

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

PROGRAMA 2: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. INDUSTRIAS. 2021



	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

PROGRAMACIÓN CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1.- INTRODUCCIÓN.

El Programa de Control General de Establecimientos Alimentarios contempla diferentes aspectos que han de cumplir los operadores económicos de establecimientos alimentarios y que, en consecuencia, han de ser sometidos a los controles oficiales por las autoridades competentes. En primer lugar y como base para todos los controles posteriores, se encuentra la necesidad del **registro de establecimientos alimentarios y alimentos**. El **Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**, exige que el operador del establecimiento alimentario notifique ante la autoridad competente los establecimientos que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos, con el fin de proceder a su registro. Dicho Reglamento establece el requisito añadido de autorización por la autoridad competente para aquellos casos previstos en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. A su vez el Real Decreto 191/2011 establece el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con carácter nacional.

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

Por otro lado, los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los **requisitos generales de higiene** contemplados en en dicho Reglamento y, exceptuando al comercio minorista en los términos que marca el Reglamento, los **requisitos específicos** de los alimentos de origen animal fijados por el Reglamento (CE) 853/2004.

Además, hay que contemplar **la trazabilidad**, entendido como el sistema continuo de identificación de productos a lo largo de toda la cadena alimentaria. El artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece la obligación de toda empresa alimentaria de poner en marcha, aplicar y mantener un sistema eficaz de trazabilidad en los alimentos. El sistema de trazabilidad debe garantizar que, en caso de constituirse un grave riesgo para la salud humana, el producto pueda retirarse del mercado inmediatamente.

Otro de los aspectos a controlar es el relativo a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (**SANDACH**). Algunos de estos SANDACH se generan en los establecimientos alimentarios y, dado que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, la salud animal y el medio ambiente, deben gestionarse adecuadamente. El Reglamento (CE) 1069/2009 establece normas sanitarias más concretas para la recogida, el transporte, la manipulación, el

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

tratamiento, la transformación, el procesamiento, el almacenamiento, la introducción en el mercado, la distribución, el uso y la eliminación de los SANDACH animales en base al riesgo que entrañen.

Resulta también necesario en este ámbito el control de la **formación** que deben recibir los trabajadores de los establecimientos alimentarios. El Reglamento (CE) 852/2004 establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores. Según éste, el establecimiento alimentario deberá supervisar la actividad de los trabajadores, y también deberá instruir o formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

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

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


2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

EL **Objetivo General** del programa es **REDUCIR** la aparición de riesgos vinculados a las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios y alimentos, a la trazabilidad, a la información alimentaria facilitada al consumidor y a la ausencia de formación de los trabajadores de empresas alimentaria.

Los **objetivos operativos** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Detectar los **incumplimientos** vinculados a la **HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS** de tipo Estructural y Operacional.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los **incumplimientos** en materia de **TRAZABILIDAD**.
- **Objetivo operativo 3:** Detectar los **incumplimientos** en materia de la **INFORMACIÓN ALIMENTARIA** facilitada al consumidor.
- **Objetivo operativo 4:** Detectar los **incumplimientos** en materia de **FORMACIÓN**.
- **Objetivo operativo 5:** Adoptar **MEDIDAS** ante todos los **incumplimientos** encontrados en los objetivos del 1 al 4.

NOTA: Teniendo presente las alertas alimentarias generadas en 2020 y observando que una gran parte de ellas estaban relacionadas con defectos en el etiquetado y en especial relacionados con los alérgenos, es necesario seguir transmitiendo a los operadores el importante papel que tienen para evitar las mismas. Por ello, con independencia del resto de objetivos operativos a cumplir, para este 2021, se hará hincapié en la detección de incumplimientos relacionados con la información facilitada al consumidor y la trazabilidad.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES.

3.1 Vigencia de la programación.

Dentro del marco plurianual del “**Programa de Control General de Establecimientos Alimentarios (Industrias)**”, la presente programación se desarrollará durante el periodo comprendido entre abril y noviembre de 2021 (entre el 19/04 y 30/11).

3.2 Sectores Implicados y Puntos de control.

Se describe en qué fases y sectores de la cadena alimentaria se va a ejecutar el programa de control del que se trate. Para ello se contemplan en total cinco fases y diecinueve sectores, eligiéndose para cada programa de control las fases y sectores de aplicación.

Los **sectores** implicados en los que se va a ejecutar esta programación de control oficial son los siguientes, con independencia de lo pactado en el contrato de gestión:

- Sector 1: Carne y derivados.
- Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados.
- Sector 3: Huevos y derivados.
- Sector 4: Leche y derivados.
- Sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla.
- Sector 6: Cereales y derivados
- Sector 7: Vegetales y derivados
- Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción.
- Sector 9: Condimentos y especias
- Sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados
- Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales
- Sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios
- Sector 13: Aguas de bebida envasadas
- Sector 14: Helados
- Sector 15: Bebidas no alcohólicas
- Sector 16: Bebidas alcohólicas
- Sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes
- Sector 19: Establecimiento polivalente

El control oficial se realizará en las siguientes **fases** de la cadena alimentaria siguientes:

- Elaborador: en esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

- Envasador: en esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos.
- Almacenista distribuidor: en esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- Distribuidor sin depósito: en esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales, pero no tienen instalaciones ni medios de transporte.
- Otros: en esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia, las salas de manipulación de caza silvestre y empresas de transportes.

3.3 Priorización de los controles.

Se efectuarán controles en todas las fases y sectores referidos en el apartado anterior (3.2).

Para este año 2021, la frecuencia de control a realizar en los establecimientos mencionados será la de **1 control /establecimiento**. La frecuencia establecida no implica que, si el facultativo considera que el establecimiento necesita más supervisiones, realice tantos controles de oficio como sean necesarios.

Con independencia de que en esta campaña no se tenga en cuenta la **peligrosidad** asociada a los establecimientos a la hora de establecer el número de controles, **deberá ser valorada**.

3.4 Actividades previas a los controles programados

Con el objetivo de disponer de una información actualizada, será necesario que por parte de cada Dirección de Salud de Área se den las instrucciones necesarias para que los profesionales Farmacéuticos y Veterinarios de los Equipos de Atención Primaria, con anterioridad a la anotación de los controles, **revisen la clasificación y categorización de los establecimientos alimentarios en CYRE** para comprobar que las inscripciones son coherentes y además que, para las industrias, las anotaciones se adecúan a los criterios de la última versión disponible de la Guía de RGSEAA (versión 10), disponible en el gestor documental del portal del SES.

En este sentido, **se habilitará un periodo de 3 meses (hasta el 31/07/2021) en el que las poblaciones de los establecimientos incluidos en las campañas permitirán la entrada y la salida de establecimientos en las mismas con motivos de altas, modificaciones de las inscripciones o bajas de los mismos.**

3.5 Naturaleza del control

Para esta Campaña 2021, y en base a los resultados obtenidos a partir de los incumplimientos detectados y la peligrosidad asociada al establecimiento, el control oficial se dirigirá a la inspección y verificación de los siguientes aspectos recogidos en este Programa 01 y que se han

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

seleccionado en el protocolo para esta campaña configurada en JARA SP (**CAMPAÑA DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. INDUSTRIAS**):

➤ **Inspección**

- a) Examen del Establecimiento.
- b) Examen de la Recepción y el Almacenamiento de Materias Primas/Productos Alimenticios.
- c) Examen de los Procesos del Establecimiento.
- d) Examen del Producto Final.
- e) Examen de los Manipuladores.

➤ **Verificación**

- a) Verificación de los Requisitos de Trazabilidad.

NOTA: tras el análisis detallado, por sectores y fases, de los resultados de los controles de esta campaña en el 2020 realizados a las industrias registradas en CYRE, se observa que la mayor parte de incumplimientos se siguen encontrando principalmente en el bloque de condiciones estructurales y condiciones de higiene generales, seguido de incumplimientos en trazabilidad, etiquetado y formación. Por ello, para este año se ha hecho una selección de ítems acorde a estos resultados.


Los profesionales Farmacéuticos o Veterinarios de Equipo de Atención Primaria deberán valorar, en cada uno de los controles programados, todos los aspectos que aparecen recogidos en el protocolo de esta campaña. No obstante, en los casos de nuevos establecimientos o en aquellos en los que se detectaran deficiencias no contempladas en estos aspectos se realizarán controles de oficio en los que se tenga en cuenta todos o algunos de esos aspectos.

Asimismo, en caso de señalar el **incumplimiento** de algún aspecto, lo que implicaría el incumplimiento de, como mínimo, un ítem, se indicará en el apartado “**observaciones específicas del aspecto**”, una breve descripción de la naturaleza del incumplimiento y en todo caso la/s medida/s específicas que deberá adoptar el operador económico para corregirlo.

Nota: Para distribuidores categoría3 (**distribuidores sin depósito**), sólo se realizará la Verificación de los Requisitos de Trazabilidad.

3.6 Medidas ante incumplimientos.

En función de la gravedad de los incumplimientos detectados durante los controles, teniendo en cuenta la fase en la que se realiza el control, la naturaleza del incumplimiento, el historial de incumplimientos del operador económico, el origen del producto, y la distribución del mismo, los

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	


facultativos Farmacéuticos y Veterinarios de E.A.P. (o en su caso el operador) deberán adoptar alguna/s de las siguientes medidas:

3.6.1. Medidas adoptadas sobre el establecimiento:

- a) Apercibimiento, con o sin plazo (*es opcional el que se genere una actividad pendiente en caso de apercibimiento sin plazo*).
- b) Comunicación de la Propuesta de:
 - Cese parcial de actividad.
 - Cese total de actividad.
 - Clausura de las instalaciones.
 - Clausura del establecimiento.
 - Incoación de expediente sancionador.
 - Levantamiento de medidas.
 - Revisión de sus procesos y/o autocontrol.
- c) Comunicación de la Ejecución de:
 - Cese parcial de actividad.
 - Cese total de actividad.
 - Clausura de las instalaciones.
 - Clausura del establecimiento.
 - Incoación de expediente sancionador.
 - Levantamiento de medidas.
 - Revisión de sus procesos y/o autocontrol.
- d) Medidas adoptadas por el interesado (*ninguna de ellas generará actividades pendientes*):
 - Cese parcial de las actividades
 - Cese total.
 - Clausura de las instalaciones.
 - Clausura del establecimiento.
- e) Comunicación del riesgo (sospecha de prealerta o propuesta de alerta).
- f) Comunicación a Procedimiento

3.6.2. Medidas adoptadas sobre los productos:

- a) **Propuesta de:**
 - Generación de una prealerta y/o alerta.
 - Inmovilización.
 - Destrucción.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

- Decomiso.
- Retirada del mercado.
- Liberación al mercado.
- Reexpedición.

b) Ejecución de:

- Generación de una prealerta y/o alerta.
- Inmovilización.
- Destrucción.
- Decomiso.
- Retirada del mercado.
- Liberación al mercado.
- Reexpedición.

c) Medidas adoptadas por el interesado (ninguna de ellas generará actividades pendientes):

- Reexpedición a origen.
- Destrucción.
- Retirada del mercado.

d) Toma de muestra oficial, no programada (generará una actividad pendiente).

e) Comunicación a Procedimiento

Los incumplimientos detectados en el curso de los controles de este programa se clasifican según su gravedad en incumplimientos tipo 1 y tipo 2, la decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo de incumplimiento/s detectado/s, así:

Incumplimientos tipo 1: Incumplimiento cuya magnitud implica el inicio de los trámites para la suspensión cautelar de las actividades hasta que se compruebe que ha sido subsanado. Si transcurridos 6 meses desde la suspensión el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se deberían iniciar los trámites para darle de baja en el RGSEAA o censo autonómico y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

retirada de las listas UE. Se podrá proceder además a la propuesta de incoación de expediente sancionador.

Incumplimientos tipo 2: Incumplimiento para el que se requiere al operador la adopción de medidas correctoras y/o la revisión del plan APPCC del establecimiento para la corrección de los incumplimientos detectados, ya sea, de forma inmediata o con la concesión de plazo. En caso de concederse plazo, este será el mínimo que se considere necesario para la subsanación de los incumplimientos y como máximo hasta 3 meses, aunque en casos excepcionales se puede conceder un plazo máximo de 6 meses, justificando los motivos de la excepcionalidad. El operador económico debería presentar en el plazo de 10 días un plan de acción. Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se deberá reevaluar la situación para comprobar si se ha procedido a la subsanación. En caso de no haber sido corregidos los incumplimientos por parte de la autoridad competente se valorará si procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1 o a la propuesta de incoación de expediente sancionador. No debe concederse nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

3.7 Actuaciones consecutivas a los controles.


Como actividades consecutivas a los controles efectuados en el marco de esta programación, los profesionales Farmacéuticos y Veterinarios de los Equipos de Atención Primaria deberán:

- **Comunicar los resultados de la inspección** y las medidas que adopten (si las hubiere) a los interesados **mediante acta y/o informe.**
- **Anotar** los datos de los **controles** y las medidas correspondientes **en el aplicativo “JARA-SP control de establecimiento”** utilizando los protocolos habilitados al efecto.
- **Revisar y en su caso actualizar** los datos de **ensado** y la ficha de **“detalles del establecimiento”** del establecimiento en CYRE-SP.
- Efectuar un **seguimiento** adecuado de las medidas ante **incumplimientos.**
- **Revisar y en su caso actualizar la ficha de valoración de la peligrosidad** del establecimiento.

4.-INDICADORES DEL CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN.

El cumplimiento de la presente programación se medirá mediante los siguientes indicadores:

1. Nº UCPR/ Nº UCP (Totales, por fase y por sector).
2. Nº Incumplimientos registro /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
3. Nº Incumplimientos higiene establecimientos de tipo estructural /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
4. Nº Incumplimientos higiene establecimientos de tipo operacional /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
5. Nº Incumplimientos trazabilidad /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
6. Nº Incumplimientos SANDACH /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
7. Nº Incumplimientos formación /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).
8. Nº Incumplimientos producto alimenticio /Nº UCR (Totales, por fase y por sector).

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	BLOQUE I. CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	FECHA 19/04/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	PROGRAMA 1. CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS-INDUSTRIAS. 2021	

9. Nº MEDIDAS adoptadas /Nº INCUMP en materia de registro (Totales, por tipo de medida y por sector).
10. Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en materia de higiene de los establecimientos alimentarios de tipo estructural y operacional (Totales, por tipo de medida y por sector).
11. Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en materia de trazabilidad (Totales, por tipo de medida y por sector).
12. Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en materia de SANDACH (Totales, por tipo de medida y por sector)
13. Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en materia de formación de los trabajadores de la empresa alimentaria.
14. Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en los productos alimenticios (Totales, por tipo de medida y por sector)

En Mérida, a 19 de Abril de 2021
LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA.

Fdo. Pilar Guijarro Gonzalo