene incluirán tanto los requisitos operacionales y estructurales en materia de:

- Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios y específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios
- Requisitos de los equipos e instalaciones
- Requisitos relativos al suministro de agua
- Requisitos de envasado y embalaje
- Requisitos de los tratamientos de conservación
- Requisitos específicos para determinados establecimientos:
 - mataderos, salas de despiece, almacenamiento y distribución de carnes, establecimientos de producción de carne picada, preparados de carne, productos cárnicos y otros derivados cárnicos;
 - de moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca;
 - de leche cruda y productos lácteos;
 - de huevos y ovoproductos;
 - de ancas de rana y caracoles.

Además habrá que tener en cuenta los requisitos específicos de la normativa nacional y autonómica, en su caso, vigente en determinados sectores y fases de la cadena alimentaria.

- **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 es implantado y es efectivo, mediante la realización de simulacros de trazabilidad.

Los agentes de control oficial deben verificar que existe evidencia documentada de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad, y que su diseño establecido por la empresa alimentaria y su implantación es adecuada, para lo cual se deberá obtener 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 haberla y a criterio de la empresa.
- Trazabilidad de los productos que se suministran por la empresa o trazabilidad hacia delante.
- La trazabilidad debe incluir tanto la información relativa a la identificación de todas las sustancias, ingredientes, productos... cómo a su cuantificación. En el caso concreto de los aditivos el sistema de trazabilidad permitirá conocer las cantidades de cada aditivo empleadas en los distintos productos.
- Verificación del sistema. 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.
- 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 ésta de la retirada efectuada.
- Periodo de mantenimiento de los registros², que es decidido por el explotador de la empresa alimentaria de acuerdo con la naturaleza del

² Ver documento de orientaciones de la Comisión Europea

producto y en base a su análisis de riesgos, debiendo respetar la legislación aplicable de carácter sectorial u horizontal relativa a plazos mínimos de mantenimiento de registros en caso de haberla, en todo caso, al menos durante la vida útil del producto.

- **SANDACH**

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

- Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento, eliminación y transporte conforme a cada una de las categorías de SANDACH.
- Que la documentación de acompañamiento refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
- Que el destino sea un establecimiento registrado para la gestión de cada categoría de SANDACH.

- **Formación de los trabajadores**

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación 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.

Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentaria han definido.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce 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 como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la

capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

- **De producto**

Se realizarán controles sobre las materias primas, productos intermedios y finales, comprobando que poseen características fisicoquímicas y organolépticas adecuadas, y especialmente, en los casos en los que se especifiquen de manera concreta en la legislación. También 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.

- **Controles específicos a realizar en el marco de este programa en función del sector de la cadena alimentaria**

Además de los controles generales a realizar en todos los establecimientos alimentarios, existen algunos controles más específicos adicionales que se deben

realizar en los establecimientos en función del sector al que pertenezcan. En la tabla que se muestra a continuación, se muestran los controles adicionales que podrán realizarse en cada sector y a continuación se describe concretamente en qué consisten esos controles específicos:

SECTOR	
Sector 1: Carne y derivados	(1) (2) (3) (4)
Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	(1) (3) (4)
Sector 3: Huevos y derivados	(1) (3) (4)
Sector 4: Leche y derivados	(1) (3) (4)
Sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	(1) (2) (3) (4)
Sector 6: Cereales y derivados	(1) (2) (3) (4)
Sector 7: Vegetales y derivados	(1) (2) (3) (4)
Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	(1) (2) (3) (4)
Sector 9: Condimentos y especias	(1) (2) (3) (4)
Sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	(1) (2) (3) (4)
Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales	(1) (3) (4)
Sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios	(1) (2) (3) (4)
Sector 13: Aguas de bebida envasadas	(3) (4)
Sector 14: Helados	(1) (3) (4)
Sector 15: Bebidas no alcohólicas	(1) (2) (3) (4)
Sector 16: Bebidas alcohólicas	(1) (2) (3) (4)
Sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	(1) (3) (4) (5)
Sector 18: Materiales en contacto con alimentos	(4)

- (1) En establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener **alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias**, se deben cumplir unos requisitos estructurales de manera que se evite el cruce de líneas en la fabricación de sus productos. Cuando esto no sea posible se establecerán medidas ligadas a los procesos y productos con el fin de minimizar la posibilidad de contaminaciones cruzadas. Además, los empleados deben realizar unas prácticas correctas de higiene con este mismo fin.

- (2) 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.

Controles con vistas a comprobar que la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad que deberá abordar los aspectos especificados en el Reglamento (CE) 1831/2003 y que con carácter general consisten en:

- Los 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:
 - o La mención de que contiene o está compuesto por OMG
 - o El identificador/es únicos asignados a dichos OMG.

- Los 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.
- (3) **Trazabilidad de los 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:
- o El código del producto autorizado
 - o Las condiciones de utilización del producto autorizado
 - o La relación cuantitativa con el producto primario
- 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) Por lo que respecta a los **materiales en contacto con alimentos (MECA)** se comprobará 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. Hay que tener en cuenta que la declaración de conformidad la deben tener los operados, si bien en los minoristas sólo es exigible la declaración de conformidad en el caso de los materiales cerámicos.
- (5) De la misma manera 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 del sector 17, de aditivos, aromas y coadyuvantes.
-

3.3. Incumplimientos

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 AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5 Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En concreto en este programa de control general de establecimientos alimentarios serán de tres tipos:

- *Estructurales*, correspondientes a incumplimientos de las condiciones generales de higiene.
- *Operacionales*, relativos a incumplimientos del registro y/o censado, las condiciones generales de higiene, la trazabilidad, la gestión de SANDACH o la formación.
- *Del producto*, relativos a incumplimientos relacionados con el producto (por ejemplo las características organolépticas, fisicoquímicas, ausencia de declaración de conformidad de los MECA, etc.).

3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4.](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas se encuentran descritos en el

procedimiento AESAN_SGCAAPCO/PNT- AP-3
Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

1 Programa de control general de establecimientos alimentarios		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar controles oficiales en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR/ Nº UCP (Totales, por fase y por sector)
2	Detectar los incumplimientos relativos al REGISTRO de establecimientos	Nº Incumplimientos registro /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
3	Detectar los incumplimientos vinculados a la HIGIENE de los establecimientos alimentarios de tipo ESTRUCTURAL	Nº Incumplimientos higiene establecimientos de tipo estructural /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
4	Detectar los incumplimientos vinculados a la HIGIENE de los establecimientos alimentarios de tipo OPERACIONAL	Nº Incumplimientos higiene establecimientos de tipo operacional /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
5	Detectar los incumplimientos en materia de TRAZABILIDAD	Nº Incumplimientos trazabilidad /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
6	Detectar los incumplimientos en materia de SANDACH	Nº Incumplimientos SANDACH /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
7	Detectar los incumplimientos en materia de FORMACIÓN de trabajadores de la empresa alimentaria	Nº Incumplimientos formación /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
8	Detectar los PRODUCTOS ALIMENTICIOS que se pongan en el mercado cuyas características fisicoquímicas y/o organolépticas no sean las idóneas	Nº Incumplimientos producto alimenticio /Nº UCR (Totales, por fase y por sector)
9	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa	Nº MEDIDAS adoptadas /Nº INCUMP (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

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

1. Legislación comunitaria y nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio	por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana
Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto,	por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
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
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 Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
Real Decreto 1430/1997, de 15 de Septiembre de 1997	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso (quedará derogado a partir del 26 de septiembre de 2022)
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 3484/2000, de 29 de diciembre del 2000	por el que se establece las normas de higiene para la elaboración , distribución y comercio de comidas preparadas.
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.
Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero,	por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y se definen las obligaciones de los gestores.
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.
Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre	por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
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 217/2004, de 6 de febrero	por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
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 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Nº Referencia	Asunto
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, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005	relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n.º 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.
Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo	por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y de la comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre	por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el RD 217/2004.
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 867/2008, de 23 de Mayo de 2008	por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación
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.
Real Decreto 30/2009, de 16 de enero	por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
Reglamento (CE) n.º 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.
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
REGLAMENTO (UE) N.º 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
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

Nº Referencia	Asunto
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
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
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
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
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
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 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
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)
RD 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

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, azúcares 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.

2. 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 de 12 de Noviembre de 2004	Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón	Criterios de autorización y funcionamiento relativos a las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
Aragón	Orden SAN/994/2019 sobre condiciones sanitarias en los establecimientos de comidas preparadas	Departamento de Salud y Consumo	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 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.
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 y León	DECRETO 131/1994, de 9 de junio,	CONSEJERÍA DE SANIDAD	por el que se regulan las autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las industrias, establecimientos y actividades alimentarias (BOCyL núm. 115 de 15 de junio de 1994).
Castilla y León	ORDEN de 12 de septiembre de 1994	CONSEJERÍA DE SANIDAD	por la que se determinan las industrias, establecimientos y actividades alimentarias sin número de identificación de carácter nacional (BOCyL núm. 181 de 19 de septiembre de 1994).
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 establecimientos agroalimentarios en un entorno rural (DOGC 4807, 25/01/07)

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
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	Ley 1/1983 de 18 de febrero	Departamento de la Presidencia	de regulación administrativa de determinadas estructuras comerciales y ventas especiales (DOGC 307 de 25/02/1983)
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.
Cataluña	Decreto 163/2018, de 17 de julio	Departamento de la Presidencia	de venta directa de leche cruda de vaca (DOGC 7667, de 19/07/2018)
Cataluña	Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de la Presidencia	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y la comercialización de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7785, de 10/01/2019)
Cataluña	Corrección de erratas al Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y comercialización de carne de caza silvestre destinada al consumo (DOGC núm. 7921 de 19/07/2019)
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)
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 las condiciones sanitarias aplicables a la maduración de quesos
Extremadura	Decreto 171/2016	Consejería de Salud y Políticas Sociales	sobre trazabilidad de uvas y aceitunas
Galicia	Decreto 4/2008, del 10 de enero		por la que se establecen las condiciones para la recogida y transporte de subproductos y productos transformados de origen animal no destinados al consumo humano y para la autorización de los vehículos utilizados
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 de los 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 nº 43, de 13 de febrero).
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 nº 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

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
			comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid (BOCM nº 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 nº 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 por Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público.
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.
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.
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	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)		de Protección de la Salud de los Consumidores
Murcia	Normativa de la C.A. de Murcia. Decreto 172/95, de 22 de noviembre	CONSEJERA 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.
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

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
			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 higienico-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.

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

Tanto en el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, como en el seno de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas de las CCAA y de la AESAN con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN, a continuación se detallan:

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	26/05/2009	Nota interpretativa sobre el reconocimiento y la inscripción de las aguas minerales naturales y aguas de manantial
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/09/2009 MODIFICADO 16/01/2013	Autorización del transporte de carne sin refrigerar
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/05/2010 MODIFICADO 4/10/2011	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.

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
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	30/03/2011	Guía de Registro de empresas de transporte
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Comercialización de caracoles y RGSEAA
COMISIÓN INSTITUCIONAL	2012	Líneas directrices para la tipificación de infracciones y establecimiento de sanciones asociadas a las mismas en los mataderos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota informativa comercialización de insectos para uso alimentario.
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	29/01/2014	Acuerdos sobre registros de empresas de materiales en contacto con los alimentos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	27/05/2015	Guía de Registro general sanitario de EA y A
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/06/2015	Documento de interpretación de los reglamentos de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/11/2015	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	25/11/2015	Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero.
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 Bertoni 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	Nota sobre la obligatoriedad de registro de las empresas que comercializan productos alimenticios por internet
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018	Situación de los insectos en alimentación humana

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018 (es actualización)	Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos/ alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento UE N° 609/2013
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/03/2019	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n° 2074/2005
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/03/2019	Uso de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca (Rev 2)
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/03/2019	Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rev 10)
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2019	Guía con criterios de orientación para las autoridades competentes en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano

4. Procedimientos documentados

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN	AESAN_SGCAAPCO/AC-3/V0-PNT-BUQUES	Manual para la realización de misiones de inspección de buques congeladores/factoría que faenan en aguas internacionales
AESAN	AESAN_SGGRA/ARG-1-VERSIÓN 0-PNT-GPH	Grupo permanente para aplicación de los Reglamentos de Higiene
AESAN		Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.
AESAN		Venta de huevos de gallina por el productor directamente al consumidor final. Excepciones al marcado.
AESAN		Comercialización de huevos obtenidos en el matadero de la cloaca de gallinas de desveje sacrificadas
AESAN		Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n° 2074/2005.
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	38	INSTRUCCIÓN: PROCEDIMIENTO DE CANALIZACIÓN DE PARTIDAS
Andalucía	48	Proceso de Supervisión
Aragón	REG-INS-001	Procedimiento de autorización inicial o modificación en el registro de los establecimientos
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	HVS-FOR-001	Formulario de requisitos específicos para establecimientos de 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
Aragón	MAT-DIR-001	Requisitos para el envío desde mataderos y otros establecimientos de materias primas para gelatinas y colágeno
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-PRO-001	Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Aragón	MAT-INS-001	Circular 1/2002 sobre movimiento de ganado, faenado, retirada de MER, en festejos taurinos en el territorio de Aragón
Aragón	MAT-INS-002	Instrucción de 'controles en establecimientos autorizados a exportar a determinados países terceros
Aragón	MAT-INS-004	Instrucción sobre autorización para el transporte de carne sin autorización previa
Aragón	MAT-INS-005	Instrucción ante sacrificio de urgencia fuera de matadero
Aragón	MAT-INS-006	Criterios de actuación en matadero en relación con animales no aptos para transporte
Aragón	MAT-INS-007	Instrucción sobre control oficial de la ICA y documentación de acompañamiento a matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-008	Instrucción sobre inspección ante mortem en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-009	Instrucción de inspección post mortem en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-010	Instrucción sobre marcado sanitario y marca de identificación en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-011	Instrucción sobre registro y sistema de información de los resultados de inspección en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-012	Instrucción sobre pruebas de laboratorio y toma de muestras en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-014	Instrucción sobre control oficial de MER y otros subproductos animales en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-DIR-002	Criterios de autorización de programas de muestreo de frecuencia reducida para mataderos que sacrifican pequeñas cantidades y establecimientos que producen carne picada y prepds.carne en peqs.ctds.
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	SAN-PRO-001	Programa de control SANDACH
Aragón	REG-INS-002	Procedimiento de inscripción inicial o modificación en el registro de establecimientos que no requieren autorización previa
Aragón	REG-INS-003	Procedimiento de inscripción inicial o modificación en el registro de obradores de panadería y pastelería
Aragón	BAM-INS-002	Inscripción en RGSEAA del sacrificio sin aturdimiento previo y su control en el sacrificio
Aragón	MAT-INS-017	Controles adicionales en inspección antemortem y postmortem para exportación a la Unión Aduanera
Aragón	CES-SUB-001	Subprograma control nutricional de comedores escolares
Aragón	CES-INS-001	Instrucción de control nutricional de comedores escolares
Aragón	COM-INS-007	Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de establecimientos de comidas preparadas
Aragón	MAT-INS-018	Plan de control de aplicación del Reglamento 2073/2005 en mataderos y establecimientos de CSM
Aragón	SAN-INS-001	Instrucción para realizar el control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, SANDACH.
Aragón	MAT-INS-018	Plan específico de control de aplicación del Rgto 2073/2005 en mataderos y establecimientos de CSM (carne separada mecánicamente)
Aragón	MAT-INS-021	Protocolo de vigilancia de Tuberculosis Bovina en mataderos
Aragón	MAT-DIR-004	Instrucción sobre realización de inspección, supervisión continua y auditoria de los sistemas.
Aragón	MAT-SUB-001	Subprograma de control de mataderos

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Aragón	MAT-SUB-002	Subprograma de control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia
Aragón	MAT-SUB-003	Subprograma de control de las condiciones higiénicas de las salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas
Asturias	PN-02	Procedimiento normalizado para el registro de industrias, establecimientos y actividades alimentarias
Asturias	PN-09	Manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas
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	Procedimiento de inspección / auditoría en establecimientos alimentarios
C. Valenciana	P10-ASA	Procedimiento de Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios
C. Valenciana	P26-ASA	Procedimiento de Verificación de la eficacia del control oficial* *(Procedimiento de supervisión del control oficial)
C. Valenciana	P14-ASA	Procedimiento de gestión de los equipos de medida
C. Valenciana	P27-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de ungulados domésticos
C. Valenciana	P29-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de aves de corral
C. Valenciana	P30-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de lagomorfos
Canarias	SEGA-PNT-GEN-01	Procedimiento de inspección en establecimientos alimentarios
Canarias	SEGA-PNT-SSA-03	Procedimiento para la gestión de los expedientes de autorización sanitaria de establecimientos de comidas preparadas y de carnes frescas y sus derivados
Canarias	PNT-SSA-SAL-01	Vigilancia, control y erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles.
Canarias		Modelo normalizado de parte de Mataderos
Canarias	Circular 1/2007	Circular sobre el marcado e identificación de los productos de origen animal
Canarias	Circular 2/2010	Nuevas directrices para la clasificación e inscripción de las empresas y establecimientos alimentarios en el Registro General Sanitario de Alimentos
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	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		Instrucción para los trámites relacionados con la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos: (Modelo normalizado de solicitud y requisitos).
Canarias	SEGA-PNT-GEN-06	Procedimiento para la inscripción, modificación y cancelación en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Canarias	Nota 5/2013	informativa Consideraciones respecto a la inscripción en el Registro Autonómico Sanitario Comercio Minorista (RASCN) de los comercios de venta ambulante o no sedentaria y puestos de mercadillos
Canarias	Nota 6/2013	Informativa Control de la producción y comercialización de carne separada mecánicamente (CSM)
Canarias	Nota 3/2014	informativa Reenvasado en establecimientos de venta al por menor
Canarias	SEGA-PNT-ESP-Matadero-02	Control oficial en mataderos de aves y lagomorfos
Canarias	Nota 2/2015	informativa 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 3/2015	informativa Información alimentaria facilitada al consumidor
Canarias	Nota 4/2015	informativa Excepciones para los quesos con características tradicionales en Canarias
Canarias	Nota	informativa Actualización de directrices para la clasificación e inscripción en el RGSEAA

CCAA/ AC	Nº Referencia		Nombre del procedimiento/circular/instrucción
	5/2015		
Canarias	Nota 5/2016	informativa	Actuación del control oficial ante el uso de guantes en la manipulación de alimentos
Canarias	Nota 6/2016	informativa	Materiales en contacto con los alimentos: actuación del control oficial en minoristas
Canarias	Nota 2/2017	informativa	Cumplimentación y tramitación de actas en establecimientos sin actividad
Canarias	Nota 1/2018	informativa	Actualización de directrices para la clasificación e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
Canarias	Nota 3/2018	informativa	Comercialización de insectos destinados al consumo humano
Canarias	Nota 4/2019	informativa	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n.º 2074/2005
Cantabria	PG 1		Programa de Control General de Empresas Alimentarias 2016-2020
Cantabria	PNT-1		Procedimiento de autorización e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
Cantabria	PNT-2		Procedimiento de comunicación e inscripción en el RGSEAA.
Cantabria	PNT-3		Procedimiento de variación de datos en el RGSEAA por comunicación
Cantabria	PNT-4		Procedimiento de autorización para ampliación de actividad o traslado de establecimientos autorizados e inscritos en el RGSEAA
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.
Cantabria	PNT-10		Procedimiento de baja de inscripción de establecimientos y empresas, en el RGSEAA
Cantabria	PNT-23		Procedimiento General de Inspección
Castilla La Mancha	PTO/EETs/01		Procedimiento de toma de muestras para la vigilancia y control de encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs)
Castilla La Mancha	PTO/LACTEAS/01		Procedimiento en industrias lácteas ante notificación de casos de animales positivos a pruebas diagnósticas de tuberculosis y brucelosis 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/TEN/01		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.
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	CIRCULAR 1/2010		Establecimientos de comidas preparadas que no están sujetos a inscripción en el RGSA. Aplicación de la ley 17/2009 de 23 de Noviembre, sobre libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
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	PRG/COMES/01		Programa de supervisión de Comedores Escolares

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC		Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 1/2011	Normas específicas para los controles oficiales en carne de caza
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 2/2011	Establecimientos de Comidas Preparadas: Máquinas expendedoras
Castilla Mancha	La	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla Mancha	La	OTR/RGSA/01	GUÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS.
Castilla Mancha	La	PTO/MATCONTAC/01	Procedimiento de control de materiales en contacto con los alimentos.
Castilla Mancha	La	OTR/ANEXOS/MATCON TAC	Anexos del PTO de materiales en contacto listas de comprobación excel
Castilla Mancha	La	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 Mancha	La	PRG/ALERGENOS/01	Programa de control de alérgenos en establecimientos de comidas preparadas
Castilla Mancha	La	OTR/IMP/EDO/04	Parte enfermedades declaración obligatoria (EDO) y zoonosis en matanza domiciliaria
Castilla Mancha	La	PTO/CO/INSP/3	PROCEDIMIENTO DE USO Y SUPERVISIÓN DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla Mancha	La	OTR/FORMULARIO/CO MED.ESC	FORMULARIO DE INSPECCIÓN EN COMEDORES ESCOLARES, ALÉRGENOS Y EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES. ANEXO AL PROGRAMA
Castilla Mancha	La	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 1	PROCEDIMIENTO REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. COMUNICACIÓN PREVIA
Castilla Mancha	La	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 2	PROCEDIMIENTO SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN E INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
Castilla Mancha	La	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 3	PROCEDIMIENTO COMUNICACIÓN PREVIA PARA LA ACTIVIDAD DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS
Castilla Mancha	La	PTO TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA 4	PROCEDIMIENTO COMUNICACIÓN PREVIA PARA ACTIVIDADES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS
Castilla Mancha	La	PTO/EMCZ/01	PROCEDIMIENTO DE TRABAJO DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE CAZA SILVESTRE
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 3/2017	ACTUACIONES DE CONTROL DE LOS SERVICIOS OFICIALES EN MATADEROS QUE SUMINISTRAN PIELS PARA LA ELABORACIÓN DE COLÁGENOS Y GELATINA Y ACTUACIONES DE CONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE DESTINO
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 3/2007	Autorización sanitaria de funcionamiento y registro de centros de recogida y tenerías destinados
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 1/2012	Circular sobre materiales en contacto con alimentos. Envases de comidas preparadas en catering
Castilla Mancha	La	PTO/MATCONTAC/01	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
Castilla Mancha	La	OTR/ANEXOS/MATCON TAC	ANEXOS DEL PTO CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTO.
Castilla Mancha	La	CIRCULAR 4/2019	INSTRUCCIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS CONTROLES DE TRAZABILIDAD EN CARNE DE CAZA
Castilla Mancha	La	PTO/TRANSP.CANALES/01	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CANALES ANTES DE QUE SE ALCANCE EN TODA LA CARNE UNA Tª NO SUPERIOR A 7°C
Castilla Mancha	La	OTR/FORMULARIO/TRANSP.CANALES	FORMULARIO DE INFORME DE CONTROL OFICIAL DEL PTO- AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CANALES ANTES DE QUE SE ALCANCE EN TODA LA CARNE UNA Tª NO SUPERIOR A 7°C
Castilla Mancha	La	PRG/ACRILAMIDA/01	PROGRAMA PARA EL CONTROL DE ACRILAMIDA EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.
Castilla Mancha	La	PTO/CAMPAMENTOS/01	PTO-CONTROL DE SANIDAD ALIMENTARIA PARA CAMPAMENTOS TEMPORALES DE POBLACIÓN INFANTIL
Castilla y León	y		INSTRUCCIÓN SOBRE TRAMITACIÓN DE LA INSCRIPCIÓN DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS REGISTROS NACIONAL Y AUTONÓMICO

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla León y		Procedimiento para el control de huevos sospechosos de transmitir Salmonelosis
Castilla León y		Procedimiento para la regulación del transporte de carne sin refrigerar
Castilla León y		Procedimiento para la verificación de la calidad de la leche cruda y los calostros en la industria alimentaria
Castilla León y		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	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	PS_04_01	Procedimiento de inspección
Cataluña	SICA-PC-ESC	Programa de inspección sanitaria de los animales sacrificados para el consumo humano
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-PC-GEN	Guía de interpretación del PC-GEN
Cataluña	SICA-PC-10	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 10 (excepto mataderos y establecimientos de manipulación de caza)
Cataluña	SICA-PC-10-EMC	Protocolo de inspección de establecimientos de manipulación de caza
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas pesqueras
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 cualquier otra actividad de la clave 12 (diferente de LLO i CED)
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 (excepto 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 relacionados con las aguas envasadas
Cataluña	SICA-PC-40	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 40
Cataluña	SICA-PC-ESC-BOV	Protocolo de inspección de mataderos de bovino
Cataluña	SICA-PC-ESC-POR	Protocolo de inspección de mataderos de porcino
Cataluña	SICA-PC-ESC-OC	Protocolo de inspección de mataderos de ovino-caprino
Cataluña	SICA-PC-ESC-SOL	Protocolo de inspección de mataderos de solípedos
Cataluña	SICA-PC-ESC-AVI	Protocolo de inspección de mataderos de aves de corral
Cataluña	SICA-PC-ESC-CON	Protocolo de inspección de mataderos de conejos
Cataluña	SIVAL-PV-BIO	Programa de vigilancia de los peligros biológicos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM	Programa de vigilancia de peligros químicos, físicos y OMG
Cataluña	SIVAL-PV-ADDI	Programa de vigilancia de ingredientes tecnológicos
Cataluña	SIVAL-PV-ALER	Programa de vigilancia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
Cataluña	SICA-Instrucciones	Frecuencias de control en establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-PC-Instrucciones	Protocolos de inspección SICA. Instrucciones de uso.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
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	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-PC-14-CEM	Guía de interpretación del PC-14-CEM
Cataluña	SICA-PC-15	Guía de interpretación del PC-15
Cataluña	SICA-PC-26-INF	Guía de interpretación del PC-26-INF
Cataluña	SICA-PC-21	Guía de interpretación del PC-21
Ceuta	der	der
Extremadura	1	Programa de control de las condiciones de higiene de la carne fresca
Extremadura	2	Programa de control de comidas preparadas
Extremadura	4	Programa de control de trazabilidad
Extremadura	6	Programa de control y supervisión de la gestión de MER y SANDACH
Extremadura	13	Plan y programa de control de los centros de leche cruda de vaca en Extremadura
Extremadura	SDSAYA.- III.01-PRCGEA	Programa de control general de empresas Alimentarias
Extremadura	II.02	Programa de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche cruda
Extremadura	III.01.2011	programación de control general de empresas alimentarias
Extremadura	C-01/2012	Circular 2012 sobre inscripción en el RGSEAA de los Operadores de Empresas Alimentarias de la fase de Transporte
Extremadura	PCG Industrias 2019	Programa Control General. Industrias 2019
Extremadura	PCG Minoristas 2019	Programa Control General. Minoristas
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
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

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
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
Islas Baleares	IT-BI-2	Instrucción de control del sistema de trazabilidad y etiquetado de la carne de vacuno de las Illes Balears
Islas Baleares	IT-BI-1	Instrucción de marcados de productos de origen animal.
Islas Baleares	IT-BI-4	Instrucción técnica para el control de la elaboración de helados.
Islas Baleares	IT-BI-24	Instrucción Tècnica 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-27	Nota tècnica sobre requisitos de los estudios de vida útil
Islas Baleares	IT-BI-20	Instrucción técnica para acciones en el sector de la miel
Islas Baleares	IT-BI-29	Instrucción técnica para el control de productos de la pesca y de la acuicultura
Islas Baleares	IT-BI-30	Instrucción técnica control oficial de condiciones de transporte de alimentos a temperatura regulada en puertos de las Illes Balears
Islas Baleares	IT-BI-36	Instrucción criterios de autorización de la reducción en la frecuencia de muestreo bacteriológico en pequeños mataderos, industrias y establecimientos minoristas elaboradores
Islas Baleares	IT-BI-45	Instrucción Tècnica para la campaña puntual de Control de Mercados Permanentes y Temporales
Islas Baleares	IT-BI-46	Instrucción Tècnica para el control de productores de Aceite de Oliva virgen
Islas Baleares	M-PG-14	Investigación de brotes alimentarios
Islas Baleares	IT-BI-47	Criterios para el control de agua de consumo humano en establecimientos alimentarios
La Rioja	PG 04	Inspección
La Rioja	PG 05	Registro de empresas alimentarias y alimentos
La Rioja	ITG 04-02	Información alimentaria
La Rioja	ITG 04-06	SANDACH en mataderos
La Rioja	ITG 04-07	Información de la cadena alimentaria, identificación y documentación de acompañamiento de los animales al matadero
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	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL IT 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
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

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
		vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino
Madrid	Guías-Insp-12	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Sala de despiece de ungulados.
Madrid	Guías-Insp-13	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Sala de despiece de aves y lagomorfos.
Madrid	Guías-Insp-14	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza de cría
Madrid	Guías-Insp-15	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza silvestre
Madrid	Guías-Insp-16	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Carne picada.
Madrid	Guías-Insp-17	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Preparados de carne.
Madrid	Guías-Insp-18	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Carne separada mecánicamente.
Madrid	Guías-Insp-19	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Productos cárnicos.
Madrid	Guías-Insp-21	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Colágeno.
Madrid	Guías-Insp-22	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Gelatina.
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-27	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Dietéticos
Madrid	Guías-Insp-28	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Edulcorantes naturales: jarabes, azúcares, miel, turrone, mazapanes, caramelos, chicles, confites y golosinas.
Madrid	Guías-Insp-29	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alimentos estimulantes (café, te, 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.
Madrid	Guías-Insp-32	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. 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

3. PROGRAMAS DE CONTROL

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
		CONTROL OFICIAL. Bebidas no alcohólicas: refrescos, horchata y zumos
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-14	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Marcado sanitario y de identificación de POAS.
Madrid	Guías-Etiquetado-12	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Huevos de gallina: Marcado, etiquetado y trazabilidad de huevos de gallina
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	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-1	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO
Madrid	Proced- Ayto-2	AYUNTAMIENTO DE MADRID. INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO
Madrid	Proced- Ayto-6	AYUNTAMIENTO DE MADRID INSTRUCCIÓN AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN RELACIÓN CON LOS ALÉRGENOS
Madrid	Proced- Ayto-14	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO GENERAL DE INSPECCIÓN EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA.
Madrid	Guía etiquetado-15	Guía para valorar el etiquetado nutricional según el Reglamento 1169/2011.
Madrid	Proced- Ayto-24	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.

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Guías-Insp-25	Guía específica de apoyo a la inspección de grasas y aceites vegetales.
Murcia	PNT 04	Procedimiento de actuaciones para Inscripción en Registros y Censos de Empresas Alimentarias y Alimentos
Navarra	COD00	Protocolo general de higiene
Navarra	COD11	Leche y lácteos de origen bovino.
Navarra	COD12	Leche y lácteos de origen ovino.
Navarra	COD23	Comercio minorista.
Navarra	COD33	Condiciones generales de locales e instalaciones.
Navarra	COD22	Protocolo de Inspección de cocinas, platos preparados.
Navarra	COD14	Protocolo de Inspección de comercios de carnes frescas (CARNICERÍAS).
Navarra	COD36	Mataderos de animales ungulados
Navarra	COD51	Mataderos de aves
Navarra	COD50	Mataderos de conejos.
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	COD47	Protocolo de Gestión de SANDACH
Navarra	COD53	Protocolo de inspección de almacenes y centros de embalaje de huevos
Navarra	INS0092015	Toma de muestras de jamón de York y superficies de trabajo en cocinas hospitalarias.
Navarra	PRO022019	Protocolo 10 de control general de establecimientos alimentarios
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-11	Procedimiento de retirada de huevos procedentes de manadas con salmonelosis
País Vasco	PO-12	Procedimiento de notificación de comercialización de productos alimenticios destinados a una alimentación especial y complementos alimenticios
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Condiciones generales de emplazamiento
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Abastecimiento de agua
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Almacenamiento, manejo y eliminación de desechos, subproductos y devoluciones
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Diseño y disposición de edificios y locales
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Dimensiones de edificios y locales
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Control de plagas
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Condiciones Generales de vías de acceso
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Efluentes y aguas residuales
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Envasado embalado
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Equipos y utensilios
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Etiquetado y Trazabilidad
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Aguas preparadas envasadas
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Almacenamiento de complementos alimenticios
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Almacenes frigoríficos de carne de ungulados, aves, ..

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

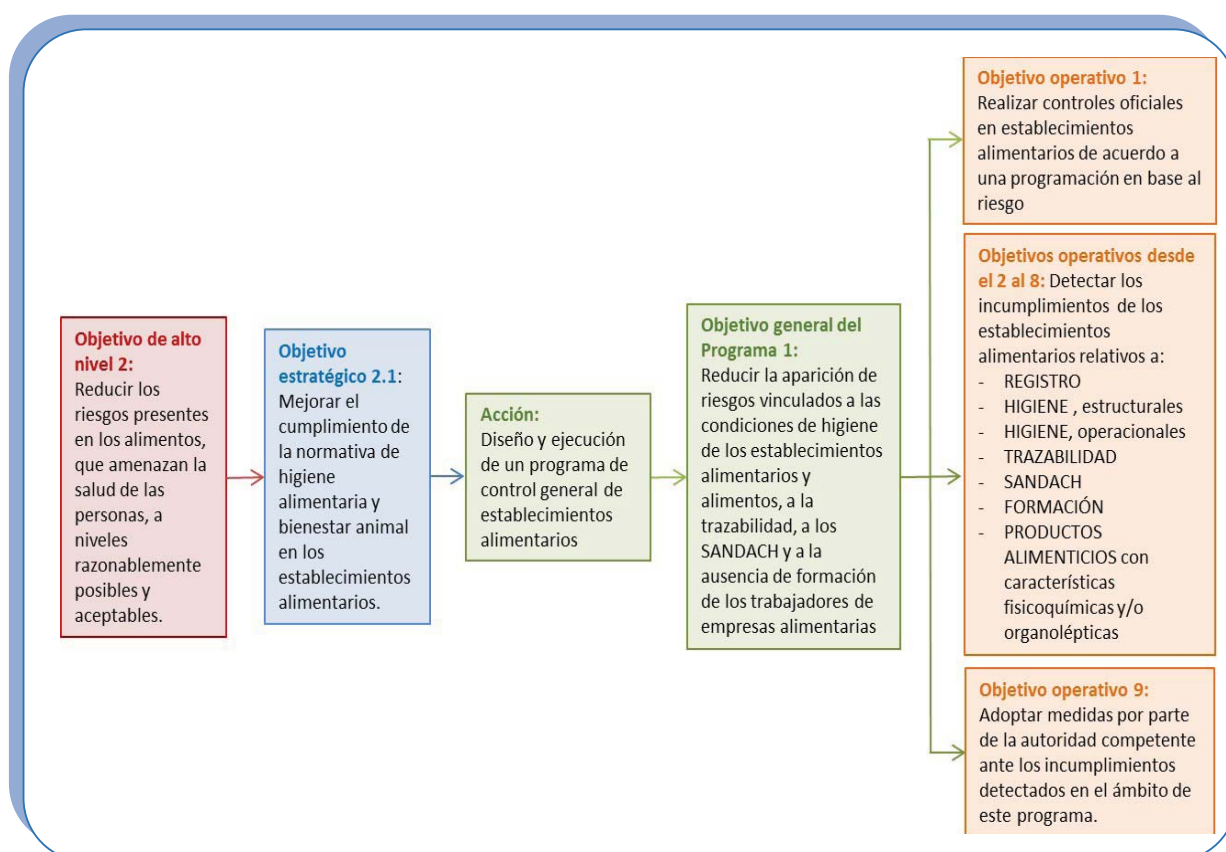
CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
	TÉCNICAS	
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Elaboración de harinas no industriales
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Elaboración de masas fritas.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Elaboración de ovoproductos.
País Vasco	INSTRUCCIONES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

CCAA/ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Preparados de carne de estructura no industrial.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Productos cárnicos de establecimientos con estructura no industrial
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Elaboración de productos cárnicos.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Punto caliente de pan
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos de envasado de sal y salmueras comestibles.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Sala de despiece de carne de aves de corral.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Sala de despiece de carne de conejo y aves de caza de granja
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Sala de despiece de carnes de ungulados y mamíferos de caza de cría
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Sala de despiece de carnes.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Salas de despiece de poca capacidad
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Conservas de productos de la pesca.
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Tubérculos (transformación y envasado de patata fresca refrigerada).
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Aguas minerales de manantial
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Almacenes frigoríficos
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos no industriales de elaboración de helados
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos no industriales de conservas y semiconservas vegetales
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Centros de producción de otros productos de origen animal: estómagos, vejigas, e intestinos (tripas)
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Manipulación de pescado fresco, congelado, descongelado
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de salazón y semiconserva
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de ahumado
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Productos de la pesca transformados (bacalao) mediante tratamiento de salazón y desecado
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Productos de la pesca transformados mediante tratamiento de cocción (cedero)
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos alimentarios no permanentes, locales de vending y vehículos acondicionados
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Envasado de alimentos
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Distribución de uno o varios alimentos
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos elaboradores de zumos de fruta
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos elaborador de caldos, consomés, sopas, y cremas
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Comercio minorista de productos de herboristería y dietética
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos de elaboración de queso curado a base de leche cruda

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes):

- Guías aprobadas de la UE, disponibles en la página Web de la Comisión:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en
- 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 (CE) nº 178/2002 sobre legislación alimentaria.³
- "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.

ANEXO II. Diagrama de objetivos del programa



³ http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_es.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_8_en.pdf