

A dark blue vertical bar is positioned on the left side of the page. From its base, several thin, curved lines in shades of blue and grey extend upwards and outwards, creating an abstract, organic shape.

Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025

Versión 1
Aprobado en Comisión Institucional
29 de junio de 2021

Versión 1. Aprobada en Comisión Institucional

De 29 de junio de 2021

Elaborado por el Grupo de trabajo para la elaboración del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

INDICE

	Pág.
INTRODUCCIÓN	4
A. ORIENTACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR	7
1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
2. CRITERIOS DE RIESGO	7
2.1. Criterios generales	7
2.2. Criterios específicos	7
3. VALORACIÓN DEL RIESGO	7
3.1. Criterios Generales	7
3.2. Criterios específicos	11
4. CATEGORIZACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO	14
Anexo I. TABLA ORIENTATIVA PARA LA TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO MICROBIOLÓGICO	16
Anexo II. FASES EN LAS QUE DEBEN INCLUIRSE LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN LA CATEGORÍA 6 DE RGSEAA	19
B. ORIENTACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE COMERCIO AL POR MENOR	23
1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	23
2. CRITERIOS DE RIESGO	23
2.1. Criterios generales	23
2.2. Criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador	24
3. VALORACIÓN DEL RIESGO	25
3.1. Criterios generales	25
3.2. Criterios específicos vinculados al historial de cumplimiento del operador	28
4. FRECUENCIAS DE CONTROL	29
ANEXO I: TABLA RESUMEN	30

INTRODUCCIÓN

El *Reglamento (UE) 2017/625 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* (en adelante RCO), en su artículo 9, establece que las autoridades competentes deben realizar controles oficiales con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, de todos los sectores y en relación con todos los operadores, actividades, animales y mercancías a los que se aplica la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria.

La frecuencia de los controles oficiales debe ser establecida por las autoridades competentes teniendo en cuenta la necesidad de asignar de forma efectiva y eficiente los recursos destinados a realizar el control, en base al riesgo y al nivel de cumplimiento previsto en cada situación.

En España, de acuerdo con los principios establecidos en la Constitución Española en su artículo 148, y en los Estatutos de Autonomía, la ejecución del control oficial de los establecimientos alimentarios es competencia de las comunidades autónomas (CCAA), y éstas, en base a sus recursos, son las responsables de la planificación y ejecución de los controles. Por otra parte, la Administración General del Estado, de acuerdo con el artículo 149 y de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, es la responsable de coordinar los controles realizados por las CCAA.

Tras las auditorías realizadas por la Comisión Europea hasta el año 2019 a España, sobre la planificación en base al riesgo, y sobre los alimentos listos para el consumo, se puso en evidencia que la categorización del riesgo de los establecimientos y la frecuencia de los controles oficiales difería bastante entre las CCAA. Esta cuestión también se puso de manifiesto durante las visitas de delegaciones de países terceros para exportación. Dichas evidencias, junto a las alertas sanitarias notificadas en 2019 con relación a *Listeria monocytogenes*, hizo que se planteara la necesidad de establecer unos criterios comunes para la clasificación de los establecimientos en base al riesgo. En la Comisión Institucional del 15.1.2020 se acordó armonizar estos criterios a nivel de todo el estado español, en la línea de lo dispuesto en el RCO.

Teniendo en cuenta estos antecedentes a lo largo de 2020 se elaboró el *"Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025"*, que fue aprobado en Comisión Institucional el 16 de diciembre de 2020, de aplicación para todos los establecimientos alimentarios salvo el comercio al por menor.

Respecto al comercio al por menor, que incluye a los establecimientos de restauración, se requiere un enfoque distinto, tanto por el elevado número de establecimientos existentes como por su propia tipología, con procesos alimentarios similares que conllevan riesgos genéricos. En este sentido, se ha considerado que, para abordar una categorización de riesgos específica para cada uno de ellos, sería más efectivo y eficiente clasificar este tipo de establecimientos según la "tipología" de actividad genérica que realizan, teniendo en cuenta ciertas particularidades para su inclusión en los diferentes "grupos de riesgo".

De esta manera, se podrá establecer una programación de controles adecuada al riesgo, con frecuencias de control programadas proporcionales al mismo. Habrá que tener en cuenta que los recursos existentes para llevar a cabo estos controles siempre serán limitados, sin menoscabo de otras actuaciones de control oficial específicas derivadas de sucesos que lo requieran, como pueden ser alertas alimentarias, brotes de origen alimentario, denuncias, etc., las cuales no podrán ser programadas previamente.

De acuerdo con lo anterior, a principios del 2021 se elaboró el *“Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios de comercio al por menor en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025”*, que fue acordado en Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria el 1 de junio de 2021. En esa misma Comisión Permanente, se acordó la fusión de ambos documentos, y llevar este documento unificado para su aprobación en la Comisión Institucional del 29 de junio de 2021.

Este documento establece por tanto unos criterios básicos de riesgo, así como su valoración objetiva, de acuerdo con unos baremos estandarizados, a tener en cuenta en aquellas empresas que realizan actividades alimentarias en las fases posteriores a la producción primaria en el territorio nacional.

No obstante, teniendo en cuenta la complejidad del sistema de control oficial sobre los establecimientos alimentarios y alimentos en nuestro país, estos documentos se presentan para su aplicación tras la puesta en marcha del PNCOCA 2021-2025, entendiendo los primeros años como “pilotajes” necesarios para su encaje definitivo en los diferentes sistemas. Por tanto, será objeto de revisiones y adaptaciones sucesivas a lo largo de los años de aplicación, en función de los ajustes que se consideren necesarios.

A. Orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios, excluidos los establecimientos de comercio al por menor

A. ORIENTACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS 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 en España.

Será de aplicación a todos los establecimientos alimentarios ubicados en el territorio nacional que intervengan en cualquier etapa de la fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Queda excluido el comercio minorista, que se regirá por un procedimiento diferenciado para esta actividad.

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, 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 o específicos.

2.1. Criterios generales

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

Los criterios del riesgo que se consideran generales son:

- Tipo de producto alimenticio y uso previsto
- Actividad del establecimiento
- Ámbito de comercialización
- Tamaño de la empresa.

2.2. Criterios específicos

Se consideran **criterios de riesgo específicos** aquellos que dependen del funcionamiento y/o infraestructuras del propio establecimiento, así como de la gestión de la seguridad alimentaria que se realice en él. Se trata de factores que deben ser evaluados en el curso de los controles oficiales.

Los criterios del riesgo que se consideran específicos son:

- Registro y autorización
- Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría
- Historial de la empresa, colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves.

3. VALORACIÓN DEL RIESGO

3.1. Criterios Generales

Son factores propios del alimento conocidos previamente, que se podrían evaluar sin necesidad de visitar el establecimiento. Se detalla a continuación la forma de valorar cada uno de los criterios.

3.1.1. Tipo de producto alimenticio y uso previsto

Dentro de este apartado se valora el riesgo asociado al alimento que se comercializa en el establecimiento que vamos a evaluar, teniendo en cuenta los aspectos siguientes:

- a) El **origen del alimento**
- b) Las **características intrínsecas** del alimento
- c) El **uso previsto**
- d) El **grupo poblacional de riesgo** de los consumidores.

a) Origen del alimento

Teniendo en cuenta que los alimentos de origen animal son los causantes de la mayoría de los brotes alimentarios documentados y de los de mayor gravedad, ya que son altamente susceptibles de contaminación en comparación con la mayoría de los alimentos de origen no animal, se considera necesario valorar de forma diferenciada el origen de los productos alimentarios:

- o **POAS:** alimentos de origen animal.
- o **NO POAS:** alimentos de origen no animal.

En el caso de aquellos alimentos que estén compuestos por una mezcla de ingredientes de origen animal sin transformar e ingredientes de origen no animal, a efectos de este documento, los consideraremos POAS, ya que a la hora de valorar el riesgo debe prevalecer el ingrediente de más riesgo.

b) Características intrínsecas del alimento

Se valorarán los productos alimenticios en base a:

- Características fisicoquímicas, como pH, Aw, concentración en sal, azúcar, etc., que pueden favorecer o no el crecimiento de microorganismos patógenos
- Origen, de interés por ejemplo en el caso de determinados contaminantes ambientales
- Composición, contaminación procedente del propio proceso de elaboración, por ejemplo acrilamida, hidrocarburos alifáticos policíclicos en su proceso de elaboración, adición de aditivos, etc.

En base a estos criterios, se consideran las siguientes categorías:

- Alimentos de **riesgo bajo por sus características intrínsecas:** aquellos que no precisan unas condiciones especiales de conservación, ya que por sus características físico-químicas es improbable que contengan microorganismos u otros agentes biológicos patógenos (ni favorezcan su crecimiento) ni otros peligros químicos.
- Alimentos de **riesgo medio por sus características intrínsecas:** aquellos que pueden contener microorganismos patógenos pero que no favorecen su crecimiento por sus características físico-químicas, aquellos en los que es improbable que contengan microorganismos patógenos u otros agentes patógenos biológicos teniendo en cuenta su categoría y aquellos que por su origen, composición o proceso de elaboración es improbable que contengan niveles elevados de contaminantes, aditivos u otros peligros químicos.
- Alimentos de **riesgo alto por sus características intrínsecas:** aquellos que pueden contener microorganismos u otros agentes biológicos patógenos y que por sus características físico-químicas pueden favorecer su crecimiento o la formación de toxinas, y aquellos que, por su

origen, composición o proceso de elaboración, tienen probabilidad alta de contener niveles elevados de contaminantes, aditivos u otros peligros químicos.

Con objeto de facilitar y homogeneizar la tipificación de los alimentos según el riesgo, en el **anexo I** se incluye una tabla orientativa donde se han incluido una serie de productos alimenticios en función de las características que los definen.

c) Uso previsto

Se valorará si el alimento va a sufrir un tratamiento o transformación posterior por parte del consumidor, o bien, si su consumo es directo sin que se le aplique ningún tratamiento. Se diferencian en:

- Alimentos **listos para el consumo que no favorecen el crecimiento de listeria**, aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas no pueden favorecer el crecimiento de listeria.
- Alimentos **listos para el consumo que favorecen el crecimiento de listeria**. Aquellos que normalmente se consumen en el mismo estado en el que se venden, sin más cocción o preparación, pero por su tratamiento previo en la industria o por sus características intrínsecas pueden permitir el crecimiento de listeria.
- Alimentos **no listos para el consumo**: aquellos que requieren un tratamiento térmico antes de su consumo.

d) Grupo poblacional de riesgo de los consumidores

Se debe tener en cuenta y valorar adicionalmente aquellos establecimientos que elaboren o envasen productos dirigidos a una población o a alguno de los denominados colectivos de riesgo, como son:

- Población infantil (incluidos los escolares de primaria)
- Adultos mayores de 65 años
- Personas enfermas, con enfermedades crónicas o inmunodeprimidas.

Por tanto, el grupo poblacional se aplicará a determinadas actividades registrales ligadas a una población consumidora de riesgo. En los **establecimientos industriales (RGSEAA)** afectará a las siguientes actividades:

(26.1.14) Fabricación de Preparados para lactantes y preparados de continuación
(26.1.15) Fabricación de Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles
(26.1.17) Fabricación de Alimentos para usos médicos especiales

La actividad (26.1.02) Fabricación de Comidas preparadas para colectividades, aunque por definición no es una actividad ligada a población de riesgo, es la actividad que tienen empresas que suministran a establecimientos de población de riesgo: guarderías, colegios, residencias de ancianos, residencias de personas con discapacidad, etc. Por tanto, debería incluirse siempre que pueda identificarse esta situación mediante "subactividad" o similar, a nivel autonómico.

Puntuación final por tipo de producto alimenticio y uso previsto

Teniendo en cuenta los factores anteriores, se puntuará de la siguiente forma:

		Puntuación
Origen	NO POAS	0
	POAS	5
Características intrínsecas	Alimentos de riesgo bajo	0
	Alimentos de riesgo medio	5
	Alimentos de riesgo alto	20
Uso previsto	Alimentos NO listos para el consumo	0
	Alimentos listos para el consumo que no favorecen el crecimiento de Listeria	10
	Alimentos listos para el consumo que favorecen el crecimiento de Listeria	20
Grupo poblacional	NO elabora, envasa alimentos dirigidos a un grupo poblacional de riesgo	0
	Elabora, envasa, alimentos dirigidos a un grupo poblacional de riesgo	10

3.1.2. Actividad del establecimiento

Para clasificar los establecimientos según su actividad se tendrán en cuenta las siguientes categorías y actividades:

CATEGORÍAS
1. Fabricante (F)
2. Envasador (E)
3. Almacenista distribuidor (A)
4. Distribuidor sin depósito (D)
5. Importador (I)

Para determinar la puntuación de los establecimientos que realicen más de una actividad dentro de una misma clave descrita en el RGSEAA, se valorará aquella actividad que sea de más riesgo, de acuerdo al siguiente gradiente:

Fabricante (F) > Envasador (E) > Almacenista distribuidor (A) > Distribuidor sin depósito (D) = Importador (I)

Se atenderá a la clasificación recogida en el **anexo II**.

En el caso de los establecimientos que realizan actividades de almacenamiento, además el riesgo se diferencia entre los que requieren control de temperatura y los que no.

Las puntuaciones se indican en la siguiente tabla:

Fase	Actividad	Puntuación
F	Fabricación, elaboración o transformación	20
E	Envasado	15
A	Almacenamiento CON control de temperatura	10
	Almacenamiento SIN control de temperatura	5
D e I	Distribución e importación	0

Debido a que las actividades que se desarrollan en los establecimientos inscritos en la clave 5 no se adecuan a la categorización anterior, se ponderarán todas ellas con 5 puntos, tanto en caso de irradiación como de tratamiento por altas presiones.

3.1.3. Ámbito de comercialización

Según el ámbito de comercialización de los productos, los establecimientos alimentarios se clasifican en 2 categorías:

- Establecimientos que comercializan exclusivamente dentro del ámbito territorial local.¹
- Establecimientos que comercializan fuera del ámbito territorial local.

Las puntuaciones para estas categorías son:

	Puntuación
Establecimientos que comercializan exclusivamente dentro del ámbito territorial local	0
Establecimientos que comercializan fuera del ámbito territorial local	10

3.1.4. Tamaño del establecimiento

La valoración del tamaño del establecimiento se realizará en función del **número de empleados**. Para ello, se tendrá en cuenta el número de empleados en el establecimiento, en base a la declaración del titular, y entendiéndose por empleados, aquellos que tienen una relación directa con una actividad alimentaria desarrollada por la empresa.

Con respecto al número de empleados, y en el ámbito de este documento, las empresas se pueden definir según su tamaño en:

- **Microempresa:** El número de empleados de la empresa es inferior a 10
- **Pequeña y mediana empresa:** El número de empleados de la empresa oscila entre 10 y 100.
- **Gran empresa:** El número de empleados de la empresa es superior a 100.

Las puntuaciones asignadas según el número de empleados de la empresa serán las siguientes:

Nº empleados	Puntuación
<10	0
10-100	10
>100	20

3.2. Criterios específicos

Se trata de factores que deben ser evaluados tras las visitas de control oficial (inspección y auditorías) en los establecimientos alimentarios, teniendo en cuenta que cualquier establecimiento ha de ser visitado durante su primer año de inscripción. Se expone a continuación la forma de valorar cada uno de los criterios.

¹ De acuerdo con el *RD 191/2011* como territorio local puede entenderse aquel el que se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características o finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

3.2.1. Registro y autorización

Durante la visita al establecimiento se debe comprobar que éste se encuentra correctamente registrado en el RGSEAA y que se encuentra autorizado para las actividades que desarrolla:

	Puntuación
No se detectan deficiencias o incumplimientos en el registro y/o autorización	0
Se detectan deficiencias o incumplimientos en la documentación relativa al registro y/o autorización	5
Se detecta la realización de actividades sin la autorización pertinente	15

3.2.2. Resultados del último control oficial sobre el establecimiento: inspección o auditoría

En este criterio se valorará esencialmente el nivel de cumplimiento detectado, durante el último control oficial, de inspección o auditoría sobre: las buenas prácticas de higiene y de fabricación, los criterios de trazabilidad, los requisitos exigibles al producto, la gestión de los autocontroles (sea a través de APPCC o de prerrequisitos).

- No se detectan incumplimientos.** Se pueden detectar deficiencias o no conformidades menores que ponen en evidencia que se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- Se detectan incumplimientos sin riesgo grave e inminente (tipo 2) o no conformidades mayores.** Incumplimientos para los que se requiere al operador la adopción de medidas correctivas y/o la revisión del plan APPCC del establecimiento para la corrección de los incumplimientos detectados ya sea de forma inmediata o mediante la concesión de un plazo, ya que pueden comprometer la seguridad de los productos, aunque no existe una amenaza directa para la salud de los consumidores o bien no conformidades que ponen en evidencia que se incumplen requisitos del sistema o que hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.
- Se detectan incumplimientos con riesgo grave e inminente (tipo 1) o no conformidades críticas.** Incumplimientos cuya magnitud implica la suspensión de actividades o la inmovilización de productos hasta que se compruebe que ha sido subsanado, ya que comprometen la seguridad de los productos, de manera que representa una amenaza directa para la salud de los consumidores, o no conformidades que ponen en evidencia que se incumplen requisitos del sistema o que hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada.

	Puntuación
No se detectan incumplimientos ni NC	0
Se detectan incumplimientos tipo 2 o NC mayores	20
Se detectan incumplimientos tipo 1 o NC críticas	40

3.2.3. Historial de la empresa. Colaboración de la empresa y medidas adoptadas frente a incumplimientos graves

En este apartado se tendrán en cuenta los antecedentes del establecimiento en los últimos dos años como factor de riesgo, así como la predisposición de la empresa a colaborar con los agentes de control oficial, facilitándoles su trabajo.

- a) En primer lugar, se puntuará la diligencia de los establecimientos para resolver las deficiencias, incumplimientos y no conformidades (NC) lo antes posible, penalizando aquellas que sean recurrentes, que no hayan aplicado medidas para solventarlas durante los últimos dos años. La penalización será mayor, a medida que los incumplimientos o no conformidades no resueltas sean de mayor gravedad. La puntuación quedaría de la siguiente forma:

Historial dos últimos años	Puntuación
Sin deficiencias, incumplimientos ni NC menores recurrentes	0
Incumplimientos tipo 2 o NC mayores	15
Incumplimientos tipo 1 o NC críticas	30

- b) En segundo lugar, se incorporará una **puntuación adicional**, en la cual se tendrá en cuenta el historial del establecimiento durante los dos últimos años, referente a:

- Suspensiones temporales de actividad y cierres cautelares
- Retiradas de autorización
- Expedientes sancionadores²
- Requerimientos
- Multas coercitivas
- Alertas alimentarias
- Brotes de enfermedad de transmisión alimentaria
- Denuncias³

Asimismo, se valorará la actitud de la gerencia ante los agentes de control oficial.

	Puntuación
Ha estado implicado en una denuncia en los 2 últimos años	5
Ha sido objeto de un requerimiento en los 2 últimos años	5
Ha estado implicado en el origen de una alerta alimentaria / un brote de toxiinfección alimentaria en los 2 últimos años	10
Ha sido objeto de una incoación de expediente sancionador, de una sanción o de una multa coercitiva en los últimos 2 años	20
Dificulta o impide las actuaciones de control oficial	20
Ha sido objeto de un cierre precautorio /una suspensión de actividad /una retirada de autorización en los 2 últimos años	30

² A efectos de este documento, se tendrán en cuenta las **propuestas** de los expedientes sancionadores realizadas al instructor ya que, de este modo, hay una relación más directa entre la medida aplicada y los hechos que la han motivado. No obstante, este aspecto dependerá de la organización interna de cada CCAA.

³ Se contabilizarán únicamente aquellas denuncias en las que el establecimiento haya tenido alguna responsabilidad y que se haya constatado mediante inspección el hecho denunciado.

En el caso de que en un establecimiento se den más de una de las situaciones descritas anteriormente, se sumarán todos los puntos de todas las circunstancias que concurren.

4. CATEGORIZACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO

Una vez identificados los criterios básicos para clasificar los establecimientos alimentarios en base al riesgo, éstos se valorarán y categorizarán de acuerdo con una ponderación objetiva y proporcional a la naturaleza del riesgo.

En aquellos casos en los que los establecimientos realicen varias actividades o que manipulen varios tipos de alimentos, la actividad de control se efectuará sobre todas las actividades realizadas en el establecimiento, y tanto la valoración como la categorización del riesgo se tendrá en cuenta en todas ellas. No obstante, la categoría final en la que se incluya el establecimiento será la de mayor riesgo.

Para calcular la puntuación final se procederá a la suma global de todos los puntos, es decir la puntuación obtenida de los criterios generales más la de los criterios específicos, para determinar qué categoría y nivel de riesgo le corresponde al establecimiento. En base a esta clasificación final se determinará la frecuencia mínima de las visitas de control a efectuar.

En la tabla siguiente se diferencian 4 niveles de categorías:

Categoría	Nivel de riesgo	Puntuación global
1	Alto	> 150
2	Medio	101 - 150
3	Bajo	50 - 100
4	Muy Bajo	< 50

El sistema de asignación del riesgo es dinámico y tiene que estar actualizado continuamente de acuerdo con las actividades y las condiciones higiénico-sanitarias reales de cada establecimiento. Además, también se podrá actualizar cada vez que se produzca alguna de las siguientes situaciones:

- Cuando se produzcan cambios en cuanto al tipo de alimentos manipulados por el establecimiento
- Cuando se produzcan modificaciones en el sistema de autocontrol de la empresa
- Cuando se produzcan modificaciones de las directrices previstas en el artículo 109 del RCO
- Ante la aparición de nuevos peligros o riesgos alimentarios que puedan afectar al establecimiento
- Cada vez que se reciba información sobre un cambio de actividad por parte del operador.

Los servicios de control oficial serán los responsables de revisar esta clasificación cada vez que lo consideren necesario durante el transcurso de una visita de control a un establecimiento.

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.

Una vez clasificados los establecimientos se programan las frecuencias de control. A partir de la categorización del riesgo asignada a cada establecimiento alimentario sometido a control, obtendremos la frecuencia mínima de control que le corresponderá, de acuerdo a la siguiente clasificación:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 6 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

Anexo I. TABLA ORIENTATIVA PARA LA TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO MICROBIOLÓGICO

Con objeto de que pueda servir de orientación a los agentes de control oficial, en la tabla siguiente se muestran algunos ejemplos de alimentos clasificados según el riesgo que pueden suponer para los consumidores. Esta lista no es exhaustiva.

Clave RGSEAA		Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo
10	Carnes, aves, caza y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Carne fresca • Carne picada y preparados de carne (salchicha, hamburguesa, lomo adobado, pincho moruno...) • Carne para consumo en crudo (carpaccio,, <i>steaktartare</i>,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos tratados por calor refrigerados (jamón york, chópéd, mortadela, bacon, lacón, fiambre de pavo...) • Salchichas tipo Frankfurt • Foie-gras y patés refrigerados • Semiconservas • Escabeches de carne 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos salados curados (jamón, cecina, tocino...) • Conservas • Productos cárnicos crudos-curados embutidos (salami, salchichón, fuet, lomo embuchado, chorizo, sobrasada, morcilla...)
12	Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado/marisco fresco • Surimi y sucedáneos (palitos de cangrejo, gulas...) • Krill • Pescado ahumado en frío • Pescado marinado, escabechado o adobado (cazón en adobo, ceviche, teriyaki, ...) • Pescado/marisco para consumo en crudo (carpaccio, sashimi, tartar de pescado, ostra,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado • Semiconservas • Pescado picado y preparados de pescado congelados (hamburguesas, tacos, varitas, pasta para croquetas y buñuelos de bacalao...) • Caviar y sucedáneos • Escabeches de pescado 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado seco, salado-seco o ahumado-seco (mojama, bacalao, arenque...) • Marisco cocido • Conservas • Pescado/marisco empanado pre-cocido o pre-frito congelado
14	Huevos y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo líquido fresco • Productos de pastelería, bollería y repostería con crema y/o nata 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos y ovoproductos líquidos pasteurizados • Mayonesas y salsas pasteurizadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo duro • Huevos y ovoproductos deshidratados (en polvo) • Tortillas precocinadas • Postres (flanes, crema catalana, bizcochos...)
15	Leche y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y nata cruda • Quesos elaborados con leche cruda, no madurados, quesos elaborados con una maduración inferior a 60 días 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla • Productos lácteos fermentados (yogur, kéfir, leches fermentadas con probióticos, leches enriquecidas con fitoesteroles,...) • Quesos tipo crema o para untar • Quesos fundidos, para gratinar, ... • Bebidas lácteas con sabores (batidos...) • Postres lácteos (natillas, cuajada, arroz con leche, tarta de queso...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche condensada • Quesos madurados (curados, viejos y añejos) • Quesos en aceite • Leche y nata tratada térmicamente • Quesos elaborados con leche tratada térmicamente, frescos y semicurados

Clave RGSEAA		Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo
16	Oleaginosas y grasas comestibles			<ul style="list-style-type: none"> • Aceites y grasas comestibles
20	Cereales, harinas y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fresca rellena • Productos de pastelería, bollería y repostería con nata y/o crema 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan pre-cocido • Productos de pastelería, bollería y repostería semielaborados 	<ul style="list-style-type: none"> • Cereales • Harinas • Sémolas y semolinas • Muesli • Pasta seca • Pan y productos de panadería • Galletas • Bollería ordinaria (sin relleno o guarnición)
21	Vegetales (hortalizas, frutas, setas, tubérculos, legumbres) y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Brotes y germinados crudos • Fruta fresca pelada y cortada • Vegetales de IV gama • Tofu • Zumos de fruta no pasteurizados • Vegetales crudos/fermentados en aceite • Gazpacho 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales enteros frescos (piezas) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales secos, desecados o deshidratados • Semillas (sésamo, girasol...) • Mermeladas, confituras • Encurtidos • Conservas • Vegetales procesados congelados • Cremas/purés vegetales refrigerados • Zumos pasteurizados • Bebidas pasteurizadas a base de soja, almendras...
23	Azúcares y derivados, miel y productos derivados con la producción de miel		<ul style="list-style-type: none"> • Miel pasteurizada 	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Productos a base de azúcar • Turrone • Caramelos, golosinas, goma de mascar • Miel cruda
24	Condimentos y especias	<ul style="list-style-type: none"> • Hierbas aromáticas frescas cortadas (perejil, albahaca, menta...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Vinagre • Especias y hierbas aromáticas desecadas, deshidratadas o liofilizadas • Guindillas enteras frescas, (piezas)
25	Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados			<ul style="list-style-type: none"> • Café • Cacao • Té • Chocolate • Infusiones desecadas
26	Comidas preparadas, alimentos para grupos	<ul style="list-style-type: none"> • Comidas preparadas con ingredientes de origen animal crudos 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos preparados cocidos • Salsas con tratamiento térmico • Platos precocinados 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopas deshidratadas • Preparados intermedios de uso industrial (base de platos preparados POAS) • Productos de aperitivo

Clave RGSEAA		Alimentos de riesgo alto	Alimentos de riesgo medio	Alimentos de riesgo bajo
	específicos, complementos alimenticios y otros ingredientes y productos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> • Comidas preparadas con ingredientes cocidos y crudos (sushi, ensaladas de pasta...) • Comida preparada no pasteurizada o no esterilizada • Preparados para alimentación infantil • Alimentos para usos médicos especiales • Complementos alimenticios 		
27	Aguas envasadas y hielo		<ul style="list-style-type: none"> • Agua mineral • Hielo (dependiendo del origen del agua) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hielo (dependiendo del origen del agua)
28	Helados	<ul style="list-style-type: none"> • Helados a base de leche cruda 	<ul style="list-style-type: none"> • Helados de leche • Helados sin leche 	
29	Bebidas no alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> • Horchata fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Horchata pasteurizada • Zumos vegetales pasteurizados • Bebidas pasteurizadas a base de avena, soja, almendras,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas refrescantes
30	Bebidas alcohólicas			<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas alcohólicas
31	Ingredientes tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Aditivos • Coadyuvantes 		

Anexo II. FASES EN LAS QUE DEBEN INCLUIRSE LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN LA CATEGORÍA 6 DE RGSEAA

CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA		FASE IA
5: CONSERVACION DE ALIMENTOS	24	Irradiación de condimentos y especias vegetales (Sector 20, irradiados)	FABRICANTE/ENVASADOR
	25	Irradiación de hierbas aromáticas secas (Sector 20, irradiados)	
	27	Tratamiento de productos de origen animal por altas presiones (HPP)	
	28	Tratamiento de productos de origen no animal por altas presiones (HPP)	
10: CARNES	60	Matadero de bovino	FABRICANTE/ENVASADOR
	61	Matadero de porcino	
	62	Matadero de ovino	
	63	Matadero de caprino	
	64	Matadero de solípedos	
	65	Matadero de ratites	
	09	Matadero de aves	
	12	Matadero de lagomorfos	
	38	Matadero de mamíferos de caza de cría	
	11	Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos	
	75	Sacrificio por rito religioso	
	69	Establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor	
	70	Establecimiento de manipulación de caza silvestre menor	
	58	Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que puede recibir reses sangradas y canales	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	59	Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que solo puede recibir canales	
	76	Mercado mayorista del sector cárnico	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	14	Centro de recogida de caza silvestre	
	06	Sala de despiece de carnes de ungulados	FABRICANTE/ENVASADOR
	66	Sala de despiece de carne de ratites	
	10	Sala de despiece de carne de aves	
13	Sala de despiece de carne de lagomorfos		
43	Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría		
71	Sala de despiece de carne de caza silvestre mayor		
72	Sala de despiece de carne de caza silvestre menor		
67	Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino		

CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA		FASE IA
	68	Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino	
	30	Salado y secado de jamones	
	31	Salado y secado de carne y derivados	
	77	Sala de despiece autorizada para retirada de carne de cabeza de bovino	
	82	Establecimiento de congelación	
12: PESCADOS	01	Buque factoría	FABRICANTE /ENVASADOR
	02	Buque congelador	
	05	Buque de cocción a bordo de gambas y moluscos	
	08	Centro de depuración de moluscos	
	11	Establecimiento de limpieza/manipulación/ envasado de cangrejos vivos	
	29	Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de caracoles terrestres vivos.	
	14	Establecimiento de congelación de productos de la pesca	
	24	Establecimiento de descongelación de productos de la pesca	
	09	Centro de expedición de invertebrados marinos (equinodermos y gasterópodos)	
	22	Cocedero de productos de la pesca	
	12	Lonja o Mercado de subastas	
	13	Mercado mayorista de productos de la pesca	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	36	Buque transportador	
14: HUEVOS	01	Centro de embalaje de huevos	FABRICANTE/ENVASADOR
	03	Colector de huevos	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
15: LECHE	01	Centro de recogida de leche	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	27	Establecimiento elaborador de quesos para curar sin centro de maduración propio	FABRICANTE/ENVASADOR
	28	Centro de maduración de quesos	
	29	Centro de ahumado de quesos	
	32	Establecimiento de congelación de productos lácteos	
16: ACEITES	02	Refinado de aceite de oliva	FABRICANTE/ENVASADOR
	04	Refinado de aceites de semillas oleaginosas	
	06	Refinado de grasas vegetales	
	12	Refinado de aceite de orujo de oliva	
21: VEGETALES	19	Mercado mayorista de productos de origen vegetal	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR

CLAVE RGSEAA	ACTIVIDAD RGSEAA		FASE IA
26: DIETETICOS Y PREPARADOS	27	Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	32	Establecimiento de congelación de POAS	FABRICANTE/ENVASADOR
40: POLIVALENTE	03	Mercado mayorista de dos o más sectores	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	04	Reenvasador de productos de origen animal	FABRICANTE/ENVASADOR
	05	Transporte de productos alimenticios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	ALMACENISTA/DISTRIBUIDOR
	06	Transporte de productos alimenticios sin control de temperatura (distinto de granulados, líquidos o en polvo, a granel)	
	07	Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.	
	08	Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel	
	09	Establecimiento de congelación de POAS	FABRICANTE/ENVASADOR
10	Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS		

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
	bebidas, pero no dan comidas. ○ El resto de establecimientos de restauración no incluidos en alguna de las tipologías anteriores.		Listeria y posterior envasado.
Riesgo muy bajo	○ Bares de copas ○ Establecimientos que sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados, que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase.	○ Elaboración de productos alimenticios que por sus características intrínsecas (pH, aW), no favorecen el desarrollo microbiológico (pan, bollería seca, aceite, mermeladas, vino...).	○ 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	○ 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	○ 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.