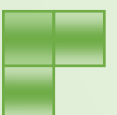


BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

PROGRAMA 1: DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. MINORISTAS. 2021



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

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.

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

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 5.

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 (Minoristas)**”, la presente programación se desarrollará durante el periodo comprendido entre abril y noviembre de 2021 (entre el 19/04 y 30/11).

3.2 Puntos de control.

El control se realizará en la fase minorista de la cadena alimentaria y en concreto en:

- **Carnicerías con o sin obrador, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.**
- **Pescaderías.**
- **Comidas Preparadas.**
- **Panaderías, bollerías, pastelerías y confiterías.**

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

- **Herboristerías**
- **Fruterías.**

3.3 Priorización de los controles.

Se efectuarán controles en los establecimientos minoristas referidos en el punto anterior (3.2).

Para este año, 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.

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

seleccionado en el protocolo para esta campaña configurada en JARA SP (**CAMPAÑA DE CONTROL GENERAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS. MINORISTAS**):

- **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**

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

a) Verificación de los Requisitos de Trazabilidad.

Nota informativa: Analizando los resultados de las actuaciones realizadas por el control oficial en establecimientos minoristas durante el pasado año 2020 y con independencia de la disminución generalizada en el número de controles debido a las circunstancias generadas por la Covid19, se ha observado que el mayor porcentaje de incumplimientos dentro del Programa 1 recae, como viene siendo habitual, sobre las condiciones estructurales y de higiene de todos los establecimientos minoristas de alimentación. En segundo lugar, resaltan los incumplimientos relacionados con el producto, debiendo seguir haciendo hincapié en la información alimentaria obligatoria que el operador y principalmente, aquellos que elaboren, sirvan y /o vendan alimentos no envasados o envasados por ellos mismos, debe facilitar al consumidor y muy especialmente en la información relacionada con los alérgenos.

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), al menos, se habrá de anotar **“NO CUMPLE”** en todos los ítems que correspondan, indicando además 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.

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 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:
- c)
 - Cese parcial de actividad.
 - Cese total de actividad.
 - Clausura de las instalaciones.

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

- Clausura del establecimiento.
- Incoación de expediente sancionador.
- Levantamiento de medidas.
- Revisión de sus procesos y/o autocontrol.

d) 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.

e) 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.

f) Comunicación del riesgo (sospecha de prealerta o propuesta de alerta).

g) Comunicación a Procedimiento

3.6.2. Medidas adoptadas sobre los productos:

a) **Propuesta de:**

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

b) **Ejecución de:**

- Generación de una prealerta y/o alerta.
- Inmovilización.

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

- 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 censo autonómico. 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

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

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 **censado** 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).
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.

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

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