

INSTRUCCIÓN.118-2012 PROCEDIMIENTO PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO EN ANDALUCÍA

1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

El Reglamento 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos establece que los Estados miembros deben garantizar que se efectúan controles oficiales con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada.

En Andalucía, desde el año 2004 existe un procedimiento para clasificar los establecimientos alimentarios ubicados en el territorio de la comunidad autónoma. El procedimiento fue desarrollado e incluido en el *Plan para la Supervisión de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía* del año 2004, a efectos de calcular la frecuencia de supervisión como actividad de control oficial. Posteriormente en el año 2010, al instaurarse el *Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía*, se tomó como base, del mismo modo, la clasificación de los establecimientos en base al riesgo para establecer la frecuencia de inspección a los mismos.

Por tanto, desde el año 2004 es obligatorio que todos los establecimientos alimentarios se encuentren clasificados en base al riesgo para llevar a cabo los controles oficiales según establece el Reglamento 882/2004.

Transcurridos unos años desde su implantación, se realiza una valoración del procedimiento aplicado hasta la fecha, con el fin de incorporar las modificaciones que se consideren oportunas.

2. BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

- *Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.*
- Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía
- Plan para la Supervisión de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía

3. ASPECTOS CLAVES A CONSIDERAR

Para desarrollar los controles oficiales en base a los riesgos, el Reglamento 882/2004 establece que se tenga en cuenta lo siguiente:

1. los riesgos identificados relacionados con los alimentos, con las empresas alimentarias o con cualquier proceso, sustancia, actividad u operación que pueda afectar a la seguridad de los alimentos.
2. el historial de las empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación vigente.
3. la fiabilidad de los autocontroles de la empresa alimentaria.
4. cualquier otro dato que pudiera indicar incumplimientos.

Con esta finalidad, el Procedimiento de Clasificación implantado en Andalucía recoge una serie de apartados que deben ser valorados en cada establecimiento alimentario cuando se realice una inspección basada en el riesgo.

Los A.C.S.O. deberán evaluar todos los apartados del sistema de puntuación que se ofrecen por este modelo de clasificación, ya que una puntuación demasiado cautelosa o una negativa a tener en cuenta los controles de la propia empresa anularían el propósito de la valoración.

En aquellos casos en los que los establecimientos realicen varias actividades o que manipulen varios tipos de alimentos, la clasificación del mismo se hará en función del producto/proceso/actividad de mayor riesgo

Los apartados a valorar son los siguientes:

1. Riesgo Potencial: asociado al tipo de alimento, la actividad de la empresa y el riesgo de los consumidores
2. Nivel de cumplimiento in situ de los requisitos legales
3. Confianza en la gestión de la empresa a través de su Sistema de Autocontrol
4. Historial de la empresa

1. RIESGO POTENCIAL

Este primer apartado trata de recoger los riesgos asociados a los alimentos que se elaboran en el establecimiento, ya sea el riesgo por el tipo de alimento que se elabore o se manipule, los riesgos asociados a determinados procesos de producción y/o actividades que desarrolla la empresa, así como el riesgo asociado al número de consumidores expuestos.

Los factores que van a determinar el riesgo potencial son:

A. El Tipo de alimento

Dentro de este apartado se valorará en primer lugar el riesgo del alimento en sí y la actividad del establecimiento asociada a los alimentos que comercializa, en función de que se lleve a cabo o no, una transformación del producto.

Para ello y a efectos de esta clasificación, es necesario diferenciar los alimentos de alto riesgo de aquéllos que no tengan esa consideración, por lo que se define:

- ✓ ***Alimentos de alto riesgo:*** *aquellos que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, necesitan, para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.*

Serán aquellos alimentos, en los que se puedan dar los siguientes supuestos a valorar por los ACSOs:

- Que necesiten conservación refrigerada
- Que sean considerados muy perecederos y por tanto tengan fecha de caducidad con día y mes.
- Que estén sin proteger (sin envasar ni embalar), y por tanto tengan un mayor riesgo de contaminación directa sobre el alimento.

Para facilitar y homogenizar la tipificación de alimento de alto riesgo, se ha elaborado una tabla en la que, a título orientativo, se irán incluyendo una serie de productos alimenticios que tengan esta consideración (Anexo II). Esta tabla será dinámica y podrá ser ampliada o reducida previa discusión y consenso.

A efectos de esta clasificación, las actividades que se realicen en los establecimientos alimentarios, en función de que se lleve a cabo o no la transformación de los productos, se agruparán en:

- ✓ ***Fabricación:*** *se incluye en este concepto las actividades de elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento*
- ✓ ***Manipulación sin transformación:*** *el almacenamiento, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento*

Para su diferenciación se tendrá en cuenta la definición de Transformación que se establece en el Reglamento 852/2004

Transformación: *Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.*

B. El Método de Procesado

Con independencia de lo anterior, se tendrá en cuenta ciertos procesos específicos de producción que llevan implícito un riesgo más elevado, ya que en caso de que se produzcan fallos, con una alta probabilidad, van a afectar a la seguridad de los productos elaborados. Son los siguientes

- ✓ Tratamiento térmico y envasado aséptico, de productos alimenticios de baja acidez (pH > 4,6 y Aw > 0,85).
- ✓ Envasado al vacío y en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento.
- ✓ Elaboración, enfriamiento y conservación de comidas preparadas para consumo en frío, o tras recalentamiento.
- ✓ Depuración de moluscos.

C. Riesgo para los consumidores

Por último y dentro del apartado de valoración del riesgo potencial, se realizará una evaluación sobre el número probable de consumidores expuestos al riesgo, en los casos en que se produjera un fallo en la higiene y/o en los procedimientos para la seguridad alimentaria. Para ello, se tendrá en cuenta el ámbito de distribución de los alimentos comercializados, que irá desde un rango menor para aquellos establecimientos que tengan un nº probable de menos de 20 consumidores/día, para de forma progresiva, ir incrementando la puntuación cuando la distribución se realice exclusivamente a nivel del municipio, una puntuación mas elevada para aquéllos establecimientos que habitualmente tienen una distribución dentro del ámbito del DAP/ÁGS, y la mas elevada para aquéllos cuya distribución de sus productos se realice fuera del ámbito del DAP/ÁGS.

Con independencia de la valoración anterior, se añadirá una puntuación adicional en aquellos establecimientos de servicios de comidas que tenga capacidad o puedan servir en un momento dado mas de 200 comidas. Esta puntuación no podrá ser contabilizada es establecimientos acogidos al Criterio 2 de Flexibilidad (Minoristas y Restauración, salvo sus excepciones).

Asimismo y con independencia de lo anterior, se valorará adicionalmente el hecho de que los alimentos vayan destinados **exclusivamente** a una población de grupo vulnerable como son las personas menores de 5 años o de más de 65 años, enfermos, y los inmunodeprimidos. Por tanto, esta puntuación adicional se incluirá en aquéllos establecimientos como hospitales, residencias de la 3ª edad, guarderías y centros infantiles, en los que se lleva a cabo la producción y/o servicio de comidas, y en los que se contabilicen más de 20 personas de uno de estos grupos de riesgo.

2. NIVEL DE CUMPLIMIENTO

La valoración de este apartado se llevará a cabo tras realizar una inspección basada en el riesgo. Esta evaluación se llevará a cabo al finalizar la visita de la IBR, si la evaluación global es “sin deficiencias” o “con simples irregularidades”, y al final del seguimiento, si la evaluación global de la IBR hubiera sido con deficiencias leves o graves.

La estructura del establecimiento (incluyendo disposición, estructura, iluminación, ventilación, instalaciones etc.) así como el grado de higiene de los establecimientos alimentarios y los procedimientos aplicados por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria (incluyendo prácticas de manipulación de alimentos y de procedimientos, y control de temperaturas) deben ser evaluados separadamente. La evaluación se realizará mediante la valoración de dos aspectos, la estructura y las condiciones de higiene del establecimiento en el momento de la inspección.

La valoración de la estructura se realizará evaluando el cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en la normativa de aplicación y en el caso de que se observen incumplimientos, valorando el grado en que éstos puedan afectar a la seguridad de los alimentos.

La puntuación para la valoración de la higiene deberá reflejar el grado de adecuación, limpieza y mantenimiento de las instalaciones y equipos, así como la higiene y las prácticas de manipulación de los trabajadores, incluyendo los posibles cruces de líneas. Asimismo se constatará el grado de la implantación de los Prerrequisitos (PGHs/RSHs), o en su caso de Guías de Prácticas Correctas de Fabricación nacionales o de la Unión Europea, verificando la existencia de documentación y su implantación mediante los registros. Al igual que en la evaluación de la estructura, en caso de incumplimientos se valorará el grado en que los incumplimientos puedan afectar a la seguridad de los productos.

La puntuación deberá ir en consonancia con la valoración global final de la IBR realizada en el establecimiento, y en su caso, con el tipo de deficiencias estructurales y de higiene detectadas en cada uno de los apartados.

Por ello sería conveniente que hubiera una relación entre los apartados de la puntuación con las posibles deficiencias:

Inaceptable	—————>	Con deficiencias graves
Mejorable	—————>	Con deficiencias leves
Bueno	—————>	Con simples irregularidades
Excepcional	—————>	Sin deficiencias

3. CONFIANZA EN LA GESTIÓN / SISTEMAS DE AUTOCONTROL

El resultado real de la gestión de la seguridad es puntuado en la parte 2 sobre la base de los resultados conseguidos y observados en el momento de la inspección. Una gestión que consigue un resultado de higiene de alimentos bueno, debería haber conseguido un estándar bueno en la parte 2, y por consiguiente una puntuación baja para aquel factor.

La Confianza en la Gestión no pretende reconsiderar este aspecto. Debe obtener un juicio sobre la probabilidad de que el cumplimiento satisfactorio sea mantenido en el futuro.

Por ello, la valoración de este apartado se realizará a partir del resultado de la supervisión del sistema de autocontrol del establecimiento a evaluar.

Este apartado se valorará en todos los establecimientos alimentarios, a excepción de aquellos que estén incluidos en el Criterio 2 de flexibilidad, es decir Minoristas y Restauración, salvo las excepciones establecidas (exentos del ámbito del Plan de Supervisión),

Los factores que influirán en esta valoración incluyen:

- ✓ el conocimiento técnico sobre higiene y seguridad de alimentos disponible en la empresa (interna o externa), incluyendo el análisis de peligros y el control de puntos críticos (APPCC/HACCP).
- ✓ los procedimientos documentados satisfactorios y sistema de autocontrol (prerrequisitos ó PGHs y APPCC) basado en la gestión de seguridad de alimentos.
- ✓ la actitud de la gestión en la higiene y en la seguridad de los alimentos.
- ✓ el grado de colaboración de los responsables de la empresa con los agentes de control oficial (actitud receptiva, voluntad y consentimiento de actuación sobre recomendaciones y consejos anteriores, facilita la labor de los inspectores, rapidez en la entrega de documentación requerida, se esmera en solucionar las deficiencias, etc.).

Por tanto la valoración de este apartado en los establecimientos alimentarios que se encuentren dentro del ámbito de aplicación del Plan de Supervisión se realizará como sigue:

- En caso de haber sido ya supervisado, la valoración se hará en función del contenido del informe de la última supervisión del sistema de Autocontrol que se hay llevado a cabo por un equipo supervisor.
- En caso de que en el momento de la clasificación no se hubiera realizado aún la supervisión, por el ACSO que realice la inspección se realizará una primera valoración del Sistema de Autocontrol, en función de la documentación Plan (Prerrequisitos/PGHs y Plan APPCC) y de los registros existentes, y del conocimiento técnico sobre higiene y seguridad de alimentos disponible en la empresa.

Adicionalmente se realizará una evaluación cuando haya un riesgo significativo por:

- ✓ alimento contaminado por *E. coli O157* u otro VTEC.
- ✓ alimento contaminado por *Clostridium botulinum* y otros microorganismos que se multiplican y sobreviven a cualquier tratamiento.
- ✓ alimento listo para comer, contaminado por microorganismos o sus toxinas que son patógenos para los humanos.
- ✓ Contaminantes de riesgo elevado.

En este contexto, "riesgo significativo" quiere decir que puede ocurrir con una probabilidad más alta que un incidente. Cuando se evalúa este factor deberían ser considerados las siguientes materias:

- el potencial de contaminación o contaminación cruzada por los microorganismos referenciados.
- la probabilidad de supervivencia y crecimiento de dichos microorganismos.
- la existencia de sistemas de análisis de peligros y la confianza en su puesta en práctica, incluyendo la documentación y los registros de los controles de la monitorización.
- el alcance y aplicabilidad de formación emprendida por los gerentes, supervisores y manipuladores de alimentos.
- si es necesaria la intervención de la autoridad sanitaria para reducir la probabilidad de que ocurra un incidente.

4. HISTORIAL DE LA EMPRESA

Se incluye una nueva puntuación adicional, relacionada con el historial de la empresa de los **dos años anteriores**, en las que se valorarán positivamente el hecho de que el establecimiento hubiera estado implicado en alguna de las siguientes situaciones:

- en el origen de una alerta alimentaria.
- en brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- expedientes sancionadores firmes.
- suspensiones de actividad.

4. CRITERIOS DE APLICACIÓN

Todos los establecimientos alimentarios deben ser objeto de una clasificación siguiendo los criterios de esta Instrucción. Para ello se utilizará el modelo adjunto que se incluye en el Anexo.

El resultado de puntos obtenidos de los distintos apartados del modelo de evaluación para la clasificación establece la categoría del establecimiento en función del riesgo, según el rango de puntos en el que se encuentre. Las categorías van de la A (mayor riesgo) a la E (menor riesgo).

El hecho de que en los establecimientos acogidos al Criterio de flexibilidad 2 (Minoristas y Restauración, salvo sus excepciones) no se valore el Apartado 3, da lugar a dos grupos dentro de la clasificación:

1. **Industrias alimentarias, comedores escolares, de empresas y de instituciones, y de los establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan más de 200 comidas/día, carnicerías-charcuterías y carnicerías-salchicherías.** El Rango de puntos para cada categoría será:

Categoría	Rango de Puntos
A	91 a 215
B	71 a 90
C	41 a 70
D	31 a 40
E	0 a 30

La categoría resultante establece la frecuencia de inspección y la frecuencia de supervisión para estos establecimientos, que será la siguiente:

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)	FRECUENCIA SUPERVISIÓN
A	91 a 215	Cada 6 meses	Cada 12 meses
B	71 a 90	Cada 12 meses	Cada 18 meses
C	41 a 70	Cada 18 meses	Cada 2 años
D	31 a 40	Cada 2 años	Cada 5 años
E	<31	Otra estrategia ejecución	Otra estrategia ejecución

2. **Minoristas y Restauración (acogidos al Criterio 2 de Flexibilidad):** El rango de puntos de cada categoría será:

Categoría	Rango de Puntos
A	81 a 160
B	61 a 80
C	41 a 60
D	31 a 40
E	0 a 30

La categoría resultante establece la frecuencia de inspección, que para estos establecimientos será la siguiente:

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA INSPECCIÓN (basada en el riesgo)
A	81 a 160	Cada 6 meses
B	61 a 80	Cada 12 meses
C	41 a 60	Cada 18 meses
D	31 a 40	Cada 2 años
E	< 30	Otra estrategia ejecución

La clasificación inicial de un establecimiento será la que se obtenga tras cumplimentar el modelo de evaluación del ANEXO I, después de realizar una **inspección basada en el riesgo**. Posteriormente cada vez que se realice una nueva inspección en función de la frecuencia obtenida, se realizará una nueva evaluación a fin de que el establecimiento esté permanentemente actualizado. Tras la reevaluación el establecimiento podrá mantener la misma categoría o pasar a una nueva, en función del resultado de la valoración.

Entrada en Vigor: Esta instrucción entrará en vigor a partir del 01/01/2013. Las actuaciones que se deriven a partir de dicha fecha estarán adaptadas a esta instrucción.

Sevilla, 19 de noviembre de 2012

LA SECRETARIA GENERAL DE SALUD PÚBLICA,
INCLUSIÓN SOCIAL Y CALIDAD DE VIDA



Fdo. Josefa Ruiz Fernández

ANEXO I

MODELO DE EVALUACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO

1.1 NONBRE O RAZON SOCIAL	1.2 CIF / NIF
1.3 DOMICILIO SOCIAL	
1.4 LOCALIDAD	1.5 CODIGO POSTAL
1.6 TF / FAX	
1.7 DOMICILIO ESTABLECIMIENTO	
1.8 LOCALIDAD	1.9 CODIGO POSTAL
1.10 TF / FAX	
1.11 ACTIVIDAD / FECHA AUTORIZACION	
1.12 RGSA / NUMERO PROVINCIAL	
1.13 NOMBRE COMERCIAL	1.14 CLASIFICACION DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO
1,15 AGENTE CONTROL OFICIAL	
1.16 FECHA CLASIFICACION	

1 - RIESGO POTENCIAL	
A) Tipo de alimento y su proceso de transformación	
Alimento alto riesgo: aquellos que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, necesitan, para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.	
Fabricación: Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento	
Manipulación sin transformación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento	
- Fabricación de alimentos alto riesgo	40
- Manipulación sin transformación de alimentos alto riesgo	30
- Fabricación de alimentos no de alto riesgo	10
- Manipulación sin transformación de alimentos no de alto riesgo	5
B) Método de Procesado	
- Tratamiento térmico y/o envasado aséptico en <u>alimentos de baja acidez</u>	20
- Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento	
- Elaboración, enfriamiento y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recalentamiento	
- Depuración de moluscos	
- Cualquier otros método de procesado no incluido anteriormente	0
C) Riesgo para los Consumidores	
- Escala nacional o internacional (Fuera Distrito Sanitario)	15
- Escala superior a la localidad (Dentro Distrito Sanitario)	10
- Escala local (Municipio)	5
- Menos de 20 consumidores / día	0
Adicional 1: Elaboración o servicio de > 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de flexibilidad)	10
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (> 65 años, < 5 años, inmunodeprimidos) (>20 comidas/día)	20
	Nº personas/día:

Sectores	Alimentos de alto riesgo
Carne y Derivados	Carne fresca, Carne picada, Preparados de carne
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Pescados frescos, Pescados ahumados y marinados, Moluscos bivalvos, Crustáceos
Leche y derivados	Leche cruda, Quesos frescos
Harinas y derivados	Productos de pastelería con natas y/o cremas, Pasta fresca rellena
Comidas preparadas y cocinas centrales	Platos preparados con ingredientes cocidos y crudos (ensaladas de pasta)
Bebidas no alcohólicas	Horchata fresca

2 - NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
A) Valoración de la Higiene y de la Seguridad Alimentaria (PGH)		
- Inaceptable	Inaceptable – Prácticas de higiene inaceptables y/o incumplimiento de los Prerrequisitos (PGHs/RSHs) (deficiencias graves).	25
- Mejorable	Pasable – Prácticas de higiene mejorables, con algunos incumplimientos que no son probable que afecten a la seguridad de los productos. Documenta prerrequisitos (PGHs/RSHs), pero falta desarrollar su implantación. (deficiencias leves)	15
-Bueno	Normal – Prácticas de higiene aceptables y documenta e implanta prerrequisitos (PGHs/RSHs), pero se detectan algunos incumplimientos que no afectan a la seguridad de los productos (Simples irregularidades)	5
- Excepcional	Excepcional – Prácticas de higiene aceptable y documenta e implanta prerrequisitos (PGHs/RSHs) sin incumplimientos.	0
B) Valoración de la Estructura (Instalaciones y equipos)		
- Inaceptable	Inaceptable – Incumplimientos de los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que pueden afectar a la seguridad de los productos (deficiencias graves)	25
- Mejorable	Pasable – Incumplimientos de requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que no es probable que afecten a la seguridad de los productos; (deficiencias leves)	15
- Bueno	Normal – Cumple los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica, aunque se detecte algún incumplimiento que no afecta a la seguridad de los productos (Simples irregularidades)	5
- Excepcional	Excepcional – Cumplimiento de todos los requisitos de los técnicos obligatorios de su normativa específica.	0
3 - CONFIANZA EN LA GESTION DE LA DIRECCIÓN / SISTEMAS DE CONTROL (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de flexibilidad)		
- Ninguna Confianza	Ninguna confianza – Establecimiento sin conocimiento de los procesos, sus peligros y su control y/o no documenta el sistema de autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento) y/o el grado de colaboración de los responsables de la empresa con el control oficial es nulo	30
- Escasa Confianza	Escasa confianza – Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento) si bien debe desarrollar implantación.	10
- Confianza Moderada	Confianza Moderada – Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implanta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento), si bien debe mejorar su eficacia, al detectarse en la última supervisión "no conformidades"	5
- Confianza Elevada	Confianza Elevada – Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implanta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento), y la última supervisión no presenta "no conformidades".	0
Adicional 3: Control insuficiente sobre peligros significativos de riesgo elevado que produzcan cuadros clínicos graves (Toxinas; patógenos, contaminantes u otros).		15
		Especificar peligro:
4.- HISTORIAL		
El establecimiento ha estado implicado <u>durante los dos últimos años</u> en el origen de alertas alimentarias, brotes de toxiinfección alimentaria o ha sido objeto de expediente sancionador en firme o de suspensión de actividad.		15
CATEGORIA:	TOTAL PUNTUACION	

CATEGORÍA	
FRECUENCIA DE INSPECCIÓN (basada en el riesgo)	
FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN (solo Grupo 1)	

Categoría	Rango de Puntos Grupo 1	Rango de Puntos Grupo 2	FRECUENCIA INSPECCIÓN Grupos 1 y 2	FRECUENCIA SUPERVISIÓN Grupo 1
A	91 a 215	81 a 160	Cada 6 meses	Cada 12 meses
B	71 a 90	61 a 80	Cada 12 meses	Cada 18 meses
C	41 a 70	41 a 60	Cada 18 meses	Cada 2 años
D	31 a 40	31 a 40	Cada 2 años	Cada 5 años
E	0 a 30	0 a 30	Otra estrategia ejecución	Otra estrategia ejecución

ANEXO II

Sectores	Alimentos de alto riesgo
Carne y Derivados	Carne fresca Carne picada Preparados de carne
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Pescados frescos Pescados ahumados y marinados Moluscos bivalvos Crustáceos
Leche y derivados	Leche cruda Quesos frescos
Harinas y derivados	Productos de pastelería con natas y/o cremas Pasta fresca rellena
Comidas preparadas y cocinas centrales	Platos preparados con ingredientes cocidos y crudos (ensaladas de pasta)
Bebidas no alcohólicas	Horchata fresca

