

B. Orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor

B. ORIENTACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE COMERCIO AL POR MENOR

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto es establecer un sistema común de valoración y categorización del riesgo de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en España.

En el *proyecto de Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor* se define **comercio al por menor** como "establecimiento en el que se lleva a cabo la manipulación o la transformación de alimentos o su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final. Se incluyen los establecimientos de restauración y se excluyen las terminales de distribución, los centros de distribución de los supermercados, los puntos de venta al público al por mayor, así como la venta directa de productos primarios por parte del productor".

Será de aplicación a todos los establecimientos alimentarios de comercio al por menor, en adelante minoristas, incluidos en la definición anterior. Quedan excluidos del ámbito del presente documento aquellos establecimientos que se encuentran inscritos en el RGSEAA, así como la venta ambulante.

2. CRITERIOS DE RIESGO

De acuerdo con el RCO y, con la finalidad de obtener de una manera objetiva la clasificación del riesgo de cada establecimiento minorista, en primer lugar, es necesario determinar aquellos aspectos que deben ser valorados y que han de servir para cuantificar el riesgo de cada establecimiento. A continuación, se detallan los criterios a valorar, diferenciándolos en generales, y específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador.

2.1. Criterios generales

Se consideran criterios de riesgo generales aquellos que son inherentes a la propia tipología del establecimiento minorista, y presentan poca o nula variación a lo largo de los años, ya que están directamente vinculados al establecimiento en sí mismo, a los alimentos que manipula y al tipo de manipulación efectuada. Son factores conocidos previamente y que se podrían evaluar sin necesidad de visitar el establecimiento.

Los criterios de riesgo que se consideran generales son:

2.1.1. Tipo de establecimiento:

- **Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración**

Dentro de este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos cuya actividad está registrada en los registros de las comunidades autónomas como "establecimientos de restauración". Se incluirán en este grupo los elaboradores con degustación.

- **Grupo 2: Establecimientos minoristas de alimentación con elaboración**

En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que cuenten con "obrador" y estén registrados como tales en los registros de la comunidad autónoma correspondiente.

En este grupo se incluirán aquellos establecimientos con obradores o zonas de elaboración de productos cárnicos, de panadería, de pastelería, de comidas preparadas o de cualquier otro producto y que principalmente vendan a consumidor final o a otros puntos de venta, pero que no tengan consumo en el mismo establecimiento (en caso de tenerlo pasarían al grupo de restauración).

Formarán parte de este grupo los denominados "puntos de pan caliente" o similares (ej. churrerías, freidurías etc.).

- **Grupo 3: Establecimientos minoristas de alimentación sin elaboración**

En este grupo se incluirán todos aquellos establecimientos minoristas que carecen de obrador, siendo su actividad principal la venta de productos adquiridos en el mismo estado que se ofertan. También se incluirán en este grupo aquellos establecimientos que procedan a una manipulación de los alimentos con el objetivo de su fraccionamiento o modificar su presentación, sin llegar a ser considerada como elaboración o transformación del alimento, como por ejemplo en los puntos de venta de pescadería o carnicería.

2.1.2. Tipo de alimento y proceso alimentario

Dentro de este apartado se valorará el origen del alimento, sus características intrínsecas, la complejidad del proceso de elaboración y su uso previsto.

2.1.3. Tamaño del establecimiento

Dependiendo del tipo de establecimiento se valorará su capacidad de producción, según por ejemplo el número de comensales en restauración colectiva.

2.1.4. Grupo poblacional de riesgo de los consumidores

Se debe tener en cuenta y valorar aquellos establecimientos cuyos productos van dirigidos a una población o colectivo de riesgo como: población infantil, adultos mayores de 65 años o personas enfermas.

Estos 3 últimos criterios se aplican de diferente forma según la categoría de establecimiento minorista.

2.2. Criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador

Los criterios de riesgo vinculados al historial de cumplimiento del operador, son aquellos que dependen de la fiabilidad del sistema de gestión de la seguridad alimentaria del que disponga el operador y los resultados de los controles realizados y se van a diferenciar en:

2.2.1. Resultados del último control oficial realizado en el establecimiento

2.2.2. Historial del establecimiento en los cinco últimos años

Estos criterios se aplican de la misma forma, independientemente de la categoría de establecimiento minorista.

3. VALORACIÓN DEL RIESGO

Combinando la aplicación de los criterios generales y específicos, se podrán clasificar los establecimientos en:

- De riesgo alto
- De riesgo medio
- De riesgo bajo
- De riesgo muy bajo.

De esta manera, cada establecimiento partirá de una clasificación de riesgo base, según el tipo de establecimiento, pudiendo ascender a una categoría de mayor riesgo, o descender a otra de menor riesgo, en base al resto de criterios generales y los criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador.

Los establecimientos que desarrollen actividades que puedan ser incluidas en más de una tipología se clasificarán en base a la actividad de mayor riesgo o aquella que obtenga mayor valoración para su inclusión en los grupos de riesgo.

3.1. Criterios generales

Los criterios generales son factores propios del establecimiento conocidos previamente, que se podrían evaluar sin necesidad de visitar el establecimiento.

En base a la clasificación de **tipos de establecimiento** incluida en el punto 3.1. se establecen las siguientes categorías de riesgo base del establecimiento:

- Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**
- Grupo 2: Establecimientos minoristas de alimentación con elaboración: se consideran establecimientos de **RIESGO MEDIO**
- Grupo 3: Establecimientos minoristas de alimentación sin elaboración: se consideran establecimientos de **RIESGO BAJO**.

Una vez establecida la categoría de riesgo base, cada establecimiento podrá escalar a otra de mayor de riesgo, o descender a otra de menor riesgo, en base al resultado de la evaluación del resto de los criterios generales de la siguiente forma:

3.1.1. Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración

Tal y como se ha indicado en el punto 4.1. estos establecimientos están directamente clasificados en el grupo de **RIESGO MEDIO**.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta:

- **Tipo de alimento y proceso alimentario**
 - Establecimientos que sirven comidas que no elaboran ellos,
 - Bares de copas y establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.
 - Establecimientos que elaboran tapas/ raciones para acompañar las bebidas, pero no dan comidas.

- **Tamaño del establecimiento**
 - Capacidad de elaborar y servir 200 comidas diarias o más,
 - Capacidad de elaborar para banquetes o celebraciones eventuales con más de 40 comensales.
 - Servicio a colectividades e instituciones (escolares, residencias de mayores, centros de día, residencias de estudiantes, instituciones socio-sanitarias, comedores de hoteles o alojamientos turísticos, así como similares) con capacidad de más de 40 comidas por servicio.
- **Grupo poblacional de riesgo de los consumidores**
 - Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad (población menor de 4 años o mayor de 65 años, personas enfermas o población inmunodeprimida, población alérgica y/o con intolerancias) siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos.

De acuerdo a dichos criterios, la categoría inicial de riesgo medio de los establecimientos minoristas de restauración, podría elevarse o descender en los siguientes casos:

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad (población menor de 4 años o mayor de 65 años, personas enfermas o población inmunodeprimida, población alérgica y/o con intolerancias) siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos. ○ Capacidad de elaborar y servir 200 comidas diarias y además sirven a colectividades e instituciones.
Riesgo medio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacidad de elaborar y servir 200 comidas diarias, o ○ Capacidad de elaborar para banquetes con más de 40 comensales, o ○ Elaborar y servir a colectividades e instituciones.
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Establecimientos que sirven a colectivos comidas que no elaboran ellos, ○ Establecimientos que elaboran tapas/ raciones para acompañar las bebidas, pero no dan comidas ○ El resto de establecimientos de restauración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bares de copas, ○ Establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.

3.1.2. Grupo 2: Establecimientos minoristas con elaboración

Tal y como se ha indicado en el punto 4.1. estos establecimientos están directamente clasificados en el grupo de **RIESGO MEDIO**.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta:

- **Tipo de alimento y proceso alimentario**
 - Elaboración de productos alimenticios a base de productos de origen animal (POAS) listos para el consumo favorecedores del desarrollo de Listeria y otros patógenos (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus* productor de enterotoxina...).

- Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con una caducidad igual o superior a 5 días.
 - Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente.
 - Elaboración de comidas preparadas para llevar que usan huevo crudo, carne de aves o carne picada.
 - Elaboración de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización.
 - Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca, aceite, mermeladas, vino...).
- **Tamaño del establecimiento**
 - Suministro a otros establecimientos minoristas.
 - Suministro a 3 o más sucursales.

De acuerdo a estos criterios la categoría inicial de riesgo medio de los establecimientos minoristas con elaboración podría elevarse o descender en los siguientes casos:

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de productos alimenticios a base de POAS listos para el consumo favorecedores de Listeria y otros patógenos (Salmonella, <i>Staphylococcus aureus</i> productor de enterotoxina...). ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días. ○ Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente. ○ Elaboración de comidas preparadas para llevar que usan huevo crudo, carne de aves o carne picada. ○ Elaboración de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización. ○ Suministro a otros establecimientos minoristas, ○ Suministro a 3 o más sucursales.
Riesgo medio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo que no favorecen el crecimiento de Listeria
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de establecimientos con elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca, aceite, mermeladas, vino...).

3.1.3. Grupo 3: Establecimientos minoristas sin elaboración

Tal y como se ha indicado en el punto 4.1. estos establecimientos están directamente clasificados en el grupo de **RIESGO BAJO**.

No obstante, este riesgo base podrá variar en función del resultado del resto de criterios generales a tener en cuenta:

- **Tipo de alimento y proceso alimentario**
 - Actividad de pescadería y/o carnicería

- Actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado.

De acuerdo a estos criterios, la categoría inicial de riesgo bajo de los establecimientos minoristas sin elaboración podría elevarse o descender en los siguientes casos:

Categoría de riesgo	Tipo de establecimiento
Riesgo alto	---
Riesgo medio	---
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Con actividad de pescadería y/o carnicería ○ Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de Listeria y posterior envasado.
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de establecimientos sin elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.

En el caso de los establecimientos denominados “polivalentes” la clasificación del riesgo se realizaría sobre la actividad de más riesgo del conjunto de las actividades que desarrollen.

3.2. Criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador

En este apartado se tendrá en cuenta el resultado de la última inspección realizada al establecimiento, así como el historial de los últimos años:

3.2.1. Resultado del último control oficial

En primer lugar, se puntuará el resultado obtenido en la última visita de inspección programada realizada de acuerdo con el programa 1 del PNCOCA, y se tendrá en cuenta si se han detectado incumplimientos tipo 1 en alguno de los aspectos valorados en dicho programa:

- Programas de prerequisites
- Sistema de autocontrol del establecimiento
- Trazabilidad.

3.2.2. Historial del establecimiento en los cinco últimos años

Se tendrá en cuenta el historial del establecimiento durante los cinco últimos años, referente a:

- Suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares
- Expedientes sancionadores
- Requerimientos
- Multas coercitivas
- Alertas alimentarias originadas en el propio establecimiento
- Brotes de enfermedad de transmisión alimentaria originadas en el propio establecimiento.
- Denuncias que se identifiquen como un incumplimiento con repercusión en seguridad alimentaria y que den lugar a una medida de policía sanitaria o sanción.

En base a ambos criterios se ajustará la categoría de riesgo de la siguiente manera:

Se procederá a elevar el nivel de riesgo un nivel:

- En el caso de que en la última visita de inspección programada se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 en el Programa 1 del PNCOCA.
- En el caso de que en los últimos cinco años se haya producido algún incidente de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento desde el último control programado.

Se procederá a elevar el nivel de riesgo dos niveles:

- En caso de que concurren ambas circunstancias descritas en el apartado anterior.
- En el caso de que en los últimos cinco años se hayan producido dos o más incidentes de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento.

4. FRECUENCIAS DE CONTROL

Los rangos en que se categoriza el riesgo son determinantes para la asignación de las frecuencias de las visitas de inspección en la planificación de las actividades de control oficial.

Como resultado de la categorización del riesgo se pueden clasificar los establecimientos alimentarios minoristas en un total de 4 niveles de riesgo para la frecuencia de inspección. A cada uno de ellos se le ha asignado una determinada frecuencia mínima de control a modo orientativo tal y como se indica en la siguiente tabla:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 12 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

ANEXO I: TABLA RESUMEN

SEGÚN CRITERIOS GENERALES

	Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración	Grupo 2: Establecimientos minoristas con elaboración	Grupo 3: Establecimientos minoristas sin elaboración
Riesgo alto	<ul style="list-style-type: none"> ○ Servicio a colectivos de especial vulnerabilidad (población menor de 4 años o mayor de 65 años, personas enfermas o población inmunodeprimida, población alérgica y/o con intolerancias) siempre que este colectivo sea la totalidad de su población destinataria o al menos haya 40 personas de estos grupos. ○ Capacidad de elaborar y servir 200 comidas diarias y además sirven a colectividades e instituciones. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de productos alimenticios a base de POAS listos para el consumo favorecedores de Listeria y otros patógenos (<i>Salmonella</i>, <i>Staphylococcus aureus</i> productor de enterotoxina...). ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo favorecedoras de Listeria con caducidad igual o superior a 5 días. ○ Elaboración de productos de pastelería, repostería o bollería rellena no estable a temperatura ambiente. ○ Elaboración de comidas preparadas para llevar que usan huevo crudo, carne de aves o carne picada. ○ Elaboración de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización. ○ Suministro a otros establecimientos minoristas. ○ Suministro a 3 o más sucursales. 	---
Riesgo medio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacidad de elaborar y servir 200 comidas diarias, o ○ Capacidad de elaborar para banquetes con más de 40 comensales, o ○ Elaborar y servir a colectividades e instituciones. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de comidas preparadas listas para consumo que no favorecen el crecimiento de Listeria 	---
Riesgo bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Establecimientos que sirven a colectivos comidas que no elaboran ellos. ○ Establecimientos que elaboran tapas/ raciones para acompañar las 	<ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de establecimientos con elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Con actividad de pescadería y/o carnicería. ○ Con actividad de loncheado o troceado de alimentos favorecedores de

	Grupo 1: Establecimientos minoristas de restauración	Grupo 2: Establecimientos minoristas con elaboración	Grupo 3: Establecimientos minoristas sin elaboración
	<p>bebidas, pero no dan comidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de establecimientos de restauración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores. 		<p>Listeria y posterior envasado.</p>
Riesgo muy bajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bares de copas ○ Establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca, aceite, mermeladas, vino...). 	<ul style="list-style-type: none"> ○ El resto de establecimientos sin elaboración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.

SEGÚN CRITERIOS ESPECÍFICOS

	Historial del establecimiento
Sube un nivel de riesgo	<ul style="list-style-type: none"> ○ En el caso de que en la última visita de inspección programada se hayan detectado incumplimientos de tipo 1 en el Programa 1 del PNCOCA. ○ En el caso de que en los últimos cinco años se haya producido algún incidente de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento desde el último control programado.
Sube dos niveles de riesgo	<ul style="list-style-type: none"> ○ En caso de que concurren ambas circunstancias descritas en el apartado anterior. ○ En el caso de que en los últimos cinco años se hayan producido dos o más incidentes de los detallados anteriormente en relación con el historial del establecimiento.