

PLAN DE INSPECCIÓN BASADO EN EL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA. 2020-2023



Consejería de Salud y Familias
Dirección General de Salud Pública y
Ordenación Farmacéutica

Firmado por:	Director General De Salud Pública y Ordenación farmacéutica José M ^a de Torres Medina
Fecha	

Documento	Plan de inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía	Versión	2020.1
Elaborado	Servicio de Seguridad Alimentaria Grupo trabajo	Fecha	29.04.2020
Revisado	Subdirección protección de la salud Ulises Ameyugo Catalán	Fecha	29.04.2020
Aprobado	D.Gral. Salud Pública y Ordenación Farmacéutica	Fecha	29.04.2020

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	1/37

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	3
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA	4
3. DEFINICIONES	5
4. OBJETIVOS DEL PLAN	7
5. AUTORIDADES COMPETENTES	7
6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL: RESPONSABILIDADES.-	8
7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN	8
7.1 ÁMBITO DEL PLAN	8
7.2 NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL	9
7.3. RELACION DEL PLAN CON EL PNCOCA	9
7.4 FRECUENCIA DE INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	10
7.5 PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR.	11
7.6 CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN.	11
7.7 METODOLOGÍA DE LAS ACTIVIDADES.	13
7.8- TÉCNICAS DE CONTROL OFICIAL-	15
7.9 ASPECTOS ESPECÍFICOS DE LA FASE FINAL DE LAS IBRS	16
7.10. CLASIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS A EFECTOS DEL PNCOCA	17
7.11. ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS EN LAS IBRS	18
7.12.- SEGUIMIENTO DE IBRS.	19
8. EVALUACIÓN DEL PLAN.	20
ANEXO II- ARQUITECTURA 3- PROCESO DE INSPECCIÓN	23
ANEXO III-CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS	24

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	2/37



1. INTRODUCCIÓN

El 7 de Abril del 2017 se publica el **Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**, establece normas sobre la realización de los controles oficiales.

Este nuevo Reglamento establece un marco legislativo único para la organización de los controles oficiales para comprobar que se cumple la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria en todos los ámbitos en los que ésta se aplica.

También establece que dichos controles se deben realizar a todos los operadores, con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada. Para garantizar que la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria se aplica correctamente, las autoridades competentes deben tener la facultad de efectuar controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de animales y mercancías que se vean afectados por dicha legislación.

Asimismo se indica que los controles oficiales realizados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de conformidad con procedimientos documentados, que se aplicarán a la declaración de los objetivos que han de alcanzarse y a las tareas, responsabilidades y funciones del personal, así como a los métodos y técnicas de control, decisiones consiguientes y actuaciones que han de emprenderse a raíz de los controles oficiales.

De otra parte se indica que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por métodos y técnicas de control que comprenderán, según proceda, exámenes, inspecciones, controles, evaluaciones, comprobaciones, auditorías, muestreos y análisis.

Igualmente, establece que los controles oficiales realizados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de conformidad con procedimientos documentados y que se establecerán registros escritos de dichos controles.

El **Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía** recoge la información e instrucciones para realizar las actividades de control oficial en los establecimientos alimentarios de Andalucía, y se integra con el resto de Planes y programas establecidos, como los diferentes programas de control de productos alimenticios o materiales en contacto con alimentos y planes de evaluación de los sistemas de autocontrol o programas destinados al control de la información ofrecida a los consumidores en los alimentos.

El Reglamento (UE) 2017/625 ha entrado en vigor, en su mayoría, el 14 de Diciembre de 2019, derogando los anteriores Reglamentos comunitarios sobre controles oficiales de alimentos, por lo que es necesario proceder a una revisión y adaptación del plan de Inspección de establecimientos alimentarios de Andalucía.

La experiencia adquirida en la aplicación desde el año 2009 del Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía ha puesto de manifiesto la oportunidad de mejorar algunos aspectos del mismo, tales como:

- Reformulación y alineación de conceptos con el resto de Planes y programas.
- Aplicación del mayor esfuerzo inspector en aquellos establecimientos de mayor riesgo teniendo en cuenta el propio tipo de establecimiento.
- Establecer una estrategia inspectora que permita el control de todos los establecimientos alimentarios en un periodo de 3 años
- Intensificar el control en aquellos factores de riesgo más determinantes atendiendo al sector y tipo de establecimiento alimentario.
- Integrar el control de los puntos de control crítico en las IBR
- Incluir el control específico de las medidas de cada establecimiento ante alimentos con sospecha (probabilidad) de presentar algún riesgo para los consumidores.
- Adecuar las medidas previstas ante el hallazgo de incumplimientos graves.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	3/37
			

En el año 2012, se implantó el **Proceso de Inspección** (revisado y actualizado en 2018) como metodología a desarrollar en el Plan de Inspección basado en el riesgo, incorporando elementos de calidad en la gestión de esta actividad de control oficial. Con ello se pretende conseguir no sólo una mejora interna y homogeneidad de las actuaciones que afectan a los profesionales implicados en las tareas de inspección sino que, fundamentalmente, se pretende dar satisfacción a los deseos y necesidades de los ciudadanos, que constituyen el centro y motor de nuestras actuaciones y en quienes van a recaer todos los cambios que se lleven a cabo en nuestro hacer diario.

2.NORMATIVA LEGAL REGULADORA

Se señalan las regulaciones normativas básicas con implicaciones en este Plan en los 3 ámbitos legislativos:

De ámbito comunitario:

-Reglamento 178/2002 de 28 de enero 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 los procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.

-Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

-Reglamento 2017/625 de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

-Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión de 8 de febrero relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.

-Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión de 15 de marzo 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 2017/625.

-Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

-Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

-Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE

-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) n o 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales)

De ámbito Estatal:

-R.D. 1945/1983 de 22 de junio de 1983 por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

-R.D. 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	4/37
			

-R.D.640/2006 de 26 de mayo de 2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

-R.D. 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos modificado por el R.D. 682/2004

-R.D. 126/2015 de 27 de febrero por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

De ámbito autonómico:

-Ley 2/1998 de 2 de junio, de Salud de Andalucía.

-Ley 16/2011 de 23 de diciembre de Salud Pública de Andalucía.

-Decreto 61/2012 de 13 de marzo por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. Modificado por el Decreto 158/2016.

-Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor.

3. DEFINICIONES

Peligro: Cualquier agente o situación con el potencial de un efecto perjudicial para la salud humana, la salud animal o para el medio ambiente.

Riesgo: Una función de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud humana, la salud animal o para el medio ambiente, y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un peligro.

Acción correctora: Toda acción a adoptar por los operadores cuando los resultados de un control oficial reflejen una pérdida de control o el incumplimiento de alguna norma reflejada en el artículo 1 apartado 2 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017

Actividad de control: Todas aquellas tareas relacionadas con el examen, inspección, vigilancia, verificación, auditoría, muestreo, análisis, comprobación, lectura, entrevistas, observación, y cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, las actividades de control se clasificarán en:

Visitas de control: pueden ser de inspección o de auditoría
Toma de muestra de control y análisis

Control oficial: Toda actividad de control que efectúe la autoridad competente para comprobar el cumplimiento por parte de los operadores de las normas sobre:

-Los alimentos, y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad de los alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar las prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
-La prevención y la reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados.

Dictamen global: Dictamen realizado por el inspector respecto de la situación del establecimiento en relación a la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de incumplimientos o irregularidades halladas durante la inspección y la propia actividad alimentaria del mismo.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	5/37
			

Incumplimiento: Se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa objeto de un control oficial . Los incumplimientos pueden clasificarse en:

Incumplimientos leves: Todo incumplimiento que no influya, o es probable que no influya, directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y no de lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública.

Incumplimientos graves: Todo incumplimiento que influya , o es probable que influya directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y pueda dar lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública.

Simples irregularidades: Ligeras o puntuales desviaciones en el cumplimiento de la normativa objeto de un control oficial que no tienen implicaciones ni directa ni indirectamente en la seguridad de los productos o de los subproductos, no pudiendo catalogarse como incumplimientos.

Establecimiento: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.

Fase: Etapa de la cadena alimentaria en la que un establecimiento alimentario desarrolla su actividad principal. A efectos de este plan se distinguen las siguientes fases:

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

Informe anual: Informe de resultados de acuerdo al Plan Nacional de Control Plurianual (en España, Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria: PNCOCA), definido en el art.110 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

Programa anual : Planificación anual de las actividades de control oficial en el que se establece la cobertura, frecuencia y cronograma de inspecciones a realizar en los establecimientos alimentarios teniendo en cuenta la categorización del riesgo y su tipología.

Inspección: Control oficial en el que se compruebe algún o algunos de los aspectos relativos a la seguridad alimentaria o de sandach, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria o sandach.

Inspección basada en el Riesgo: Control oficial en el que se comprueben todos los aspectos relativos a la seguridad alimentaria y/o sandach a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria y/o sandach , orientándose hacia aquellos ámbitos y alcances considerados como factores de riesgo para el establecimiento y actividad concretas sujetas al control oficial conforme a este Plan.

Procedimientos operativos de higiene/Prerrequisitos/Planes generales de higiene: Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, establecidos en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria.

Sector: Establecimiento que por poseer caracteres peculiares y diferenciados, se agrupan sus datos a los efectos de la realización del informe anual (Ver ANEXO I).

Unidad de control: En el marco del PNCOCA una unidad de control es un control oficial en el marco de este Plan que cumple los criterios de una INSPECCIÓN BASADA EN EL RIESGO.

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	6/37
			

Operador: Toda persona física o jurídica sujeta a una o más de las obligaciones previstas en las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017,

4. OBJETIVOS DEL PLAN

Como **objetivo de alto nivel** se establece el conseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores de alimentos en Andalucía, para este Plan se establecen los siguientes:

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

1. Reducir la aparición de peligros en los establecimientos alimentarios de Andalucía vinculados a la existencia de incumplimientos con riesgo para la salud de los consumidores.
2. Verificar mediante la inspección basada en el riesgo que los establecimientos alimentarios de Andalucía incluidos en el Plan, cumplen las normas de seguridad alimentaria y sanidad establecidas.
3. Asegurar que a **todos** los establecimientos alimentarios de Andalucía incluidos en el Plan se les realiza al menos, una IBR en un periodo no superior a tres años.

OBJETIVOS OPERACIONALES

1. Realizar las IBRs a los establecimientos priorizados anualmente con la frecuencia establecida para ellos en cada Programación anual del Plan.
2. Detectar los incumplimientos y pérdidas de control en materia de seguridad alimentaria y sanidad en los establecimientos alimentarios.
3. Adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que se detecten incumplimientos mediante la realización de IBRs.

5. AUTORIDADES COMPETENTES

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Territorial de Salud y Familias, al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto 342/2012 (modificado por Decreto 32/2019, de 5 de febrero) entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud.

Por otra parte, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos son los funcionarios farmacéuticos y veterinarios del Cuerpo superior Facultativo de Instituciones Sanitarias (A4) en el ejercicio de sus funciones, y en su caso, los técnicos de salud. Por tanto, serán los responsables del control oficial de los establecimientos seleccionados los que ejecuten las actuaciones a desarrollar en el marco de este plan, sin menoscabo de aquellas inspecciones que pudieran ser realizadas dentro del marco de otros planes o situaciones específicas, tanto por las propias direcciones de las Unidades de protección de la Salud como por los técnicos adscritos al servicio de salud de las delegaciones territoriales.

En tanto se mantiene la asunción de competencias por los municipios de Granada, Málaga y Sevilla, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, será el personal inspector dependiente de la corporación local competente, sin menoscabo de los convenios de colaboración que puedan establecerse con esas corporaciones locales.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	7/37
			

6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL: RESPONSABILIDADES.-

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

Corresponde al **Servicio de Salud** de las Delegaciones Territoriales la difusión, coordinación, programación específica, y evaluación del Plan a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para garantizar el cumplimiento del plan en la provincia. A tal efecto asistirá a las reuniones que se lleven a cabo en todos los niveles de la organización, tanto de coordinación como de seguimiento y evaluación del plan en su provincia.

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

Por último corresponde a los ACSOs que tengan a su cargo los establecimientos seleccionados, realizar las **IBR e** inspecciones, así como **proponer y/o** adoptar **las medidas oportunas y proporcionales** en casos de incumplimientos, en base a la metodología descrita en este plan.

7. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

7.1 ÁMBITO DEL PLAN

En el ámbito del plan se incluyen todos los establecimientos alimentarios de Andalucía.

Quedan excluidas del ámbito del plan **de IBR** aquellos establecimientos , inscritos en el RGSEAA o no , cuya actividad sea:

- Exclusivamente la de transporte, es decir, cuando sólo transporte la mercancía de un proveedor a un cliente y no comercialice con ella; el transportista sólo aporta el medio de transporte.
- Exclusivamente la de distribución (categoría 3) y/o importación (categoría 5): son establecimientos que distribuyen/importan alimentos sin que éstos pasen por las instalaciones de la empresa. Serían aquellas oficinas/despachos que realizan una actividad de comercialización de productos.
- Los mataderos (que disponen de un Plan específico).
- Exclusivamente la venta/distribución a través de internet (on line sin instalaciones)
- Exclusivamente la de Catering sin instalaciones .
- Los locales de reconocimiento de caza, los buques factoría y/o buques congeladores

En estas empresas y/o establecimientos , excepto los mataderos y en los buques congeladores y/o buques factoría(que son objeto de Planes e instrucciones específicos), se realizarán inspecciones, en los siguientes casos:

- Tras la comunicación previa.
- En aquellos casos en que se encuentren involucradas como consecuencia de alertas o denuncias.
- Por alguna circunstancia objetiva que lo haga pertinente.
- Cuando así se establezca adicionalmente en la programación anual del Plan o a través de Instrucciones específicas.

Asimismo, quedan excluidas del ámbito de este plan **de IBR**, aquellos establecimientos de venta al por menor cuya actividad principal no sea la venta de productos alimenticios (ej.:parafarmacias), o no dispongan de unas instalaciones fijas (ej.: venta ambulante), sin menoscabo de los controles oficiales que puedan realizarse en los mismo en el ámbito de otros planes o programas.

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	8/37
			

7.2 NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL

El punto de control será cada uno de los establecimientos alimentarios existentes en Andalucía censados y/o Registrados , así como aquellos de nueva inscripción o censado, dentro del ámbito del Plan. (esto incluye aquellos censados de oficio)

La actividad de control a desarrollar en el marco de este plan será la de Inspección basada en el riesgo (IBRs) desarrollada de forma programada o no programada.

Se considerarán IBRs Programadas aquellas realizadas conforme a la Programación anual del Plan de acuerdo a lo indicado en el punto 7.4 de este Plan.

Se considerarán IBRs no programadas aquellas realizadas que no estuvieran contempladas en la Programación anual de acuerdo a lo indicado en el punto 7.4 de este Plan.

En cada uno de los establecimientos indicados como punto de control, se realizará una IBR que será desarrollada generalmente en una misma jornada de trabajo , pudiendo ampliarse a dos o excepcionalmente a más jornadas consecutivas en aquellos establecimientos inscritos en el RGSEAA o cuando la naturaleza o complejidad del establecimiento lo requiera. En cualquier caso la IBR se realizará durante el desarrollo de la actividad alimentaria del establecimiento objeto del control oficial .

No se considerarán IBRs

- Las visitas que se realicen a los establecimientos alimentarios previamente a la autorización sanitaria de funcionamiento.
- Las visitas que se realicen por motivo de alertas o denuncias, cuando los hechos denunciados no requieran controlar todos los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria.
- Las visitas que se hagan para la constatación de algún elemento o situación concreta que no exija llevar a cabo una IBR en el establecimiento, por ejemplo, las visitas de seguimiento descritas en el plan.
- Las visitas que se realicen para llevar a cabo las tomas de muestras de otros planes y programas.

En estos casos las actuaciones se considerarán y computarán como inspecciones, o en su caso, como seguimiento de una IBR (sólo cuando se haya realizado previamente una IBR) o controles asociados a tomas de muestras.

No obstante, en los casos en que fuera necesario realizar una IBR para cumplir el objetivo de un control oficial (denuncias, alertas, etc) en un establecimiento, ésta se desarrollaría conforme a la metodología descrita en el proceso de inspección y en este Plan, considerándose y contabilizándose en el plan como IBR "no programada" y computando los incumplimientos y medidas adoptadas en los cuadros correspondientes del informe anual del PNCOCA .

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

7.3. RELACION DEL PLAN CON EL PNCOCA

A efectos de incorporar los resultados de las actuaciones de este plan al informe anual del PNCOCA, todos los establecimientos alimentarios, en función de la actividad que desarrollen, estarán agrupados en **Sectores y Fases** .

Los establecimientos alimentarios se agruparán en los distintos sectores en base a las claves y actividades del Registro Sanitario tal como figura en el ANEXO I. **En el caso de que un establecimiento se encuentre registrado/autorizado para varios sectores, las unidades de control que correspondan se imputarán , en cada uno de ellos.** (esto no afectará a la grabación de las actuaciones en el Sistema ALBEGA por los inspectores, que se hará de forma única por el ACSO en el sitio correspondiente al establecimiento).

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

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	9/37
			

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, la unidad de control se contabilizará una única vez con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador>Almacenista distribuidor>Distribuidor sin depósito>Minorista.

Esto no será aplicable para el caso de Lonjas y mercados mayoristas, centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de carne de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre., **que serán en todo caso contabilizadas en la fase "OTROS" con independencia de la anotación en la fase de mayor prioridad.**

Por tanto, cuando se realice una IBR, por ejemplo, a un establecimiento de manipulación de caza con sala de despiece o industria cárnica, se contabilizarán dos unidades de control, una en la fase F y otra en la fase OTROS. Sin embargo, una industria con sala de ventas sólo se contabilizará en la fase F.

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

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

A efectos de encuadrar uniformemente en una fase determinada a ciertos establecimientos en los que se han observado algunas divergencias, se fijan los siguientes criterios:

- Centro de depuración de moluscos: fase F
- Centro de expedición de moluscos: fase F
- Centro de embalaje de huevos: fase E
- Centro de recogida de leche: fase A

7.4 FRECUENCIA DE INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

Como premisa para iniciar las actividades programadas del plan, **todos los establecimientos alimentarios deberán estar clasificados en función del riesgo**, según procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo de Andalucía que esté vigor.

La frecuencia de IBR de los establecimientos alimentarios estará asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la clasificación del riesgo y **al tipo de establecimiento** y serán la referencia para la programación y **priorización que con carácter anual se establezca.**

El procedimiento para la clasificación o reclasificación de los establecimientos debe seguir las directrices de la Instrucción 118-2012², adaptándose las nuevas puntuaciones a medida que se vayan realizando las **IBRs** programadas y no programadas del plan.

El número de IBRs a realizar a los distintos tipos de establecimientos vendrán establecidas en el **Programa anual publicado antes del 31 de Diciembre del año anterior al que se aplicará, debiendo siempre alcanzarse un mínimo de una IBR cada tres años en todos los establecimientos censados y/o registrados al principio de ese periodo y que se encuentren dentro del ámbito de este plan.**

Cada anualidad se publicará una instrucción en la que se determinarán las distintas tipologías de establecimientos alimentarios a tener en cuenta en la programación de los controles objeto del presente plan.

Las fechas para realizar las IBRs programadas estarán en función de la frecuencia de las mismas a cada tipo de establecimiento. En los casos donde la frecuencia sea superior a una IBR anual, las fechas para realizar las mismas deberán tener en cuenta los seguimientos que tuvieran que realizarse y en cualquier caso, cuando sea posible se realizarán con un periodo mínimo de 4 meses entre cada IBR.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	10/37
			

7.5 PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR.

A principio de cada año, la dirección de la **Unidad de Protección de la Salud/ Unidades de Salud Publica** de cada DAP/AGS comprobará el **cómputo IBRs "teóricas"** que correspondería realiza en su ámbito, de acuerdo a **la programación anual**.

Asi mismo, la dirección de la **Unidad de Protección de la Salud/ Unidades de Salud Publica** de cada DAP/AGS realizará el **cómputo IBRs potenciales que se podrían programar** durante el año en curso para dar cumplimiento a la dedicación **temporal** establecida en el **Plan funcional** . El cómputo obtenido de dicha dedicación sería el nº total IBRs programadas **potenciales** a realizar en el año.

Si en número de IBR ("teóricas") según Programacion anual supera al de IBR obtenidas en base al Plan funcional ("potenciales") , será necesario "priorizar" las IBR a realizar. Para ello por la Dirección de la UPS/USP, se deberá tener en cuenta de forma secuencial los siguientes aspectos:

- Las priorizaciones que puedan ser establecidas en la Programación anual.
- Datos de vigilancia epidemiológica referidas a esa unidad.
- Conocimiento concreto de la realidad de cada DAP/AGS
- Características socio-económicas del DAP/AGS
- La temporalidad de ciertos establecimientos

A efectos de coordinación, homogeneización de criterios, seguimiento y evaluación del plan, esta programación deberá ser remitida por las unidades del DAP/AGS a la Delegación Territorial, reflejándose el listado de establecimientos (**listado editable de sitios Albega**) que serán programados ese año para la realización de IBR Programadas de cada uno de ellos así como el número de éstas .

En caso de que la programación remitida no se ajustara a los criterios anuales de priorización, la DT informará de ello a la dirección de la unidad del DAP/AGS correspondiente, para su **modificación y adaptación a dichos criterios**. El plazo para la remisión de las programaciones definitivas de cada Unidad deberá ser consensuado ente las direcciones de las unidades y la respectiva DT, si bien, dicha remisión deberá ser antes del **15 de Febrero de cada año**. Posteriormente, esta programación deberá ser remitida al Servicio de Seguridad Alimentaria antes del **15 Marzo de cada año**.

Para la primera anualidad de este Plan y dadas las especiales circunstancias que acaecen, por parte de la Subdirección de Protección de la Salud se indicarán las fechas de referencia para 2020.

A efectos de facilitar la programación y remision a las Delegaciones Territoriales y al Servicio de Seguridad Alimentaria de las programaciones anuales, ésta facilitará a las Unidades de protección de Salud / Salud Publica , una tabla en la que aparezcan los censos anuales de partida por tipos de establecimientos identificados en base al "sitio" del Sistema ALBEGA, asi como aquellos establecimientos que según la programación anual deberían ser sometidos a IBR.

En tanto no se establezca la programación anual definitiva de cada Unidad , se continuarán realizando IBRs programadas, con los criterios de la Programación anual del año anterior.

La programación de las IBRs **no** se irán modificando en función de las reclasificaciones realizadas tras la finalización de las mismas (incluidas visitas de seguimiento). **Estas reclasificaciones tendrán efecto en la siguiente programación anual.**

7.6 CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PLAN.

La captación de establecimientos a inspeccionar se realizará, dependiendo de que sean o no **IBRs** programadas, como se describe a continuación:

a) Inspecciones basadas en el riesgo programadas

La captación del establecimiento se irá efectuando a partir de la programación realizada a principios de año en base a lo indicado en los puntos 7.4 y 7.5.

b) Inspecciones basadas en el riesgo no programadas

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	11/37
			

Se incluirán en este apartado las IBRs que se realicen a:

1. Nuevos establecimientos inscritos en el Registro General de Empresas Alimentarias y de Alimentos/cambios de domicilio industrial/ampliaciones de actividad sujetas a autorización.

Estos establecimientos se deberá **realizar una IBR**, a partir del **primer** mes de la fecha de su inscripción/alta en el RGSEAA, con un plazo máximo de **3 meses** desde la referida fecha.

En aquellos casos en que las empresas ya registradas hubieran solicitado ampliación de actividad o cambio de domicilio industrial, que requieran autorización, la sistemática de actuación será la misma que en la autorización inicial, es decir, se realizará nueva IBR no programada con los mismos plazos.

2. Nuevos establecimientos inscritos en el Registro General de Empresas Alimentarias y de Alimentos/cambios de domicilio industrial/ciertas ampliaciones de actividad, mediante comunicación previa de inicio de actividad.

Con independencia de la tramitación del expediente de registro, se deberá **realizar una IBR** en un plazo **máximo de 10 días** desde la fecha **entrada** de la comunicación **en la unidad responsable de su tramitación**, a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente, y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el sistema de autocontrol con sus correspondientes registros. Este mismo procedimiento se realizaría cuando una empresa ya inscrita realice un cambio de domicilio industrial.

Las visitas no programadas de este apartado se refieren a las de primera comunicación previa del establecimiento o, en su caso, a los cambios de domicilio industrial. **Las ampliaciones de actividad** que la empresa realice con posterioridad mediante comunicación previa no requerirán IBR no programada, a excepción de que la nueva actividad conllevara una modificación de la fase del establecimiento hacia una de mayor riesgo, debiendo verificarse que el sistema de autocontrol ha sido modificado en función de los cambios realizados o bien se trata de una ampliación de instalaciones que propicie o pueda propiciar un aumento del riesgo.

En caso de que la nueva actividad **no implique dichas modificaciones de fase**, la nueva IBR seguirá la frecuencia correspondiente en función de la programación anual, modificando su categorización, si procede, en la siguiente IBR.

No obstante, si a juicio del ACSO que lo tenga asignado y/o dirección de la Unidad, forma justificada y coordinada, se considere **pertinente una nueva IBR** al aumentar significativamente la potencialidad del riesgo del mismo, **incluso sin cambio de Fase, podrá realizarse la misma.**

3. Nuevos establecimientos inscritos en el Registro de Empresas Alimentarias y de Alimentos de Andalucía /cambios de domicilio industrial/ciertas ampliaciones de actividad, mediante comunicación previa. (Establecimientos del tipo minoristas con obrador y restauración/comidas preparadas)

Se deberá **realizar una IBR**, en un plazo máximo de 1 mes desde la fecha entrada de la comunicación en la unidad responsable de su tramitación o de la fecha de alta de oficio en el censo ALBEGA (respecto aquellos establecimientos que sean censados de oficio), a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el sistema de autocontrol con sus correspondientes registros.

Las visitas no programadas de este apartado se refieren a las de primera comunicación previa del establecimiento o en su caso a los cambios de domicilio industrial En los casos de que una vez clasificadas se realizara una nueva actividad, no requerirá una IBR no programada, sino que la nueva IBR se realizará cuando proceda según el tipo de establecimiento contemplada en la programación anual, modificando su categorización, si procede, en la siguiente IBR.

No obstante, si a juicio del ACSO que lo tenga asignado y/o dirección de la Unidad, forma justificada y coordinada, se considere **pertinente una nueva IBR** al aumentar significativamente la potencialidad del riesgo del mismo, **incluso si ya estuviera clasificado**, podrá realizarse la misma

4.- Nuevos establecimientos censados en ALBEGA del tipo minoristas sin obrador

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	12/37
			

Se deberá **realizar una IBR** en un plazo máximo de 1 mes desde **la fecha de alta en el censo ALBEGA**, a fin de comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y muy especialmente a constatar que dispone y tiene implantado el sistema de autocontrol con sus correspondientes registros.(*)

En los cuatro casos anteriores, finalizada la **IBR** (o seguimiento en su caso) se procederá a la clasificación del establecimiento en base al riesgo, o en su caso a su modificación, excepto las empresas excluidas de la clasificación de riesgo.

Para los nuevos establecimientos de los apartados anteriores, la **frecuencia IBR posterior** a esta inicial, vendrá determinada por **la tipología y clasificación del mismo** en base a lo indicado en la programación anual, siendo consideradas **ese año como "no programadas"**.

5. Inspecciones basadas en el riesgo de carácter extraordinario.

Serán aquellas que se realicen como consecuencias de alertas alimentarias y denuncias que así lo requieran, y siempre que el establecimiento esté implicado en el origen de la alerta o denuncia. Asimismo, se incluirán en este apartado aquellas que así lo demande el procedimiento de autorización de establecimientos para exportación, o alguna otra debidamente justificada (como aquellos establecimientos que no consten en el Sistema de Información ALBEGA – censados o registrados que **debén ser** "de oficio" realizadas.(*))

(*) En los casos de censados de estos establecimientos posterior a una inspección de oficio , tras realizar la IBR , no sería necesario hacer una nueva IBR tras su censado.

7.7 METODOLOGÍA DE LAS ACTIVIDADES.

Para llevar a cabo las actuaciones de control oficial de este plan, los ACSOs deberán realizar visitas de IBR a los establecimientos alimentarios que cada año se hayan seleccionado.

Si bien los establecimientos a inspeccionar estarán previamente clasificados en base al riesgo (a excepción de los nuevos establecimientos), el inspector una vez seleccionado el establecimiento a visitar realizará **un análisis de los factores de riesgo asociados al mismo, a fin de centrar las comprobaciones a efectuar sobre el control de dichos factores por el establecimiento.**

Para determinar los factores de riesgo se pueden utilizar:

- La vigilancia epidemiológica que investiga los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Los programas de los planes de control de peligros biológicos y químicos, que efectúan un seguimiento de los peligros en los alimentos.
- El historial de los operadores económicos y la frecuencia de incumplimientos.
- La población de riesgo a la que van destinados los productos.
- Ciertos ingredientes que figuren en la composición de los productos de legislación alimentaria no armonizada (ej. Complementos alimenticios)

En el ANEXO III se describen a título orientativo una serie de requisitos de carácter horizontal que deberán ser **comprobados** por los ACSOs en todos los establecimientos alimentarios, tanto en lo referente a las actividades que desarrolla, como a condiciones estructurales, condiciones de higiene, condiciones de envasado e información alimentaria facilitada al consumidor.

También se describen requisitos a controlar en establecimientos pertenecientes a sectores específicos ,por ejemplo lonjas o establecimientos de manipulación de caza, **así como factores de riesgo más significativos para cada tipología de establecimiento y en su caso sector/fase y actividad cuando estén específicamente indicados en los mismos, que obligatoriamente deberán ser comprobados.**

Estos factores de riesgo podrán ser añadidos, actualizados o modificados conforme al avance de la evidencia científica, normativa vigente y su implicación en brotes o casos de origen alimentario con repercusiones en la salud de los consumidores.

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	13/37
			

Asimismo y como una de las novedades de este Plan respecto de los anteriores, es la incorporación en el ANEXO III DE una serie de especificaciones destinadas al control de riesgos o peligros concretos, como son la gestión del peligro de Listeria por parte de las empresas que ponen en el mercado alimentos listos para el consumo (ALC) y el control de las empresas que expiden, depuran o transforman moluscos bivalvos vivos procedentes de Portugal. Para ambas situaciones se han elaborado documentos específicos que han de orientar las actuaciones que le lleven a cabo en esos establecimientos.

La IBR, se realizarán sin previo aviso y se desarrollará conforme se ha establecido en el proceso de inspección, cuya representación gráfica de arquitectura 3 figura en el anexo II.

No obstante y de forma complementaria al Proceso de inspección, teniendo en cuenta los factores de riesgo, a efectos de considerarse una IBR, se deben comprobar todos los aspectos que le sean exigibles, de los que se detallan a continuación, según la actividad que desarrolle:

-Desarrollan actividades para las cuales se encuentran registrados/autorizados.

-Condiciones estructurales de instalaciones, equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de la actividad de acuerdo a la normativa vigente

-Condiciones de manipulación de las materias primas y alimentos así como operativos específicos de su actividad, de acuerdo a la normativa vigente

-Que se dispone y ejecutan los **procedimientos operativos sobre aspectos básicos de higiene**, necesarios para la actividad que desarrollan, los cuales **podrán** corresponder con los planes generales de higiene. Los contenidos de dichos planes **podrán** estar basados en el "DOCUMENTO ORIENTATIVO DE ESPECIFICACIONES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL" o los "REQUISITOS SIMPLIFICADOS DE HIGIENE", o al menos **cumplir los objetivos** que se establecen en cada uno de ellos. Requerirán asimismo de unos procedimientos escritos que contemplen los aspectos que se recogen en ambas guías, y como mínimos serán:

Plan de control de agua de consumo humano

Plan de limpieza y desinfección

Plan de control de plagas: desinsectación y desratización

Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

Plan de control de la cadena de frío

Plan de eliminación de residuos

Plan formación de manipuladores

Plan de especificaciones de suministros y de certificación de proveedores (en caso necesario).

-Que dispone y ejecuta un **plan de trazabilidad** que garantice la posibilidad de seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de su producción y distribución. Su contenido estará basado en las guías citadas en el punto anterior o al menos cumplirá el objetivo establecido. Para su verificación se tendrá en cuenta los aspectos relativos a la trazabilidad de la **Instrucción 125-2016 procedimiento para verificar el cumplimiento de la información alimentaria y su conexión con la trazabilidad**.

Incluido en este plan o de forma independiente, se contemplarán las medidas necesarias y obligatorias que deben poner en marcha los operadores ante sospechas o evidencias de riesgo para los consumidores en un alimento por ellos comercializados, que serán como mínimo:

- **Comunicación inmediata a las autoridades sanitarias del riesgo/sospecha y producto/lote afectado y acreditación documental de su realización.**

- **Comunicación urgente de paralización de comercialización y retirada del o los productos/lotés afectados por ese riesgo a los establecimientos/ clientes afectados y acreditación documental de ello.**

- **Procedimiento para la retirada del mercado, identificación, almacenaje y destino final (según cada caso) de los productos/lotés afectados.**

-Que dispone de un plan APPCC que controle los puntos críticos de control de la industria o **requisitos operativos**, a excepción que pueda acogerse a criterios de flexibilidad establecidos en el plan de supervisión, **en cuyo caso se revisará la necesidad de la existencia de un documento de controles sobre los peligros**

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	14/37
			

específicos durante el procesado de los alimentos para aquellos establecimientos de criterio 1 de flexibilidad.

En todos los casos se deberá comprobar que el sistema de autocontrol necesario según tipo de establecimiento es coincidente con la realidad del mismo, así como que los controles sobre los peligros específicos contemplados se ejecutan, se vigilan y en su caso se toman las medidas correctoras necesarias.

-Que el establecimiento garantiza el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los productos que elabora y/o comercializa, **ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreo válidos** basados en los criterios del Reglamento 2073/2006. En este punto se tendrá en cuenta si el establecimiento aplica una reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos, según se establece en la **Instrucción 119-2012 Rev.2 Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne.**

-Que el establecimiento garantiza, en su caso, el cumplimiento de los contenidos máximos de los contaminantes regulados por el Reglamento 1881/2006 de los productos que elabora y/o comercializa, ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreo.

-Comercializan productos alimenticios que cumplen los requisitos de envasado y embalaje así como la información alimentaria facilitada al consumidor. Los controles relacionados con la información alimentaria se gestionarán mediante las instrucciones del **Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor**. Asimismo, y en función de la fase a la que pertenezca el establecimiento, para la verificación de la información alimentaria se deberá seguir el procedimiento descrito en la **Instrucción 125-2016 Procedimiento para verificar el cumplimiento de la información alimentaria y su conexión con la trazabilidad.**

-En establecimientos minoristas y de restauración se deberá constatar si disponen de equipos de enfriamiento evaporativo basados en un sistema de pulverización de agua en el ambiente mediante boquillas u otros procedimientos similares, a efectos de identificar y elaborar un censo de estas instalaciones en base a las tipologías descritas en la **Instrucción 04/2012 de la Subdirección de Protección de la Salud, sobre actuaciones a desarrollar ante la proliferación de ciertas instalaciones de riesgo de proliferación y dispersión de legionella.** (es necesario censar estas instalaciones en el sitio de albegá del establecimiento).

7.8- TÉCNICAS DE CONTROL OFICIAL-

Para realizar la IBR se utilizarán varias técnicas de control como:

Observación: Se procederá a observar los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en el establecimiento, especialmente aquellos de mayor riesgo. Asimismo, se verificará que se cumple el diagrama de flujo del proceso de producción y que no existen cruces de líneas.

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

- | | | |
|---|---|--------------|
| ✕ | limpieza de equipos o de superficies. | Verificar la |
| ✕ | de las temperaturas indicadas en termómetros o en otro tipo de registros. | Tomar nota |
| ✕ | producto para determinar sus características organolépticas. | Manipular un |

Mediciones: son más precisas que la inspección ya que se requieren instrumentos para determinar parámetros como temperatura, peso, cloro residual libre, etc. Los instrumentos utilizados deberán calibrarse periódicamente.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	15/37
			

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

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

Revisión de registros: se podrá solicitar cualquier registro a efecto de verificar que se cumplimentan.

Auditoría: Se usará esta técnica para comprobar el control por el establecimiento de los peligros más significativo, según su tipo, sector y fase, incluidos en su Sistema de autocontrol.

Para verificar todo ello es aconsejable realizar la visita de inspección en sentido inverso a la dirección de elaboración del producto, evitando en cualquier caso ser potenciales vehículos de contaminación cruzada o de introducción de contaminación, fundamentalmente en el tránsito entre zonas limpias y sucias.

7.9 ASPECTOS ESPECIFICOS DE LA FASE FINAL DE LAS IBRS

Finalizada la visita de la IBR se levantará la **Hoja de Control Oficial** correspondiente al tipo de establecimiento inspeccionado reflejándose en ella todos los controles realizados. Se podrá anejar una hoja de control oficial de las denominadas **"de informe/seguimiento"** dejando copia de ellas en poder del inspeccionado.

Se entiende que en una inspección basada en el riesgo todos los ítems de la hoja de control correspondiente deberán ser marcados en alguna de las situaciones **posibilidades (B o M)**, salvo aquellos que claramente no correspondan con el establecimiento a inspeccionar, que serán marcados con **N.P.(no procede)**. Si alguno de los ítems de la hoja de control no pudiera ser verificado en el momento de la visita, se hará constar en la celda correspondiente como **N.V. (no verificable)**.

Una vez detalladas **todas las comprobaciones realizadas** en la hoja de control (*) **con su correspondiente dictamen individual**, el ACSO realizará un **dictamen global** de la situación del establecimiento en relación a la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de incumplimientos **o irregularidades halladas**. El **Dictamen global** será el resultado global de la **IBR**, que expresará la valoración sanitaria del establecimiento en base a **los posibles incumplimientos o irregularidades** y la propia actividad **alimentaria desarrollada**. El **Dictamen global expresado en la Hoja de control** podrá ser:

- **Sin deficiencias**
- **Con simples irregularidades:** Quedarán reflejadas en la Hoja de Control.
- **Con incumplimientos leves:** Los incumplimientos y el plazo propuesto por el interesado para su corrección quedarán reflejadas en la hoja de control oficial.
- **Con incumplimientos graves:** Además de cumplimentar la **hoja de control que recogerá el Dictamen global**, los incumplimientos serán recogidos **en acta**, y se elaborará el **informe de valoración**, los cuales serán remitidos a la Delegación Territorial para la tramitación del correspondiente expediente sancionador o para el inicio del procedimiento para la adopción de una medida proporcional, **según la valoración global recogida en el informe de valoración**.

(*) En tanto no se modifiquen los modelos actuales de Hojas de control, los dictámenes globales de "incumplimientos leves" e "incumplimientos graves" se corresponderán y marcarán en las Hojas de Control en las casillas de "deficiencias leves" y "deficiencias graves".

- **Con riesgo inminente/extraordinario para la salud:** cuando se detecten situaciones que directa o indirectamente puedan suponer un riesgo inminente y extraordinario para la salud se adoptarán las medidas cautelares necesarias en base a lo establecido en el proceso de medidas cautelares. En este caso se actuará conforme a lo indicado en el **"Proceso de medidas cautelares en protección de salud"**

En aquellas IBRs cuyo **dictamen global** haya sido "sin deficiencias" o con "simples irregularidades", se procederá a llevar a cabo seguidamente una nueva evaluación de la clasificación del riesgo del establecimiento, por si hubiera cambiado su situación

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	16/37
			

En aquellas IBRs cuyo **dictamen global haya sido "incumplimientos leves o graves"** se realizarán visitas de seguimiento, tal y como se describe en el punto 7.11 para verificar la implantación de las medidas correctoras oportunas. **Las visitas de seguimiento no pueden ser consideradas ni computadas como IBRs.**

7.10. CLASIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS A EFECTOS DEL PNCOCA

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

Deficiencias: son las no conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan en la seguridad del producto.

Estas deficiencias corresponderían a aquellos **-dictámenes globales :**

Con simples irregularidades

Con incumplimientos leves.

Incumplimientos: son las no conformidades de la normativa que influyen o es probable que influyan en la seguridad del producto.

Estos incumplimientos corresponderían a aquellas **dictámenes globales**

Con incumplimientos graves

Con riesgo inminente/extraordinario para la salud

En la tabla de incumplimientos del informe anual sólo se incluirán las inspecciones basadas en el riesgo o seguimientos realizadas en establecimientos cuyos dictámenes globales correspondan a estas dos últimas.

A su vez, los incumplimientos del Informe Anual del PNCOCA se clasifican en:

1.Estructurales: en ellos se incluirán, entre otras, las deficiencias relativas a diseño y mantenimiento de locales, incluida la climatización cuando proceda,, equipos, vestuarios, aseos y vehículos de transporte.

2. Operacionales: a su vez se dividen en:

Autorizaciones y registros (2): se detectan actividades para las cuales no se encuentran autorizados.

Higiene (3): deficiencias detectadas "in situ", incluidas las correspondientes a PGH, APPCC.

Trazabilidad (4): deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados.

Sandach (5): deficiencias relativas a no tener documentado el PGH o a incumplimientos observados.

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

3.Del producto:(7): a su vez pueden ser:

Por condiciones sanitarias: incumplimientos relacionados con el producto (características organolépticas, fisicoquímicas, ausencia de declaración de conformidad de los MECA, mal estado o mala conservación). **No se incluirán los incumplimientos de muestras, que serán reflejados en los respectivos programas o planes de muestreos.**

Información alimentaria: incumplimientos relacionados con la información alimentaria proporcionada en documentos comerciales, etiquetado, carteles...Los incumplimientos de la información alimentaria se gestionarán a través del **Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor.**

A efectos de poder volcar los datos de las no conformidades graves de las hojas de control oficial en la tabla de incumplimientos del informe anual, se detalla a continuación la relación entre los ítems y los apartados de la tabla:

HOJA DE CONTROL	INFORME ANUAL: INCUMPLIMIENTOS
1	ESTRUCTURALES

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	17/37
			

2	AUTORIZACIÓN Y REGISTRO
3	CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE
4	TRAZABILIDAD
5	SUBPRODUCTOS
6	FORMACIÓN MANIPULADORES
7	PRODUCTOS: CONDICIONES SANITARIAS E INFORMACIÓN ALIMENTARIA

7.11. ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS EN LAS IBRs

Cuando en una inspección basada en el riesgo se **realice un dictamen global de INCUMPLIMIENTOS LEVES**, el operador económico propondrá un plan de mejoras* que se recogerá en la hoja de control o de informe y describirá **de forma genéricas y resumidas** las medidas correctoras **necesarias que se compromete a adoptar el establecimiento**, y en su caso, las modificaciones del sistema de autocontrol, proponiendo **el responsable del establecimiento** unos plazos para ello. En ningún caso serán **aceptables plazós** que **superen** los plazos máximos para llevar a cabo el seguimiento, **por parte del control oficial**.

Cuando en una inspección basada en el riesgo se realice un **Dictamen global de INCUMPLIMIENTOS GRAVES**, con independencia de la Hoja de control se levantará el correspondiente Acta de inspección en la que se pondrán de manifiesto los incumplimientos detectados, se indicará al interesado la necesidad y obligación de la subsanación de los mismos con la mayor brevedad y urgencia, sin menoscabo de las consecuencias sancionadoras que pudieran derivarse de su actual existencia. Se le informará de su derecho a manifestar lo que estime oportuno.

En estos casos, se podrá recoger en la Hoja de control, a modo indicativo, el plazo señalado por el interesado para la subsanación de todos los incumplimientos hallados (*) ,que sera coherente con la naturaleza de los mismos. En ningún caso serán aceptables recoger plazós indicados por el operador que superen los plazos máximos para llevar a cabo el seguimiento, por parte del control oficial.

*(se puede considerar válida la aceptación del operador económico, recogida en ; Hoja control comprometiéndose a corregir los incumpliminetos en un plazo determinado. No obstante, en aquellos casos que fuera factible sería adecuado indicar al menos de forma resumida las medidas que el operador va a ejecutar, como por ejemplo de tipo estructural, funcional, formación, etc.)

Además en estos casos (**Dictamen global de Incumplimientos graves**), la HC el Acta así como el correspondiente "informe de valoración" (cuyo modelo se recoge en el Proceso de inspección) serán remitidos, a través del Distrito APS/AGS, a la Delegación Territorial de Salud y Familias correspondiente con propuesta de incoación de expediente sancionador ante los incumplimiento graves detectados, en los plazos y forma establecidas en el Proceso de Inspección.

A efectos de homogeneizar los plazos máximos para **la actividad de control de** seguimiento, en función del tipo de **incumplimiento** se acuerda lo siguiente:

El **plazo máximo** para comprobar la corrección de los **incumplimientos leves** será de un mes, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales se pueda ampliar a tres meses.

El **plazo máximo** para comprobar la corrección de los **-incumplimientos graves** será de quince días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.

De acuerdo al proceso de Inspección, en los casos de **Dictamen global de "incumplimientos leves o graves"** se procederá a realizar una actividad de control oficial de **seguimiento mediante una inspección**, cuyo alcance inicial será la verificación de aquellos aspectos marcados como M en la Hoja de control de la IBR o en su caso NV.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	18/37
			

7.12.- SEGUIMIENTO DE IBRS.

La **actividad de control oficial** de seguimiento se llevará a cabo tras una IBR cuyo **dictamen** global haya sido **incumplimientos leves o incumplimientos graves**, si bien no se **considera** como una IBR. Transcurridos los plazos se realizará dicha visita para constatar que se han adoptado las medidas correctoras.

En estas actividades de control de seguimiento tendrán el alcance inicial de la comprobación de aquellos aspectos marcados como M en la Hoja de control de la IBR o en su caso NV. Por lo tanto conllevan el levantamiento inicial de una Hoja de control, en la que se cumplimentarán los citados apartados, pudiendo dictaminarse cada uno como:

- "**C**" **continua el incumplimiento**
- "**B**" **el cumplimiento ha sido corregido**
- "**NV**" **en aquellos casos excepcionales que no pudo verificarse**
- "**NP**" **en aquellos casos excepcionales que ya no proceda su comprobación.**

A efectos de poder "**trazar**" **los incumplimientos** a lo largo del tiempo, en aquellos casos que se señale NV o NP se deberá recoger en la propia Hoja de control del seguimiento, los motivos de tal dictamen.

En cualquier caso se deberá realizar **un nuevo "dictamen global"** global del establecimiento en base a su situación higiénico sanitaria **actual**.

En caso de no haberse corregido **los incumplimientos**, no se darán nuevos plazos, salvo aquellos casos en los que **EXCEPCIONALMENTE** permanezca algún **incumplimiento leve** que esté en vías de subsanación acreditable y cuya dilación y finalización no pueda achacarse al propio establecimiento. (ejemplo; pendiente de recibir algo que ya pidió y se ha retrasado, pequeñas obras que están finalizándose etc...) y a criterio del inspector, **debidamente justificadas y descritas en la Hoja de control**, y se requerirá que se adopten las medidas de control que se estimen oportunas.

Por tanto, de mantenerse **los incumplimientos**, además de la Hoja de Control se levantará el correspondiente **ACTA DE INSPECCION** en la que se manifestará el motivo de la inspección (*seguimiento del control oficial realizado con fecha tal reflejado en HC y/o Acta con número tal*), los incumplimientos hallados que continúan en el establecimiento, así como, en su caso, la existencia de nuevos incumplimientos detectados durante esa inspección. **la HC, el Acta así como el correspondiente "informe de valoración"** (cuyo modelo se recoge en el Proceso de inspección) serán remitidos, a través del Distrito APS/AGS, a la Delegación Territorial de Salud y Familias correspondiente con propuesta de incoacción de expediente sancionador o incorporación al ya propuesto (IBRs con dictamen grave) ante los incumplimientos detectados, en los plazos y forma establecidas en el Proceso de Inspección.

Asimismo, una vez finalizada la visita de seguimiento, se realizará una nueva evaluación de la clasificación del riesgo del establecimiento, por si hubiera cambiado su situación

Las medidas a adoptar, **tanto en las IBRs como en los seguimientos** deben ser tomadas por la empresa y cuando proceda, por el control oficial y podrán ser:

1. Medidas a adoptar por parte de la empresa:

- Investigar las causas que han originado las deficiencias/incumplimientos
- Adoptar las medidas dirigidas tanto a corregir el incumplimiento como a evitar que vuelva a producirse.
- Modificar, en su caso, el sistema de autocontrol.
- En caso necesario, prohibir la comercialización de un producto o lote.

2. Medidas a adoptar por el control oficial:

- Independientemente de las medidas que adopte la empresa, por parte del control oficial se deberán adoptar alguna de las siguientes medidas:
- Suspensión de actividad
- Generación de alerta
- Retirada de productos del mercado
- Requerimiento de corrección de deficiencias
- Solicitud de revisión del plan APPCC del establecimiento.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	19/37
			

- Notificación a otra C.A.
- Propuesta de expediente sancionador
- Otras medidas.

Mención específica requieren los establecimientos en cuyo **SEGUIMIENTO** se realice un dictamen global de **incumplimientos graves**, ante los cuales y con independencia o simultaneidad a la propuesta de expediente sancionador (que siempre debe ser remitida) en base a la gravedad de los incumplimientos, los antecedentes del establecimiento concreto, la potencial población afectada entre otros, se deberán adoptar alguna de las siguientes **medidas adicionales por el control oficial**:

- recogerse en el informe de valoración la propuesta de medidas a adoptar para que se restituya la legalidad, las cuales podrán tener el carácter de medida cautelar (art. 23,3 de la Ley 2/98 de salud de Andalucía y art. 83 de la Ley 16/2011 Ley salud Publica de Andalucía. (medidas provisionales recogidas en art 56 de la 39/2015 LPA).

Ó

- realizarse una nueva actividad de control oficial extraordinaria (inspección) al establecimiento en plazo no superior a 14 días naturales desde la fecha de la última inspección (seguimiento), a fin de comprobar si se siguen manteniendo aún los incumplimientos graves, en cuyo caso se levantará además de la HC el correspondiente Acta de inspección, que serán remitidos urgentemente a la DT para su incorporación al expediente sancionador propuesto, añadiendo en este caso en el informe de valoración la propuesta de medidas a adoptar para que se restituya la legalidad, las cuales tendrán el carácter de medida cautelar proporcional a los incumplimientos graves- (art. 23,3 de la Ley 2/98 de salud de Andalucía y art. 83 de la Ley 16/2011 Ley salud Publica de Andalucía. (medidas provisionales recogidas en art 56 de la 39/2015 LPA). (por ejemplo: cese temporal de la actividad, paralización de una línea de producción, inmovilización de una partida de producto, etc.).

8. EVALUACIÓN DEL PLAN.

La Evaluación de los **Objetivos "estratégicos"** se realizará por parte del Servicio de Seguridad alimentaria al final del periodo de aplicación de este Plan, en base a los sumatorios de las evaluaciones de los objetivos operativos anuales y a la evolución de los datos sobre causas de los brotes de origen alimentarios públicos y colectivos y del número de alertas alimentarias con origen en Andalucía.

Respecto a los objetivos operacionales y con objeto de poder realizar la evaluación anual de los mismos, cada DAP/AGS deberá remitir a la Delegación Territorial, **en la segunda quincena del mes de enero del año siguiente**, un informe de evaluación con los contenidos que se detallan a continuación:

- Cumplimiento de las actividades programadas, en su totalidad y por tipo de establecimiento.
- Análisis y valoración cuantitativa de las causas en los casos que no se haya cumplido la totalidad de lo programado.
- Evaluación de los incumplimientos y medidas adoptadas/**propuestas**.
- Observaciones y propuestas de mejora.

Se obtendrán a cada nivel los siguientes indicadores:

1.-Indicador de cumplimiento de la programación= Nº IBRs programadas realizadas/Nº IBRs programadas (por cada una de las tipologías de establecimientos)

2.-Indicador de incumplimientos graves= Nº IBRs⁽¹⁾ con dictamen global de incumplimientos graves /Nº IBRs realizadas (por cada una de las tipologías de establecimientos).

3.-Indicador de incumplimientos leves= Nº IBRs ⁽¹⁾con incumplimientos leves/ Nº IBRs realizadas (por cada una de las tipologías de establecimientos).

4.- Indicador de medidas adoptadas= Nº medidas adoptadas/propuestas ⁽²⁾/ Nº IBRs graves + nº de seguimientos leves o graves (por cada una de las tipologías de establecimientos).

5.-Indicador de impacto de control: Nº de seguimientos con dictamen global de incumplimientos grave o leve / nº de seguimientos totales realizados .

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	20/37
			

- (1) En los indicadores 2 al 5 se tendran en cuenta todas aquellas IBRs programadas realizadas ese año, más las IBR no programadas. (aquellas IBR cuya primera visita se realizara el año anterior y el seguimiento en el año evaluado , serán tenidos en cuenta en el indicador 5)
- (2) Se contabilizaran las medidas remitidas a la Delegacion Territorial asi como aquellas tomadas in situ (como ceses de actividad o limitaciones en el desarrollo de la actividad)

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	21/37
			

ANEXO I – CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POR SECTORES

SECTORES QUE SE CONSIDERAN EN EL INFORME ANUAL DEL PNCOCA

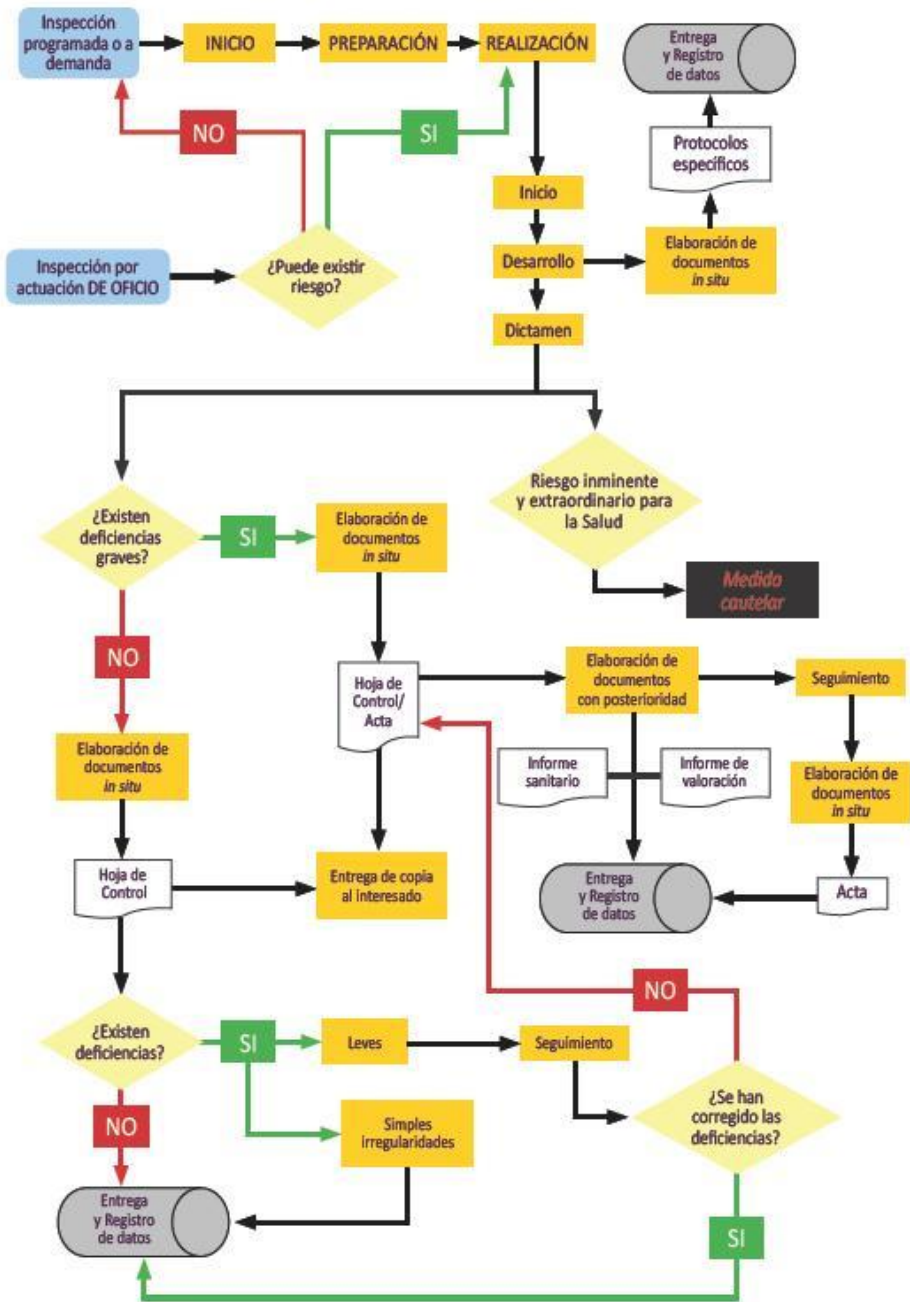
SECTOR	CLAVE RGSA	ACTIVIDADES MINORISTAS
1. CARNE Y DERIVADOS	CLAVE 10 RGSA: CARNE Y DERIVADOS, AVES Y CAZA	CARNICERÍA CARNICERÍA-SALCHICHERÍA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA SUCURSAL
2. PESCADOS , MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	CLAVE 12 RGSA: PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS	PESCADERÍA FREIDURÍA DE PESCADOS COCEDERO DE MOLUSCOS BIVALVOS/CRUSTÁCEOS
3..HUEVOS Y DERIVADOS	CLAVE 14 RGSA: HUEVOS Y DERIVADOS	MINORISTA DE HUEVOS
4. LECHE Y DERIVADOS	CLAVE 15 RGSA: LECHE Y DERIVADOS	MINORISTA DE LECHE
5.GRASAS COMESTIBLES(EXCEPTO MANTEQUILLA)	CLAVE 16 RGSA:OLEAGINOSAS Y PLANTAS COMESTIBLES	MINORISTAS DEL SECTOR
6. CEREALES Y DERIVADOS	CLAVE 20 RGSA: CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS	MINORISTAS DE CEREALES PANADERÍA CON/SIN OBRADOR PASTELERÍA CON/SIN OBRADOR MASAS FRITAS ESTABLECIMIENTO DE HORNEADO DE PANADERÍA
7. VEGETALES Y DERIVADOS	CLAVE 21 RGSA:VEGETALES(HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS	FRUTERÍAS OTROS MINORISTAS DEL SECTOR VEGETAL
8. EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL	CLAVE 23 RGSA: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS	VENTA DE GOLOSINAS
9. CONDIMENTOS Y ESPECIAS	CLAVE 24 RGSA: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	MINORISTA DEL SECTOR
10. ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	CLAVE 25 RGSA:ALIMENTOS ESTIMULANTES Y SUS DERIVADOS	HERBORISTERÍA MINORISTA DEL SECTOR
11. COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	CLAVE 26 RGSA: COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ACTIVIDADES 1 A 13 Y 27 A 31	VENTA DE PLATOS PREPARADOS FREIDURÍA DE PATATAS RESTAURACIÓN COLECTIVA*
12.. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	CLAVE 26 RGSA: COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ACTIVIDADES 14 A 26	MINORISTAS DEL SECTOR DE DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS
13. AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	CLAVE 27 RGSA: AGUAS ENVASADAS E HIELO	MINORISTA DEL SECTOR
14. HELADOS	CLAVE 28 RGSA: HELADOS	HELADERÍA CON/SIN OBRADOR
15. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	CLAVE 29 RGSA: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	MINORISTA DEL SECTOR
16. BEBIDAS ALCOHÓLICAS	CLAVE 30 RGSA: BEBIDAS ALCOHÓLICAS	MINORISTA VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS
17. ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	CLAVE 31 RGSA: ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS	MINORISTA DEL SECTOR
18. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	CLAVE 39 RGSA: MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	MINORISTA DEL SECTOR
19. ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES	CLAVE 40 RGSA: ALMACENISTAS, DISTRIBUIDORES, ENVASADORES IMPORTADORES POLIVALENTES	PLATAFORMA DE DISTRIBUCIÓN E GRAN SUPERFICIE MERCADO DE ABASTOS MINORISTA POLIVALENTE EMPRESA MÁQUINAS EXPENDEDORAS
20. ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN	CLAVE 5 RGSA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	

* ACTIVIDADES MINORISTAS RESTAURACIÓN COLECTIVA: ASADOR DE POLLOS, BAR/CAFETERÍA, COMEDOR DE EMPRESA, COMEDOR DE INSTITUCIÓN, ESTABLECIMIENTO DE TEMPORADA, ESTABLECIMIENTO DE VENTA DE COMIDAS PREPARADAS, ESTABLECIMIENTO NO PERMANENTE, HAMBURGUESERÍA, KEBAB, PIZZERÍA, RESTAURANTE, SALÓN DE CELEBRACIONES, SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO, COMEDOR ESCOLAR CON COCINA PROPIA, COMEDOR ESCOLAR SIN COCINA PROPIA, CANTINA, VENTA DE CARRETERA, GALERÍA DE RESTAURACIÓN.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	22/37
			

ANEXO II- ARQUITECTURA 3- PROCESO DE INSPECCIÓN

ARQUITECTURA NIVEL 3. Proceso de inspección.



Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	23/37
			

ANEXO III-CONTROLES GENERALES Y ESPECÍFICOS

Estos listados deben considerarse como puntos orientativos mínimos que deben ser verificados y en ningún caso limitativo, ya que la Inspección Basada en el Riesgo, debe cumplir un alcance de todos los requisitos respecto a la normativa de seguridad alimentaria, información, materiales en contacto con alimentos y sanidad que cada establecimiento inspeccionado deba cumplir.

CONTROLES DE CARÁCTER GENERAL	
SITUACIÓN ADMINISTRATIVA	
• Documentación de la autorización sanitaria de funcionamiento o de la comunicación al registro correspondiente. • Comprobar que las actividades que realiza se corresponden con la autorización sanitaria concedida o con los datos de su inscripción.	
CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS LOCALES	
• El tamaño, el diseño y la disposición de las instalaciones son adecuadas para la actividad que desarrolla. • Las superficies de suelos, paredes y techos, así como aquellas donde se manipulan alimentos, son conformes a la normativa y se encuentran en buen estado. • Las puertas son adecuadas para el uso que se les da y están en buenas condiciones. Se encuentran cerradas y cuando sea necesario estarán provistas de mecanismos de cierre automático. • Las ventanas y huecos son conformes a la normativa y están protegidas con pantallas frente a insectos que podrán desmontarse para su limpieza. • Las instalaciones se encuentran protegidas frente a la contaminación y las plagas. • En caso necesario, existen zonas o espacios con capacidad suficiente para almacenamiento a temperatura controlada. • Medios de ventilación adecuados conformes a la normativa. El aire es limpio y con la menor cantidad posible de polvo y humedad. No existen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. • No existen zonas con formación de condensación • El agua utilizada para la elaboración de los alimentos, hielo, así como para el lavado y la desinfección de equipos es conforme a la normativa. • El <u>agua reciclada</u> que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada. • La canalización del agua no potable, en su caso, circula por una canalización independiente, señalizada y sin conexión con la red de distribución de agua potable y sin posibilidad de reflujo hacia ésta. • Lavamanos suficientes, correctamente situados, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico. • Servicios higiénicos adecuados y lavabos dotados con material de limpieza y de secado. Las puertas no abren directamente a las áreas donde se elaboran alimentos. • Redes de evacuación de aguas residuales suficientes que garanticen que se evita cualquier riesgo de contaminación. Disponen de drenajes con tapas y los dispositivos están limpios	

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	24/37
			

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
• El diseño y el material de los equipos deben ser conformes a la normativa, deben permitir la limpieza y la desinfección y ser resistentes a la corrosión. • Los equipos y utensilios, incluidos los recipientes y envases no recuperables, están en buen estado de conservación. • Los equipos están provistos de los dispositivos de control necesarios de acuerdo a la normativa en vigor y que sean necesarios para asegurar su correcto funcionamiento y estarán debidamente calibrados. • En caso de utilización de filtros se consultará sobre su limpieza o cambio de los mismos. • En relación con los lubricantes empleados en los equipos de elaboración de alimentos, se comprobará que no entran en contacto con los mismos. • Los materiales en contacto con alimentos deben ser aptos para uso alimentario.			
HIGIENE Y PRÁCTICAS CORRECTAS DEL PERSONAL			
• Las personas que manipulan mantienen un elevado grado de limpieza, llevarán vestimenta adecuada, limpia, y cuando sea necesario, protectores. • Se observará a los empleados en cuanto a las prácticas correctas de higiene, así como el lavado de manos correcto en los casos necesarios, por ejemplo después de usar el aseo y volver al área de manipulación. • Se comprobará que se cumple la prohibición de fumar, comer o beber.			
ENVASADO Y EMBALADO			
• Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje son aptos para uso alimentario y no son una fuente de contaminación. • Los envases se almacenan sin riesgo de contaminación. • Las operaciones de envasado y embalaje se realizan de forma que se evita la contaminación de los productos. Se garantizará su integridad y limpieza. • Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios estarán limpios y en caso necesario, desinfectados.			
INFORMACIÓN ALIMENTARIA			
• Alimentos envasados: los documentos comerciales y las etiquetas cumplen el Reglamento 1169/2011 en relación con la denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, marcado de fechas, condiciones especiales de conservación y utilización, nombre o razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria de origen o procedencia, grado alcohólico en su caso, menciones específicas, marcas de identificación si es preceptivo, marcado sanitario en su caso, información nutricional voluntaria o preceptiva y lote. • Alimentos no envasados: las etiquetas y en su caso los carteles, cumplen el R.D. 126/2015 para los alimentos envasados por los titulares del comercio minorista, envasados en los lugares de venta a petición del consumidor final o sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades. • Las declaraciones nutricionales o de propiedades saludables del etiquetado cumplen el Reglamento 1924/2006 • Se cumplen las especificaciones del etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno. • Se cumplen las especificaciones del etiquetado de los productos de la pesca. • Se cumplen los criterios de información al consumidor respecto a si se trata de alimentos listos para el consumo o en su caso no listos para el consumo que			

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	25/37
			

necesiten un tratamiento eficaz por los consumidores.

- En el caso de venta por internet se estará a lo indicado en la Instrucción de información alimentaria dispuesta al consumidor.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

(Estándares de referencia: DOESA ó RSH)

PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

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

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS (D+D)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: descripción de las medidas preventivas (barreras antivectores, ordenación del medio, alteración del medio ambiente de vectores), medios utilizados.
- Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras: responsable de la vigilancia, procedimiento y frecuencia; en caso necesario contrato con empresa autorizada y existencia de diagnóstico de situación y certificado de tratamiento.
- Comprobación de existencia de registros.

PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución: frecuencia de comprobación del estado de instalaciones y equipos, quién lo hace y cómo.
- Procedimiento de vigilancia, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros

PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: descripción de equipos y locales de la cadena de frío; descripción de los productos que se almacenan y forma de controlar la temperatura; aparatos de lectura, conexión con otros PGHs
- Procedimiento de vigilancia: límites críticos asociados a tipos de productos y acciones correctoras, responsables y frecuencias.
- Comprobación de existencia de registros.

PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y RESIDUOS

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	26/37



• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación. • Procedimiento de ejecución: identificación de sandach y/o residuos; procedimiento de recogida, almacenamiento y destino de residuos, destino de los sandach. • Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento 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, teniendo en cuenta el o los posibles destinos de los sandach expedidos. • Que el destino sea un establecimiento autorizado para la gestión de cada categoría de SANDACH. • Procedimiento de vigilancia: responsable, seguimiento de sandach y residuos y medidas correctoras. • Comprobación de existencia de registros.
PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación. • Procedimiento de ejecución. Responsable de la formación, contenidos, metodología, listado de manipuladores formados y mención de su actividad dentro de la empresa. • Procedimiento de vigilancia: cuándo se hace, responsables y medidas correctoras. • Comprobación de existencia de registros.
PLAN DE TRAZABILIDAD
• Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación. • Procedimiento de ejecución. Descripción de la trazabilidad hacia atrás y hacia adelante, interrelación entre materias primas y productos elaborados, control de la trazabilidad de aditivos, criterios de agrupación de productos y de identificación de lote, procedimiento de retirada y devolución de productos. • Procedimiento de vigilancia: responsables y medidas correctoras. • Comprobación de existencia de registros. • Procedimiento que describa las actuaciones ante conocimiento o sospecha de la existencia de un peligro en los alimentos.
PLAN APPCC (excepto en establecimientos en los que se apliquen criterios de flexibilidad)
Existe un procedimiento establecido (definido, documentado e implantado) y actualizado en el que figura: • Identificación del documento. • Responsable o equipo responsable del plan y de su aplicación. • Descripción de los productos (fichas técnicas) • Diagramas de flujos de los procesos/productos. • Que cumpla los principios recogidos en el art 5 del Reglamento CE n.º 852/04: 1. Análisis de peligros y medidas de control. 2. Determinación de los PCCs. 3. Descripción de los límites críticos para cada PCC. 4. Descripción del sistema de vigilancia para cada PCC. 5. Descripción de medidas correctoras para cada PCC. 6. Descripción del procedimiento de comprobación y verificación. 7. Documentación y registros.
DOCUMENTO DE CONTROLES SOBRE PELIGROS ESPECÍFICOS (En aquellos casos

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	27/37
			

que se apliquen criterios de flexibilidad que contemple la existencia de estos controles)

- **Existencia de un documento escrito que recoja los controles específicos realizados por el establecimiento durante el procesado de los alimentos.**
- **Acreditación de la formación sobre los mismos al personal manipulador.**
- **Verificación de que se ejecutan, vigilan y se emprenden acciones correctivas, caso de ser necesario, durante la realización de las actividades alimentarias.**
- **Existencia de Registros en aquellos casos que no estén contemplados en los distintos Procedimientos operativos de higiene (PGHs) y sean necesarias.**

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (REGLAMENTO 2073/2005)

En las industrias alimentarias de producción y transformación de alimentos se comprobará la existencia de un procedimiento escrito como plan de muestreo de criterios microbiológicos, con referencia documentada en el plan APPCC, que recoja:

- Fabricación/Elaboración de productos listos para el consumo: caracterización del producto: favorecen/no favorecen el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.
- Nº muestras a tomar para constatar los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de procesos de los distintos microorganismos/toxinas asociados a los productos elaborados por la empresa.
- Frecuencia de las tomas de muestras por microorganismos/toxinas.
- Frecuencia específica para canales, carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente. Posible reducción de frecuencia de muestreo en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne (instrucción 119/2012).
- Nº de unidades de muestras. Posible reducción de “n” demostrada mediante documentación histórica.
- Métodos analíticos de referencia o alternativos validados frente a la ISO 16140.
- Muestreos de superficies de las zonas de trabajo y equipos cuando sea necesario: puntos de muestreos, frecuencias, método de toma de muestra (ISO 18593). Obligatorio en empresas que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de riesgo de *Listeria monocytogenes*, y en las que produzcan preparados deshidratados para lactantes o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de 6 meses.
- Etiquetado de productos (carne picada, preparados de carne y productos cárnicos, a excepción de los hechos a base de carne de corral) destinados a ser consumidos cocinados, con la información de la necesidad de cocinado completo antes de su consumo.
- Resultados analíticos de microorganismos/toxinas de la empresa.
- Actuaciones frente a incumplimientos de los criterios de seguridad alimentaria: retirada o recuperación de los productos; transformación de los productos mediante tratamientos que eliminen el riesgo; utilización con fines distintos a los previstos; causas de los incumplimientos y medidas para evitar su reincidencia; medidas correctoras adoptadas definidas en los procedimientos del APPCC y, en su caso, otras medidas.
- Acciones realizadas por la empresa ante resultados insatisfactorios de los criterios de higiene de proceso: anexo I, capítulo 2 del reglamento.
- Análisis de las tendencias de los resultados de las pruebas de la empresa (de los distintos microorganismos/toxinas)
- Estudios de la vida útil de los productos que comercialice.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	28/37



CONTROLES DE CARÁCTER ESPECÍFICO

EMPRESAS QUE RECIBEN LECHE CRUDA

En las empresas que reciben leche cruda se seguirán las instrucciones recogidas en el plan de leche, en particular:

- Anexo B. Criterios para IBRs en empresas que reciben leche cruda.

Durante el desarrollo de la IBR, en el caso de detectar un resultado positivo de la empresa a inhibidores o aflatoxinas, se seguirá lo indicado en el plan de leche y en particular lo indicado en:

- Capítulo 8. Criterios del control oficial ante resultados positivos.

EMPRESAS QUE ELABORAN PRODUCTOS LISTOS PARA SU CONSUMO CON LECHE CRUDA O CALOSTRO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO:

En las empresas que elaboran o envasan este tipo de productos a base de calostro o leche cruda sin tratamiento térmico (como quesos, calostro, leche cruda...) se seguirán las instrucciones recogidas en el plan de leche: inhibidores y aflatoxinas, y en particular:

- Anexo B. Criterios para IBRs en empresas que reciben leche cruda y empresas que elaboran productos finales con leche cruda o calostro.

LONJAS

Condiciones estructurales/operacionales:

- Instalaciones para almacenamiento refrigerado de productos de la pesca retenidos
- Instalaciones para productos de la pesca declarados no aptos para el consumo humano
- Ausencia de personal ajeno
- Ausencia de vehículos
- Suministro de agua: ubicación y condiciones de la toma de agua de mar limpia
- Suministro de hielo
- Condiciones higiénicas de manipulación antes y después de la subasta.
- Niveles de hielo en las cajas.
- Adecuación de cajas utilizadas para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo (evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
- Control de parásitos
- Identificación y etiquetado de los productos.
- Control de aditivos en caso de desembarco de crustáceos

CENTROS DE DEPURACIÓN Y/O EXPEDICIÓN

Condiciones estructurales/ operacionales:

- Ubicación y condiciones de la captación del agua de mar limpia. Situación del orificio de bombeo de agua de mar.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	29/37



- Piscinas o “bins” adecuados e higiénicos. Recirculación del agua. Evacuación completa del agua.
- Sistema de depuración adecuado.
- Cantidades de moluscos bivalvos en piscinas (compatibilidad de especies, espesor de las capas de moluscos). Disposición de bandejas.
- Operaciones de lavado, calibración y envasado.
- Registros de proveedores. Documentos de registro. Estado de zonas de producción.
- Plan de muestreo de controles microbiológicos y/o biotoxinas marinas y sus registros.
- Marcado de identificación y etiquetado.
- Validación de los procesos de depuración

CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS

Condiciones operacionales:

- Registros de proveedores. Identificación de partidas/proveedores.
- Tratamientos postcosechas.
- Suministro de agua para lavado. Reciclaje de aguas.
- Condiciones almacenamiento en frío.
- Registros de clientes.
- Trazabilidad en las cooperativas.
- Plan de muestreo de controles microbiológicos.
- Plan de muestreo de controles de residuos de productos fitosanitarios.

EMPRESAS QUE REALIZAN TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN ENVASES CERRADOS HERMÉTICAMENTE.

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

- Verificar que el proceso térmico cumple unas normas reconocidas internacionalmente o contempladas en los reglamentos.
- Verificar que se controlan regularmente los principales parámetros (en particular la temperatura, la presión y el cierre).
- Verificar como se asegura que se mantienen todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante el periodo de tiempo establecido
- Verificar que el establecimiento tiene establecidos todos los factores críticos para el logro de la esterilidad comercial en base al proceso térmico del establecimiento, así como medidas de vigilancia y/o verificación de la misma (incluyendo vigilancias y/o verificaciones microbiológicas)
- Comprobar la validación de los parámetros de termorresistencia.
- Verificar que el establecimiento tiene establecidas la realización y registro de pruebas visuales y destructivas realizadas para el control de cierres según tipo de envase (vidrio, metal, flexible), incluida la frecuencia de prueba y todos los parámetros medidos.
- Verificar los procedimientos establecidos para la manipulación de envases y del equipo de transporte, para comprobar que son adecuados para proteger el cuerpo del envase y los sellos del daño que podría provocar fugas y contaminación posterior al proceso.
- Verificar medidas para evitar se comercializan alimentos envasados sin que hayan seguido el tratamiento térmico establecido.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	30/37



ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE COMIDAS PREPARADAS PARA COLECTIVIDADES

Condiciones estructurales/operacionales:

- Aparatos y útiles de trabajo resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
- Equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada (capacidad suficiente, control de temperatura, de fácil limpieza...)

- Almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y otras sustancias peligrosas.

Recepción y almacenamiento de materias primas: proveedores, temperaturas, capacidad, rotación, aislados del suelo.

- Zonas de elaboración y manipulación: cruces de líneas, zonas de preparación de productos crudos y cocinados diferenciadas, lavamanos no manuales, manipulación higiénica de materias primas y productos elaborados...
- Controles en la preparación de los productos: desinfección de verduras y hortalizas, control de parásitos en pescados, descongelación, alimentos para personas alérgicas o intolerantes, temperaturas en el cocinado de alimentos, rotación de aceites de fritura, elaboración de mayonesas...
- Conservación de los alimentos: temperatura/tiempo.
- Envases y recipientes de comidas preparadas, contenedores para la distribución.
- Higienización de vajillas, cubiertos y otros útiles.
- Comidas testigos **(en aquellos casos necesarios)**
- Plan de muestreo de controles microbiológicos. **(en aquellos casos necesarios – por ejemplo comidas con más de 4 días de caducidad, salvo las congeladas) .**
- **Uso de huevo crudo y productos a base de huevo crudo cumpliendo la normativa existente.**
- **Uso de atún siguiendo las pautas del Plan de control de la cadena alimentaria para productos del atún.**

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	31/37
			

PREPARADOS PARA LACTANTES, DE CONTINUACIÓN Y ALIMENTOS INFANTILES

Condiciones estructurales/operacionales:

Las instalaciones (especialmente donde se fabriquen preparados en polvo para lactantes o de continuación) deben estar diseñadas y construidas de manera que se prevenga la entrada de *Salmonella* y *E.sakazakii* en las áreas de alto grado de higiene y se reduzcan al mínimo su contaminación o multiplicación en los lugares donde puedan anidar. Para ello se tendrán en cuenta:

- Separación adecuada entre las áreas húmedas y las áreas secas.
- Las áreas de elaboración en seco donde se realizan las operaciones desde el secado hasta el llenado y el cierre hermético de envases deben mantenerse como áreas de alto grado de higiene.
- Mantenimiento correcto en las zonas de transformación altamente sensibles (sin fugas de tuberías, corrosión ni desprendimiento de pintura)
- Existencia de espacio debajo de las puertas.
- Posibles puntos de condensación.
- Áreas de transformación de fácil limpieza. Estado correcto de limpieza.
- Procedimientos adecuados de limpieza en seco cuando sea necesario (fabricación de preparados en polvo para lactantes o de continuación) o en su defecto limpieza en húmedo asegurando un secado rápido y riguroso.
- Diseño y mantenimiento de equipos de forma que se facilite el acceso para lograr una limpieza y desinfección eficaz que evite que existan lugares donde se puedan acumular residuos.
- Desagües higiénicos y adecuadamente diseñados.
- Ventilación correcta de forma que se eviten corrientes mecánicas o naturales que que puedan convertirse en fuentes de contaminación. Instalación de filtros que impidan el paso de aire no filtrado.
- Registros de tiempo y temperaturas adecuados especialmente en aquellas fases que sean puntos de control críticos.
- Rigurosas condiciones de higiene en la etapa de envasado de los productos: acceso de personal a la sala de envasado; aire filtrado para impedir la contaminación de productos y envases, con presión positiva de aire para impedir la infiltración de aire contaminado; materiales de envasado protegidos de la contaminación.
- Control de la composición básica de los productos. Adecuación a los requisitos específicos de los tipos de productos: preparados para lactantes, de continuación, a base de cereales y alimentos infantiles
- Revisión del plan de muestreo microbiológico: muestras de materias primas, de la línea de producción, ingredientes y productos terminados, así como muestras ambientales. Medidas correctivas frente a desviaciones de las medidas de control y vigilancia.
- Revisión de los controles de peligros químicos: nitratos, micotoxinas, plaguicidas (incluidos los que están prohibidos en la elaboración de este tipo de productos) y otros. Medidas correctivas frente a desviaciones.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	32/37



COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS (ELABORADORES/ENVASADORES)

Condiciones estructurales/ operacionales:

- Mantenimiento adecuado de equipos y maquinarias.
- Calibración previa de equipos, aparatos y utensilios como balanzas con registros de pesada, máquinas de comprimir, de formación de blister....
- Todos los equipos cuentan con procedimientos normalizados de trabajo que faciliten su calibración.
- Registro de las operaciones de calibración y de la frecuencia de las comprobaciones.
- Los equipos y aparatos se limpian antes y después de su uso.
- Los procedimientos de limpieza son adecuados: en seco cuando sea necesario (productos en polvo) o en húmedo, asegurando un secado rápido y eficaz y evitando la contaminación del producto.

Condiciones de productos:

- En el etiquetado figuran todos los datos y leyendas obligatorias que establece su normativa específica.
- Las posibles fuentes de alérgenos están identificadas e indicadas en el etiquetado.
- Se garantiza que la cantidad de ingrediente que proporciona el producto final es igual a la cantidad declarada en el etiquetado durante toda la vida útil del producto.
- Se utilizan ingredientes armonizados como las vitaminas y minerales del anexo del R.D. 1487/2009, o bien otras sustancias incluidas en el anexo del R.D. 130/2018, o nuevos alimentos autorizados en complementos alimenticios por Decisión UE.
- Los aditivos incorporados están autorizados para uso en los complementos alimenticios y en las dosis permitidas.
- Si se utilizan otros ingredientes distintos de los armonizados, el producto se ha notificado en aplicación del principio de reconocimiento mutuo.
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables están autorizada, figurando bien en el anexo del reglamento (CE)Nº 1924/2006 o en las listas de las declaraciones de propiedades saludables autorizadas respectivamente.

CRITERIOS DE ACTUACIÓN DE CARÁCTER ESPECÍFICO

RIESGO DE LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ALC)

En las empresas que elaboren/fabriquen, envasen o reenvasen alimentos listos para el consumo (ALC) se seguirán las instrucciones recogidas en el Plan Extraordinario de Listeria monocytogenes FASE 2, en particular:

- Anexo B. CRITERIOS PARA LA IBR DE EMPRESAS CON ALC.

Durante el desarrollo de la IBR, en el caso de detectar un resultado positivo a Listeria monocytogenes en producto o a Listeria en superficies de contacto o no contacto, se seguirá lo indicado en el plan extraordinario de Listeria Fase 2 y en particular lo indicado en los puntos 8.1, 8.2 u 8.3 según corresponda.

RIESGO DE BIOTOXINAS MARINAS Y BACTERIAS PATÓGENAS EN MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS PROCEDENTES DE PORTUGAL

En los centros de depuración, centros de expedición y establecimientos de transformación de moluscos bivalvos vivos que operen con materia prima (MBV) procedente de zonas de captura/recolección territoriales de Portugal, se seguirán las instrucciones recogidas en el Plan Reforzado de la cadena de comercialización de moluscos bivalvos vivos (MBV) procedentes de Portugal, en concreto las relativas a:

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	33/37
			

- Control del establecimiento
- Control documental
- Control de marcas y etiquetas
- Control del producto
- Registro de resultados

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	34/37
			

ANEXO IV.- ORIENTACIONES DICTAMENES INCUMPLIMIENTOS:

A continuación se recogen algunas no conformidades a título **exclusivamente a modo de** ejemplo:

NO CONFORMIDADES ESTRUCTURALES	
INCUMPLIMIENTOS LEVES	INCUMPLIMIENTOS GRAVES
En el momento de la inspección la temperatura de la cámara es ligeramente superior a la exigida en la normativa, sin embargo, revisando los registros existentes se comprueba que es un hecho puntual por una causa debidamente justificada y existe un sistema de alarma probado	No existen dispositivos de medición de temperatura de la cámaras o la temperatura es superior a la exigida en la normativa, afectando a la seguridad del productos
La superficie del suelo no se encuentra en buen estado	Las superficies de contacto con los alimentos no son apropiadas al uso que se destinan
Los contenedores para la eliminación de residuos se encuentran deteriorados y/o mal ubicados	No existen contenedores para la eliminación de residuos
	Se utiliza agua no apta para el consumo en el proceso de producción
	Existe cruce de líneas en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos

NO CONFORMIDADES PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	
INCUMPLIMIENTOS LEVES	INCUMPLIMIENTOS GRAVES
En el caso de establecimientos no sujetos a autorización previa: No haber notificado el inicio de actividad o la ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso	En el caso de establecimientos sujetos a autorización previa: No haber notificado la actividad de un establecimiento para proceder a su registro. Haber realizado ampliación de actividad, de instalaciones o modificaciones del proceso y no haberlo comunicado para su inspección, autorización y actualización en el registro. Existe falsedad registral y/o utilización de un n.º registro de otro establecimiento.
Las instalaciones y equipos se encuentran en un estado de limpieza no adecuado. El personal manipulador no lleva una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Los residuos depositados en los contenedores no se retiran con la mayor rapidez posible.	Las instalaciones y equipos se encuentran en un estado de mantenimiento y limpieza inadecuados, comprometiendo la seguridad del producto. El personal manipulador tiene unas prácticas de manipulación que pueden comprometer la seguridad del producto. Los residuos se acumulan en los propios locales y/o equipos que están en contacto con los alimentos.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	35/37
			

	Gestión inadecuada de canales procedentes de animales con lesiones de enfermedades zoonóticas. No se realizan unas prácticas correctas de higiene en los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos.
La trazabilidad existe y funciona, pero no se encuentra descrita en ningún procedimiento documentado. En el caso de OGM, no se conserva la información específica relativa a la trazabilidad durante un tiempo mínimo de 5 años posteriores a cada transacción. En establecimientos del sector cárnico, los documentos no incluyen la información sobre el número de canales o piezas de canales de bovino de la que es obligatoria la retirada de la columna.	No existe sistema de trazabilidad. Existe un sistema de trazabilidad documentado pero no está implantado. En el caso de OGM, el operador no dispone de información de su proveedor de OGM (identificador o código único alfanumérico, declaración de uso de un alimento o un ingrediente OGM que participa en la composición final del alimento)
La documentación existente que acredita la formación del personal manipulador es incorrecta o incompleta. Existe algún manipulador sin formación acreditada que opera con malas prácticas de manipulación, si bien no afectan a la seguridad del producto.	No hay constancia documental de la formación del personal manipulador. El personal de la empresa no tiene formación acreditada y opera con malas prácticas de manipulación, que afectan o pueden afectar a la seguridad del producto.

NO CONFORMIDADES PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL

INCUMPLIMIENTOS LEVES	INCUMPLIMIENTOS GRAVES
En el etiquetado aparece toda la información obligatoria relativa a la seguridad alimentaria pero existe algún defecto en su presentación. La marca de identificación aparece pero tiene un defecto menor. Los aditivos no figuran según los Reglamentos 1333/2008 y 1129/2011.	Ausencia de etiquetado en el producto, información falsa en el etiquetado. Ausencia de lista de ingredientes, alérgenos, instrucciones de conservación, marcado de fechas. Ausencia de marca de identificación obligatoria en productos de origen animal. En el caso de materiales activos e inteligentes, no se encuentran etiquetados de manera que el consumidor identifique con claridad las partes que no son comestibles. En la lista de ingredientes se indica la presencia de un aditivo no autorizado.

Código Seguro de Verificación: VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	36/37
			

ANEXO V- TIPOS DE HOJAS DE CONTROL OFICIAL.

Código Seguro de Verificación:VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/05/2020
ID. FIRMA	VH5DPU78T6CDSMCSRA68SPEH35J6S7	PÁGINA	37/37
			