

Del BOSQUE
a tu Casa

GUIA PRÁCTICA PARA LA PUESTA EN MARCHA DE UN OBRADOR TIPO DBC

Indice

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA APPCC

RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LAS INSTALACIONES

1. EQUIPO DE TRABAJO

2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS PRODUCTOS

3. FICHAS DE PRODUCTOS

4. COMPROBACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

5. ANÁLISIS DE PELIGROS Y DETERMINACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS

5.1. Recepción de materia prima

5.2. Almacenado / Espera de materia prima

5.3. Elección, limpieza y clasificación

5.5. Envasado

5.6. Almacenado del producto final

5.7. Preparación de pedidos

5.8. Expedición y transporte

6. CUADROS DE GESTIÓN

7. DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPO Y MAQUINARIA.

7.1. Introducción

7.2. Descripción del sistema

7.3. Diseño de las instalaciones

7.3.1. Requisitos generales de instalaciones

7.3.2. Requisitos en zonas de almacenado

7.3.3. Requisitos en zonas de manipulación

7.3.4. Equipos y maquinaria

7.4. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones

7.4.1. Mantenimiento preventivo

7.5 Plan de control del agua

7.6 Plan de limpieza y desinfección

7.6.1 Lista de productos de limpieza homologados y de Fichas técnicas

7.6.2. Precauciones y condiciones de uso generales

7.6.3. Programa de limpieza y desinfección (I+d)

ANEXOS

ANEXO I: legislación vigente

ANEXO II Plan de formación para personal manipulador de alimentos. PFM

ANEXO III Guía para registro de entidades

ANEXO IV BIBLIOGRAFÍA y fuentes consultadas

PDF Guía para el registro sanitario.

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA APPCC

El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

El sistema APPCC, es un sistema lógico y directo que tiene por objetivo prevenir problemas relacionados con la seguridad alimentaria.

Nace ante la experiencia de haber comprobado que las inspecciones y los análisis de producto final no constituyen una metodología suficiente para garantizar la seguridad de los alimentos en todas las circunstancias.

En realidad se trata de métodos de verificación del correcto funcionamiento de un sistema APPCC implantado.

El presente sistema APPCC es genérico para que sirva de guía en la puesta en marcha de un obrador y facilite este trámite al máximo a aquellas personas que quieran llevar a cabo manipulación de productos, bien sean silvestres, bien agroforestales, con destino alimentario.

Dentro del plan de autocontrol, se incorporará

- Un plan de trazabilidad de los productos elaborados.
- Un plan de abastecimiento de agua potable, de eliminación de residuos (normalmente lo certifica el ayuntamiento que presta los servicios, siempre que los residuos puedan ser depositados en los contenedores corrientes municipales).
- Un plan de Desratización, Desinsectación y Desinfección, denominado DDD que llevará a cabo una empresa acreditada. Esta emitirá un certificado anual que se adjuntará al APPCC.

Para poder comercializar los productos obtenidos en el obrador se llevará a cabo la solicitud del número de registro sanitario para cada categoría. Esta solicitud puede hacerse de forma telemática en las webs al efecto de cada comunidad autónoma. Es importante señalar que son diferentes registros si se va a comercializar dentro de la propia comunidad autónoma o a nivel nacional.

La Comisión Institucional de la AESAN, en su reunión del 13 de marzo de 2019, ha aprobado el documento [Guía para el Registro Sanitario \(Revisión 10\)](#) y ha instado a su

publicación en la web de la Agencia por motivos de transparencia y de divulgación de la información a todos los operadores económicos y al público en general.

Desde la publicación del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, se hizo necesario establecer unas directrices de armonización y racionalización de los criterios para la inscripción de empresas radicadas en el territorio nacional, debido a que tanto la legislación comunitaria como nacional que sentaba las bases para la existencia de un registro, no podía concretar una casuística tan extensa y precisa para determinar todos los productos alimenticios afectados ni la tipología de empresas en la cadena de producción y comercialización de los mismos.

Desde entonces, estas directrices se concretaron en una guía para facilitar a todas las autoridades sanitarias con competencia en la materia la clasificación e identificación de las empresas alimentarias objeto de inscripción en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), e incluía procedimientos de gestión del mismo para ser aplicados con la máxima homogeneidad en todo el territorio nacional.

Se adjunta guía y referencia de la legislación en los anexos.

RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LAS INSTALACIONES

A pesar de que la legislación puede variar de una comunidad autónoma a otra, hay unos estándares mínimos que deben cumplir los obradores donde se vayan a manipular materias que sean destinadas al consumo humano:

- En cuanto a la dotación de servicios, el obrador contará con **baños y agua caliente para las y los operarias/os** dentro del mismo edificio donde se encuentre el obrador.
- La **ventilación natural** del mismo estará garantizada y estará dotada de elementos que impidan la entrada de insectos u otros animales.
- La superficie de trabajo será **impermeable y lavable**.
- En la zona de elaboración y trabajo se contará con una **pila de acero inoxidable** y un **grifo de pedal** o de codo, dotada de agua caliente y un **dispensador de toallitas** para el secado correcto de las manos tras su lavado.
- Las **luminarias serán suficientes** para garantizar los lúmenes necesarios para el trabajo y estarán protegidas por pantallas que impidan que, en caso de rotura, caigan elementos a las mesas de trabajo.
- Se contará con una **zona de almacén** donde se pueda llevar a cabo el control de entradas de productos y su etiquetado, para su posterior mención en la trazabilidad, garantizando su origen en los sucesivos lotes que se elaboren. El suelo será de superficie lavable y no permeable.

1. EQUIPO DE TRABAJO

Cada persona que sea usuaria del obrador habrá recibido un curso de manipulación de alimentos (cuyo modelo se adjunta a este plan) y se asegurará de cumplir metódicamente lo reflejado en el plan de autocontrol adaptado al obrador en cuestión. Su entrada y salida del obrador, así como el trabajo llevado a cabo, quedarán reflejados en una tabla de uso del mismo. Esto es **especialmente importante en obradores compartidos**.

En esa tabla se incluirán los datos necesarios para registrar hora de entrada, hora de salida y persona (identificada con DNI, si fuera necesario). Se propone un modelo como el siguiente (Tabla 1):

NOMBRE DEL OBRADOR				
Nombre y apellidos	DNI	Fecha	Hora de entrada	Hora de salida

2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS PRODUCTOS

En este apartado se describirán las actividades que se van a llevar a cabo en el obrador, indicando el ciclo de los productos ya elaborados desde su entrada hasta su salida.

Para ello se aportará un sencillo plano del obrador, donde se indique el flujo de los productos y la maquinaria que se utiliza para su elaboración, a la que se asignará un número, que luego tenga doble función:

- Su correcta identificación, tanto en las tablas de elaboración como de mantenimiento.
- Su descripción y usos.

3. FICHAS DE PRODUCTOS

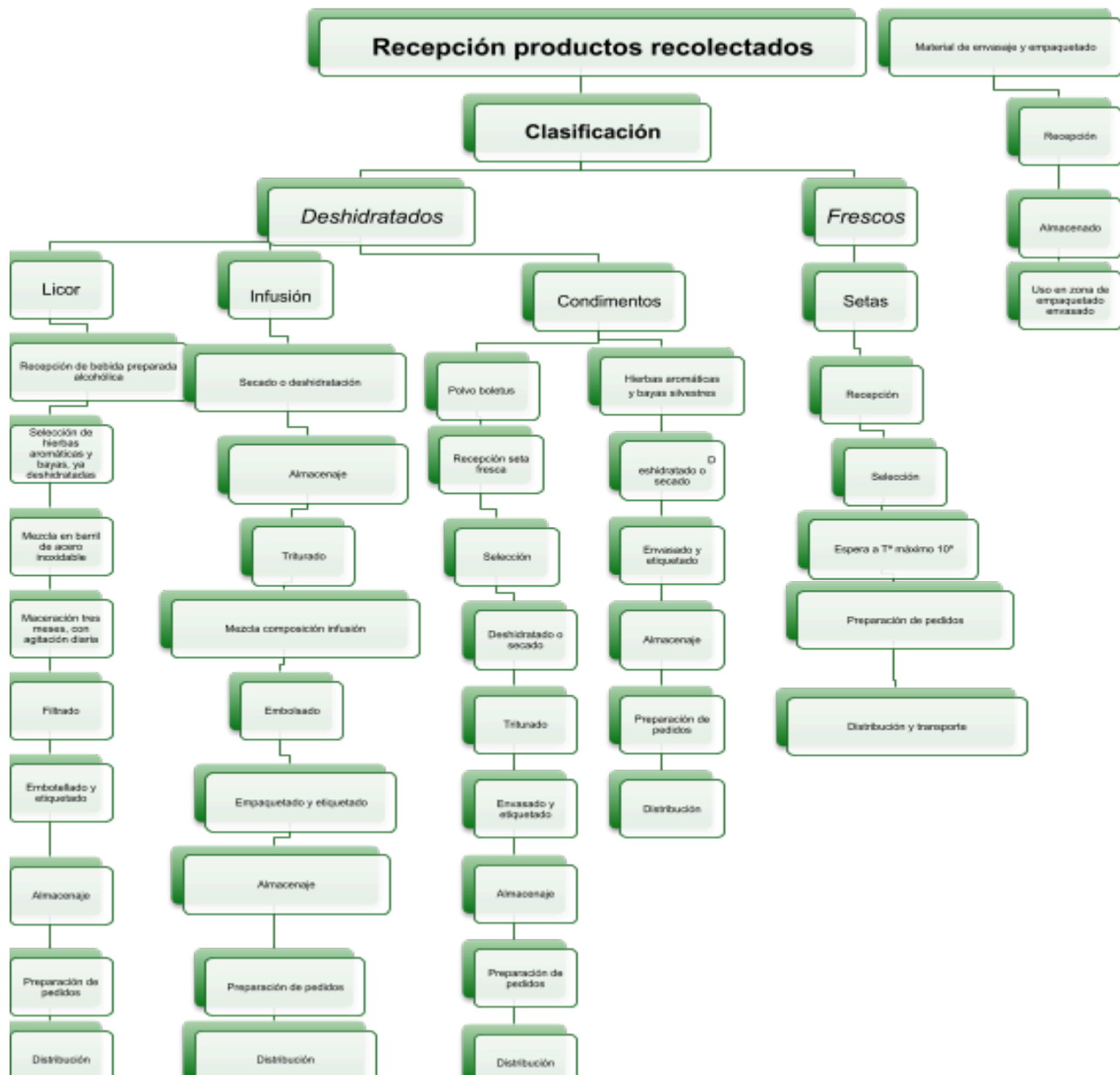
Las fichas de productos se encuentran en el plan de trazabilidad. Dependerá de si son flujos de entrada o de elaboración pero, en cualquier caso, contendrán al menos los siguientes parámetros: nombre de la persona que lleva a cabo la recolección o la manipulación, fecha y cantidad de producto recolectado. Se recomienda asignarle un código, (al que luego se hará referencia en la ficha de elaboración) .

Ejemplo de ficha recolección (tabla 2)

Ficha de Recolección de Producto					
Código de Producto	Nombre y apellidos	Fecha	Lugar	Producto	Cantidad

4. COMPROBACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

A continuación se muestra un ejemplo del plan general de la actividad con un diagrama de flujos “tipo” para productos silvestres:



Los diferentes diagramas de flujo se adaptarán a las elaboraciones concretas del obrador y se comprobarán *in situ* para verificar que todo lo descrito es correcto.

5. ANÁLISIS DE PELIGROS Y DETERMINACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS

Se deben analizar los posibles peligros y determinarlos según etapas (microbiológicos, químicos y físicos), el riesgo de que aparezcan y las medidas preventivas adecuadas a llevar a cabo.

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Presencia	Insectos, gusanos y otros organismos parásitos	Revisar las condiciones del producto antes de su aceptación Plan de homologación y control de proveedores
		Microorganismos patógenos en producto manipulado, aditivos, ingredientes, etc.	Plan de homologación y control de proveedores
	Proliferación	Microorganismos patógenos por temperatura de transporte inadecuada	Comprobar que los productos aceptados han sido transportados a temperatura correcta Plan de homologación y control de proveedores
		Microorganismos patógenos por tiempo excesivo a temperatura ambiente en zona de recepción	Ubicar rápidamente los productos que necesiten frío dentro de las cámaras o los congeladores de materia prima
	Contaminación	Microorganismos patógenos por falta de higiene en las condiciones de transporte	Comprobar que las cajas de transporte y los camiones están libres de suciedad y en condiciones higiénicas adecuadas Plan de homologación y control de proveedores
Químico	Presencia	Pesticidas, metales pesados y otros contaminantes ambientales, en cantidades excesivas en materia prima, aditivos, ingredientes, etc.	Plan de control de proveedores
		Toxinas en hongos comestibles	Plan de homologación y control de proveedores
	Contaminación	Productos químicos durante el transporte	No se transportarán hongos comestibles junto con productos de limpieza, aceites de motor o cualquier producto químico incompatible Plan de homologación y control de proveedores
		Productos de limpieza en zona de recepción (dentro de las instalaciones)	Guardar los productos de limpieza aislados de las zonas de trabajo o manipulación Plan de limpieza y desinfección
		Transporte en recipientes no alimentarios	Plan de homologación y control de proveedores
Físico	Presencia	Cuerpos extraños (piedras, ramas, etc.) en producto, aditivos, ingredientes, etc.	Plan de homologación y control de proveedores (Ver la etapa de elección en cuanto a setas y trufas)
Otros	Presencia	Radioactividad	Plan de homologación y control de proveedores

5.1. Recepción de materia prima

En la recepción de la se producen momentos críticos, que pueden dar lugar a contaminaciones cruzadas. A continuación se detallan los más importantes:

5.2. Almacenado / Espera de materia prima

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos provenientes de roedores, escarabajos, insectos	Plan de control de plagas
		Microorganismos patógenos presentes en el almacén, cámara o congelador	Guardar los productos protegidos con un film o dentro de cajas (de cartón, de plástico, etc.) Plan de limpieza y desinfección No permitir la entrada de recipientes sucios en las zonas de almacenado
	Proliferación	Microorganismos patógenos por temperatura de conservación inadecuada	Almacenar los productos bajo las condiciones de temperatura adecuadas a su naturaleza Plan de control del proceso productivo
Químico	Contaminación	Productos de limpieza en zona de almacenado	Guardar los productos de limpieza aislados de las zonas de trabajo o manipulación Plan de limpieza y desinfección
Físico	Contaminación	Fragmentos de metal, madera, vidrio, etc. provenientes de las instalaciones o los equipos de transporte interno	Plan de diseño y mantenimiento de equipos y instalaciones

5.3. Elección, limpieza y clasificación

Es muy importante la correcta identificación de las especies, tanto de setas como de plantas aromáticas, en la **elección y la clasificación**, ya que las confusiones con especies tóxicas similares son la causa principal de las intoxicaciones que se producen en nuestro país, principalmente por el consumo de setas.

Por ello las setas tendrán su propio seguimiento independiente dentro del plan de autocontrol.

A continuación se muestra un ejemplo:

SETAS			
TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos por falta de higiene en la manipulación y las superficies	<i>Plan de limpieza y desinfección</i> <i>Plan de formación e higiene en la manipulación</i>
		Microorganismos patógenos por uso de agua no apta para el consumo en la fase de limpieza	<i>Plan de control del agua</i>
	Presencia	Piezas en mal estado, parasitadas, crecimiento de hongos en superficie, etc.	<i>Plan de control de proveedores</i> <i>Especificaciones de producto</i>
Químico	Presencia	Especies de setas tóxicas mezcladas con la materia prima	Revisión del 100% de materias primas recibidas <i>Plan de formación e higiene en la manipulación</i>
	Contaminación	Contaminantes de origen químico presentes en el agua de lavado	<i>Plan de control del agua</i>
		Restos de productos de limpieza en las superficies de trabajo	Aclarar con agua limpia abundante después de aplicar detergentes y desinfectantes <i>Plan de limpieza y desinfección</i>
Físico	Presencia	Restos de ramas, piedras y otros cuerpos sólidos en el producto	Limpiar superficialmente para eliminar restos sólidos Desestimar productos con cuerpos incrustados difíciles de eliminar <i>Especificaciones de producto</i>
	Permanencia	Fragmentos de cuerpos extraños incrustados en los productos	Control realizado por personal experto y entrenado <i>Plan de formación e higiene en la manipulación</i>
	Contaminación	Cuerpos extraños provenientes de los manipuladores de alimentos (pendientes, piercing, fragmentos de anillos, etc.)	Higiene del personal manipulador <i>Plan de formación e higiene en la manipulación</i>

5.4. Transformación

TRATAMIENTOS DE SECADO / DESHIDRATACIÓN			
TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos presentes en el ambiente del secador (sobre todo esporas de microorganismos patógenos)	Plan de limpieza y desinfección
	Proliferación	Microorganismos patógenos por exceso de humedad en producto seco	Garantizar que el contenido de agua y la humedad en el producto final serán suficientemente bajas para asegurar la estabilidad del producto Ficha técnica de producto acabado
Químico	Contaminación	Productos de limpieza	No almacenar productos de limpieza en la zona de secado Plan de limpieza y desinfección
Físico	Contaminación	Fragmentos o piezas de las instalaciones o material utilizado	Plan de mantenimiento preventivo
En el caso de productos en sémola o polvo (proceso de molienda)			
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos presentes en el equipo de molienda	Plan de limpieza y desinfección
Químico	Contaminación	Restos de productos de limpieza en el equipo de molienda o en los recipientes utilizados	Aclarar bien las superficies después de la limpieza Plan de limpieza y desinfección
Físico	Contaminación	Fragmentos o piezas de la máquina utilizada	Revisión visual de la integridad del aparato después de cada utilización Plan de mantenimiento preventivo

5.5. Envasado

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos presentes en los envases utilizados	Guardar los envases protegidos de contaminaciones Plan de homologación y control de proveedores
		Microorganismos patógenos, por mal estado del envase o embalaje (provoca una mala protección del producto)	Revisar el estado de estos materiales antes de usarlos
Químico	Contaminación	Presencia de productos químicos en el interior de los envases	Guardar los envases protegidos de contaminaciones Plan de homologación y control de proveedores
		Uso de materiales no aptos para alimentación	Plan de homologación y control de proveedores Certificados de envases de uso alimentario
Físico	Contaminación	Cuerpos extraños presentes en el interior del envase	Guardar los envases protegidos de contaminaciones Plan de homologación y control de proveedores

5.6. Almacenado del producto final

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos presentes en las cámaras y almacenes por falta de higiene (especialmente en almacenado de producto fresco)	Mantener estos espacios en condiciones de higiene adecuadas Plan de limpieza y desinfección
		Insectos, parásitos u otros animales indeseables	Plan de control de plagas
	Proliferación	Microorganismos por tiempo excesivo de espera en la entrada a cámara / congelador	Los tiempos de espera tienen que ser mínimos. Una vez envasados los productos frescos, en semiconserva o congelados tienen que guardarse a temperatura regulada inmediatamente
		Microorganismos por temperatura de almacenado inadecuada (ruptura de la cadena de frío)	Garantizar temperaturas de refrigeración y congelación en productos en semiconserva y congelados respectivamente
Químico	Contaminación	Presencia de productos químicos en la cámara	No almacenar productos químicos en espacios alimentarios Plan de limpieza y desinfección
Físico	Contaminación	Cuerpos extraños provenientes de instalaciones (en producto fresco no envasado)	Plan de mantenimiento preventivo

5.7. Preparación de pedidos

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos por falta de higiene en la zona de preparación de pedidos (en producto fresco no envasado)	Mantener estos espacios en buenas condiciones de higiene Plan de limpieza y desinfección
	Proliferación	Microorganismos por tiempo excesivo a temperatura inadecuada (ruptura de la cadena de frío en producto congelado)	Refrigerar la zona de preparación de pedidos Guardar los pedidos preparados de producto congelado dentro del congelador, hasta el momento de ser cargados en el camión
Químico	Contaminación	Productos químicos (en producto fresco no envasado)	No almacenar productos químicos en esta zona Plan de limpieza y desinfección
Físico	Contaminación	Cuerpos extraños provenientes de las instalaciones: vidrio, madera, metal, etc. (en producto fresco no envasado)	Plan de mantenimiento preventivo

5.8. Expedición y transporte

TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
Biológico	Contaminación	Microorganismos patógenos presentes en la caja del camión (especialmente en transporte de producto fresco)	Mantener estos espacios en buenas condiciones de higiene Plan de limpieza y desinfección
	Proliferación	Microorganismos por temperatura de transporte inadecuada (ruptura de la cadena de frío)	Comprobar las temperaturas de refrigeración y congelación en productos frescos, en semiconserva y congelados, respectivamente
Químico	Contaminación	Presencia de productos químicos y otros productos incompatibles presentes en la caja del camión	No transportar productos químicos junto con alimentos
Físico	Contaminación	Cuerpos extraños provenientes de la caja del camión	Plan de mantenimiento preventivo

[illegible]

7. DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPO Y MAQUINARIA.

7.1. Introducción

El diseño, los materiales de construcción y el estado de mantenimiento de las instalaciones, los equipos y la maquinaria influyen en la seguridad de los productos de manera importante:

- Un mal diseño condiciona el diagrama de flujo, el recorrido del producto y el comportamiento del personal manipulador.
- Una mala elección de materiales puede dificultar la limpieza de superficies, equipos e instalaciones.
- Un mal mantenimiento puede provocar contaminaciones físicas (fragmentos de metal por ejemplo) o químicas (como lubricantes de maquinaria).
- Un mal funcionamiento de equipos de frío puede provocar una mala conservación del producto.
- Un mal estado de calibración de los equipos de medida (básculas, termómetros, etc.) hará que la información que nos facilitan estos equipos sea inexacta, lo que comporta la toma de decisiones erróneas.

7.2. Descripción del sistema

El sistema quedará definido con:

- **Plano de las instalaciones:** con las diferentes áreas, incluidos los almacenes, donde se indique el recorrido del producto, de las personas y de los residuos. Es decir, desde que entra el producto al obrador, es recepcionado y almacenado. Un plano a mano alzada es suficiente para mostrar el flujo. No es necesario acotar medidas, aunque es importante mantener proporciones y ubicación de maquinaria en su correcto lugar.
- **Lista de maquinaria, equipos y utensilios** utilizados, así como su ubicación en el plano.
- **Instrucciones de funcionamiento** de los diferentes equipos y maquinaria. Cada equipo tendrá una ficha resumida, las cuales estarán destinadas a las personas que las deben usar.
- **Plan de mantenimiento preventivo:** anotar quién lo realiza (si es externo hay que indicar el nombre de la empresa) y las frecuencias de revisiones de

maquinaria. Este plan preventivo, dispondrá de un apartado en la ficha de cada equipo.

7.3. Diseño de las instalaciones

Los locales de las empresas de transformación y comercialización de productos comestibles tienen que cumplir los requisitos higiénico-sanitarios.

7.3.1. Requisitos generales de instalaciones

- El diseño de las instalaciones, en cuanto a los flujos de trabajo, debe estar hecho en base a un concepto de marcha hacia adelante. Esto significa que el sentido de la marcha en el proceso de producción será lineal, sin cruces ni retornos atrás en el proceso productivo. El objetivo es minimizar el riesgo de contaminaciones cruzadas entre materia prima, producto intermedio y producto acabado.
- En la construcción o reparación se deben utilizar materiales idóneos, resistentes y de fácil limpieza y desinfección. En ningún caso, se deben usar materiales que puedan transferir sustancias tóxicas a los alimentos.
- El pavimento debe ser impermeable, de limpieza y desinfección fáciles e ignífugo, dotado de los sistemas de desagüe adecuados, con rejillas de protección y sifones.
- Las paredes deben ser lisas, no absorbentes, de color claro y revestidas de material o pintura que permitan ser lavados sin que se deterioren.
- Los techos se construirán con materiales que permitan una fácil limpieza y un fácil mantenimiento.
- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes para poder desarrollar la actividad.
- Las lámparas estarán protegidas contra ruptura, con placas o tubos de plástico.
- Las ventanas que comuniquen con el exterior deben estar protegidas con sistemas que eviten la entrada de insectos (telas mosquiteras).
- Es preciso disponer en todo momento de agua apta para el consumo, en cantidad suficiente para la limpieza, el lavado de instalaciones, de elementos industriales y para la limpieza del personal.
- Es preciso disponer de servicios higiénicos y vestuarios en número suficiente. Estos espacios deben estar aislados de las zonas de manipulación.

7.3.2. Requisitos en zonas de almacenado

- El almacenado se debe realizar de forma que permita la rotación de las existencias.
- Las dimensiones deben ser suficientes para el volumen de producto que se almacena.
- Las zonas de almacenado deben estar en número suficiente para poder separar las diferentes tipologías de producto.
- Los estantes o estructuras deben estar en número suficiente para permitir almacenar todo el producto en alzada.
- El diseño debe permitir una limpieza y desinfección fáciles.

7.3.3. Requisitos en zonas de manipulación

- Deben estar diseñadas de forma que se permita una limpieza y desinfección fáciles.
- Deben disponer de lavamanos en número suficiente, de accionamiento no manual y completamente equipados.

7.3.4. Equipos y maquinaria

- Los equipos tienen que estar diseñados y contruidos para que sean aptos para el uso alimentario.
- Las superficies tienen que ser impermeables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
- El uso de utensilios y superficies de madera no está permitido.
- Los equipos y la maquinaria se tienen que colocar de forma que se pueda limpiar correctamente el equipo y las zonas próximas (respetando la distancia entre paredes y suelos).
- Los equipos de medida se mantendrán en correcto estado de calibrado.
- Los equipos y la maquinaria deben tener un estado de mantenimiento correcto, lo que evitará la pérdida de piezas que puedan contaminar el producto, de lubricantes o de sustancias químicas.

7.4. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones

Existen muchos peligros alimentarios relacionados con un mal mantenimiento o un mal funcionamiento de equipos, maquinaria o instalaciones:

- Contaminaciones físicas por mal mantenimiento de instalaciones.
- Contaminaciones químicas producidas por lubricantes de máquinas.

- Alteración de alimentos por mal funcionamiento de equipos frigoríficos.
- Acumulación de suciedad en superficies, lo que dificulta la limpieza, debido a un mal mantenimiento como por ejemplo grietas en el suelo o en las paredes, tablas de corte gastadas, etc.
- Presencia de óxido en superficies metálicas.

Por eso hay que establecer un sistema de mantenimiento que garantice:

- Que se realicen revisiones y acciones periódicas de mantenimiento para retrasar o prevenir las averías, los funcionamientos incorrectos, el desgaste, etc. Este tipo de mantenimiento se considera mantenimiento preventivo.
- Que en caso de que aparezca una avería, un mal funcionamiento o una ruptura, se detecte y se corrija antes de que afecte la calidad o seguridad del producto alimentario. Este tipo de mantenimiento se considera mantenimiento correctivo.

7.4.1. Mantenimiento preventivo

Para garantizar el correcto estado de mantenimiento y el funcionamiento de las instalaciones, existen unas operaciones de mantenimiento y revisión de equipos planificadas durante el año.

El objetivo de estas operaciones es mantener los equipos y la maquinaria en unas correctas condiciones de funcionamiento, y anticiparse a posibles incidencias que pudieran aparecer en ellos.

Estas operaciones de mantenimiento se pueden gestionar de manera interna, a través de un responsable de mantenimiento, o de manera externa, a través de la subcontratación o del fabricante del equipo.

El calibrado de equipos de medida (termómetros, básculas, etc.) está incluido dentro de este Plan. En este sentido cabe diferenciar lo que se considera una comprobación interna del funcionamiento del equipo de medida y lo que se considera un calibrado externo.

¿Qué se debe tener?

- Un responsable interno de la gestión del mantenimiento
- Los manuales de instrucciones de equipos y maquinaria
- Las garantías de los equipos, en caso de estar vigentes
- La lista de equipos y maquinaria sujetos a mantenimiento preventivo.
- El calendario de actuaciones de mantenimiento preventivo

- Las fichas o los procedimientos explicativos del mantenimiento al que están sometidos estos equipos; las fichas pueden ser genéricas por familias de equipos.
- El registro de mantenimiento preventivo donde quede constancia de la realización de una acción y la comprobación de su eficacia; en caso de que las actuaciones de mantenimiento se realicen de manera externa (subcontrataciones, calibrados, etc.), hay que archivar las facturas y los informes que se nos faciliten

Para facilitar este registro, se puede elaborar una tabla. Se propone una tabla ejemplo como la que sigue: (Tabla 4)

EQUIPO	Código	Ubicación	Fecha de alta	Fecha de baja	Ficha de mantenimiento
Báscula de precisión	B-1	Sala de procesado			
Alambique	A-1	Sala de procesado			
Deshidratadora	D-1	Sala procesado			
Molinillo	M-1	Sala procesado			
Termo agua caliente	T-1				
Embolsadora de infusiones	E1	Sala de procesado			

FICHA MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPOS (Tabla 5)

Equipo	Fecha Incidencia	Descripción incidencia	Acción Correctora	Comprobación	Fecha Cierre	Firma responsable

El protocolo de actuación en estos casos es el siguiente:

- Detección de la incidencia por parte del personal manipulador, el personal de mantenimiento o el personal responsable de producción.
- Comunicación al responsable de mantenimiento o de gestión del mantenimiento.

- Registro de la incidencia en el registro de mantenimiento correctivo
- Estudio de la incidencia para valorar el origen y las actuaciones a realizar (bien sean internas o externas).
- Aplicación de las medidas propuestas.
- Comprobación del buen estado o funcionamiento del elemento después de la acción de mantenimiento.
- Cierre de la incidencia en el registro de mantenimiento correctivo.

7.5 Plan de control del agua

Normalmente el agua procede de la red general municipal, por lo que se adjuntará certificado del Ayuntamiento donde se ubique el obrador.

En caso de que sea una red propia, se adjuntará análisis de agua en laboratorio y tabla de control de cloro, con las mediciones diarias.

7.6 Plan de limpieza y desinfección

El Plan de limpieza y desinfección tiene como finalidad organizar y establecer el procedimiento de las actividades destinadas a eliminar la suciedad y la reducción de la carga microbiana en las instalaciones. Se tiene que garantizar la eliminación de los siguientes tipos de suciedad:

- **Orgánica:** restos vegetales
- **Inorgánica:** tierra, piedras, plásticos...
- **Biopelículas** (*bio lms*): formadas por bacterias, hongos y levaduras

7.6.1 Lista de productos de limpieza homologados y de Fichas técnicas

FICHA DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA (Tabla 6)

El control de los productos de limpieza, se puede llevar a través de una tabla como la que sigue:

Nombre comercial del producto	Tipo de producto	Usos previstos	Proveedor	Precauciones

7.6.2. Precauciones y condiciones de uso generales

- Los productos de desinfección tienen que ser aptos para uso alimentario.
- Se tienen que utilizar las dosis exactas de desinfectante y de jabón indicadas por los fabricantes.
- No se barrerá la instalación, ni se limpiarán superficies y equipos cuando haya alimentos expuestos.
- Se tienen que utilizar los productos siguiendo las indicaciones técnicas y de seguridad de los fabricantes.
- Se tiene que garantizar un **buen aclarado** de las instalaciones, superficies y máquinas después de la aplicación de un producto de limpieza o desinfección; en caso contrario, estaríamos ante un peligro de origen químico.
- Los productos de limpieza y desinfección tienen que estar contenidos en el envase original, íntegro y debidamente etiquetado; en caso de trasvasar el contenido en otro recipiente, éste último debe disponer de una identificación clara. No se pueden utilizar botellas de agua o de otras bebidas para guardar productos químicos.
- Los productos de limpieza tienen que estar guardados en el almacén de productos químicos o en los armarios destinados para este uso. Está totalmente prohibido guardar productos químicos en almacenes de alimentos o de envases, o en zonas de manipulación de alimentos, sin una separación adecuada, que prevenga posibles contaminaciones de alimentos.
- Se tienen que utilizar utensilios de limpieza adecuados: no es conveniente usar trapos.
- Los utensilios se tienen que guardar en armarios y zonas específicas; además, se deben conservar en un estado de mantenimiento y limpieza adecuado. Hay que incluir los utensilios de limpieza en el programa de limpieza y desinfección.
- Para realizar una limpieza y una desinfección cuidadosas se debe:
 - Apartar los productos alimentarios y dejarlos en un lugar donde no se limpie y donde no haya riesgo de salpicaduras.
 - Retirar la suciedad grosera de las superficies con una escoba, cepillo, etc.
 - Enjabonar las superficies para eliminar la suciedad adherida.
 - Aclarar con abundante agua apta para el consumo. Hay que evitar el agua a mucha presión para evitar salpicaduras en zonas limpias o peligros de contaminación.
- La desinfección, que sirve para eliminar todo tipo de gérmenes, se tiene que realizar después de la limpieza. Se debe aplicar el desinfectante, dejarlo actuar

el tiempo recomendado y posteriormente aclarar con agua abundante apta para el consumo. Es importante secar las superficies y evitar la humedad que propicia el crecimiento de gérmenes.

7.6.3. Programa de limpieza y desinfección (I+d)

Es preciso organizar de manera detallada las actividades de limpieza y desinfección para no dejar nada a la improvisación, lo que podría provocar situaciones de riesgo en cuanto a las condiciones de higiene, que repercutirían en la seguridad de los productos.

Para la elaboración de este programa I+d hay que definir:

¿Qué se limpia?

- Elaborar una lista de elementos que se deben limpiar (zonas de la instalación, superficies, equipos, utensilios, etc.)
- Indicar su ubicación, en caso de que sea necesario

¿Cómo se limpia? Para cada elemento de nido o grupo de elementos se especificará:

- Productos utilizados
- Diluciones o dosis exactas y condiciones de uso de estos productos (tiempo de contacto, temperatura de uso, etc.)
- Método empleado: limpieza manual, limpieza automática, sistema cleaning in place (CIP), etc.
- Utensilios de limpieza necesarios

¿Cuándo se limpia?

- Frecuencia: diaria, semanal, mensual, etc.
- Momento de la limpieza: después de cada uso, al finalizar el turno, antes de ser utilizado, etc.

¿Quién lo limpia?:

- Nombre del responsable, nombre del cargo o persona que ha efectuado la limpieza.

FICHA DE LIMPIEZA

A modo de ejemplo, se propone la siguiente ficha (Tabla 7):

Fecha	Qué se limpia	Cómo se limpia	Quién lo limpia	FIRMA

La ficha de limpieza se colocará en un lugar visible.

10. CONTROL DE PLAGAS

El plan de desinsectación, desratización y desinfección, se lleva a cabo por una empresa especializada, que debe emitir un certificado de DDD, que se adjuntará al presente Plan.

11. PLAN DE FORMACIÓN

Se llevará a cabo un plan de formación para las personas que intervienen en cualquier proceso de elaboración en el obrador. Dicho plan se adjunta en el Anexo 1.

12. PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

PLAN DE TRAZABILIDAD PRODUCTOS DEL BOSQUE A TU CASA

Se llevará un registro de trazabilidad de cada producto de uso alimentario. (Tabla 8)

Producto	Lote	Materia prima	Manipulador/a	Fecha	Cantidad

A modo de ejemplo, se propone lo siguiente:

LICOR a partir de maceración de productos silvestres:

- Se hará constar el número de lote, que se asignará en el momento de la elaboración del producto.
- Si el licor se elabora con una base preelaborada de bebida alcohólica, en cada lote se especificará en la ficha correspondiente los siguientes datos:

- Base alcohólica empleada
- Botellas utilizadas (en su caso certificado de ser aptas para uso alimentario)
- Origen de los productos a macerar. Quedará especificado en la ficha correspondiente al lote, la procedencia de los productos, recolectoras y proceso de elaboración y empaquetado. Indicando así mismo la fecha.

RECETA

En este apartado se detallarán todos los productos que se utilizan y el proceso seguido, hasta que pueda ser envasado.

DISTRIBUCIÓN

Se apuntará en una ficha específica al efecto el canal de venta del licor.
(Tabla 9)

Producto	Lote	Fecha de salida	Destino

Ejemplo de trazabilidad de INFUSIONES a partir de productos silvestres:

Se especificará en cada ficha de cada lote, los siguientes datos:

- Origen producto (tablas de recolección que se elaborarán al efecto).
- Fecha recolección
- Fecha deshidratado
- Fecha empaquetado
- Distribución

A modo de recomendaciones, las plantas serán recolectadas en días soleados por la mañana. Se seguirá el plan de aprovechamiento del recurso, redactado al efecto, para el presente proyecto DBC.

Se transportarán en materiales que no contaminen las plantas, hasta su entrada a la sala de triaje en el obrador, donde se descartarán las partes más leñosas y se seleccionarán las partes más interesantes dependiendo del uso final que se le vaya a dar. Seguidamente se procederá a su deshidratación, bien por secado natural, extendido en superficies no porosas o bien en deshidratadora.

Para su almacenaje, una vez secas se remienda un lugar seco y en un contenedor que sea transpirable, pero que impida la entrada de polvo.. (Pueden ser cajas de cartón, limpias, con un papel de seda alimentario que esté en contacto con el producto)

Las cajas deberán ser fácilmente identificables, Para ello se adoptará un sistema de trazabilidad que tenga asignado un nombre. Para ello se propone como ej utilizar unas referencias consistentes en una letra y un número.

La letra hace referencia al producto. Por ej:

- S= Sahuco
- C=Cantueso
- T=Tomillo
- E= Escaramujo
- En=Endrinas
- O= Orégano
- ENE= Enebro

Los números corresponden a las tandas de recogida, que figurarán a su vez en la correspondiente ficha de recolección. (1, 2, 3...etc, donde también aparecerán la fecha de recolección y el nombre de la recolectora).

Se tritura las plantas que vayan a destinarse a infusión.

Se realiza la mezcla que dará lugar a la infusión.

Se embolsan las infusiones, se empaquetan y se etiquetan.

Se llevará un control de venta de los productos y se reservará una muestra de cada lote.

Para el caso de recogida de SETAS silvestres:

En las fichas figurará lo siguiente:

- Nombre científico de la seta
- Origen del producto. (lugar de recogida)
- Nombre de las recolectoras.
- Fecha de recogida.

Si se venden en fresco se añadirá también el número de registro sanitario que se obtendrá a través de solicitud en las sedes electrónicas de las correspondientes comunidades autónomas.

En caso de deshidratado, se hará constar si es secado natural o si es en deshidratadora. El producto se puede presentar en polvo y en botes de cristal, indicando el lote y la fecha de envasado.

En el caso de que el obrador sea receptor de setas, para triaje y selección y posterior transporte en fresco a otros lugares de venta, se asegurará la procedencia y legalidad de quienes han llevado a cabo la recolección, exigiendo, si es el caso, el permiso del coto micológico correspondiente.

Se evitará recepcionar setas con un tamaño inmaduro.

13. PLAN DE RESIDUOS

Los residuos se depositarán en lugares establecidos al efecto. Si se trata de recogida de residuos municipal se adjuntará un certificado municipal que así lo refleje. El establecimiento dispondrá de cubos con accionamiento de pedal suficientes para dar servicio al obrador, sin derrames ni desbordes incontrolados.

14. PROTOCOLO GENERAL: RECAPITULACIÓN

PROTOCOLO GENERAL DE MANIPULACIÓN

Para manipular cualquier producto, seguiremos necesariamente los siguientes pasos:

- Usaremos gorro, guantes, batas y protectores para el calzado al acceder a las salas de almacén y /o manipulación
- Nos aseguraremos de que las superficies a trabajar están limpias y desinfectadas.
- Manipularemos un solo producto a la vez en la misma mesa de trabajo.
- Rellenaremos las fichas de productos y lotes.
- Rellenaremos las fichas del plan de autocontrol, llevando el registro al día de las mismas

Las FICHAS genéricas a rellenar :

Tabla 1: Referente al obrador (Pág. 6)

Tabla 3: Verificación del APPC (Pág. 14)

Tabla 4: Registro de equipos del obrador (Pág. 20)

Tabla 6: Ficha de productos de limpieza (Pág. 21)

Las FICHAS a rellenar asiduamente:

Tabla 5: Ficha de mantenimiento correctivo de equipos (Pág. 20)

Tabla 2: Trazabilidad recolección (Pág. 6)

Tabla 7: Ficha de limpieza (Pág. 24)

Tabla 8: Ficha de elaboraciones: trazabilidad del producto (Pág. 24)

Tabla 9: Ficha de distribución del producto (Pág. 25)

ANEXOS

ANEXO I: legislación vigente

Legislación vigente al momento de elaboración del presente documento

Reglamento(CE) N° 853/2004

Puntos que afectan al presente plan:

a) *higiene alimentaria*: denominada en lo sucesivo higiene: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto ;

b) *productos primarios*: los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca;

CAPÍTULO II

OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA

Artículo 3

Obligaciones generales

Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Artículo 4

Requisitos generales y específicos en materia de higiene

1. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I cumplirán las normas generales en materia de higiene que figuran en la parte A del anexo I y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n° .../2004 ".

2. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n° /2004 *.

Artículo 5

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

2. Los principios APPCC son los siguientes:

- a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
- b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;

ETIQUETADO Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio

CAPÍTULO IV

Artículo 5. Información obligatoria del etiquetado

1.- El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo las excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:

- a) La denominación de venta del producto.
- b) La lista de ingredientes.
- c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
- d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
- e) La cantidad neta, para productos envasados.
- f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- g) Las condiciones especiales de conservación y de utilización. 3
- h) El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- i) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- j) El lote.
- k) El lugar de origen o procedencia.

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero

Comercialización de Setas:

Artículo 4. Etiquetado.

1. El etiquetado de los productos regulados en este real decreto se ajustará a lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
2. En la denominación del producto deberá indicarse, en todos los casos, el género y especie y si son silvestres o cultivadas. Además, podrá utilizarse, en caracteres de igual o inferior tamaño, el nombre común. 3. La mención del género y especie en las setas frescas y conservadas que se comercialicen envasadas, deberá figurar en la lista de ingredientes.

LISTAS DE ESPECIES

Parte A Especies silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco: *Agaricus campestris*. *Agaricus sylvaticus*. *Agrocybe aegerita* (cylindracea). *Amanita caesarea*, con la volva abierta. *Amanita ponderosa*. *Boletus aereus*. *Boletus edulis*. *Boletus pinophilus* (pinicola).

Boletus reticulatus. *Calocybe gambosa*. *Cantharellus cibarius*. *Cantharellus cinereus*. *Cantharellus lutescens*. *Cantharellus tubaeformis*. *Cantharellus subpruinosis*. *Clitocybe geotropa*. *Craterellus cornucopioides*. *Fistulina hepatica*. *Higrocybe pratensis*. *Hydnum albidum*. *Hydnum repandum*. *Hydnum rufescens*. *Hygrophorus agathosmus*. *Hygrophorus gliocyclus*. *Hygrophorus latitabundus* (limacinus). *Hygrophorus marzuolus*. *Hygrophorus penarius*. *Hygrophorus russula*. *Lactarius deliciosus*. *Lactarius quieticolor*. *Lactarius salmonicolor*. *Lactarius sanguifluus*. *Lactarius semisanguifluus*. *Lepista panaeolus* (luscina). *Lepista nuda*. *Lepista personata*. *Macrolepiota procera*. *Marasmius oreades*. *Pleurotus eryngii*. *Pleurotus ostreatus*. *Rhizopogon luteolus* (obtextus). *Rhizopogon roseolus*. *Russula cyanoxantha*. *Russula virescens*. *Suillus luteus*. *Terfezia arenaria*. *Terfezia clavervyi*. *Terfezia leptoderma*. *Tricholoma portentosum*. *Tricholoma terreum*. *Tuber aestivum*. *Tuber borchii*. *Tuber brumale*. *Tuber indicum*. *Tuber magnatum*. *Tuber melanosporum* (nigrum). *Ustilago maydis*. *Xerocomus badius* (*Boletus badius*)

LICORES

Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo

Más información sobre venta de productos alimentarios:

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

-----BEBIDAS ALCOHOLICAS-----

Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo

2.1. AGUARDIENTES COMPUESTOS

Proceden de la maceración en aguardientes simples y otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados, rebajados con agua en el momento de su destilación, a los que se les puede incorporar mosto, sacarosa o caramelo.

Graduación alcohólica superior a 30° y contenido de azúcar inferior a 100g por litro.

LICORES

Graduación entre 30° y 55° y con un contenido en azúcar superior a 100 gr por litro.

ANEXO II

Plan de formación para personal manipulador de alimentos. PFM

El plan de formación en cuanto a la manipulación de alimentos, tendrá como mínimo los CONTENIDOS DEL CURSO establecidos en la siguiente legislación:

U.D. 1: NORMATIVA

Paquete de higiene:

- Reglamento(CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
- Reglamento(CE) Nº 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Otros:

- Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
- Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.
- Real Decreto 250/1988, de 11 de marzo, por el que se modifican algunos de los apartados del Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo.
- Real Decreto, 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 126/2015, información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento(CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

U.D. 2: LOS ALIMENTOS

U.D. 3: HIGIENE ALIMENTARIA

U.D. 4: FUENTES DE CONTAMINACIÓN

U.D. 5: ALÉRGENOS

U.D. 6: TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

- Agentes
- Factores o condicionantes esenciales
- Medidas de prevención

U.D. 7: LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Recepción de materias primas
- Conservación - almacenamiento
- Buenas prácticas de manipulación
- Transporte
- Distribución y venta
- Tratamiento de basuras
- Aprovisionamiento de agua
- Envasado
- Etiquetado. Alérgenos.

U.D. 8: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Productos, Procedimientos y Frecuencia.

U.D. 9: CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

U.D. 10: DISEÑO GENERAL DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

U.D.11: HIGIENE PERSONAL

- Prácticas correctas y prácticas inadmisibles
- Estado de salud del manipulador

U.D. 12: SISTEMA DE AUTOCONTROL

- Planes generales de higiene (PGH)
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

U.D. 13: ORGANISMOS OFICIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)
- Búsqueda de R.G.S.E.A.A.
- Búsqueda de manuales y guías

Propuesta de Formación **MANIPULACIÓN ALIMENTOS**

1.Introducción

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, ya que garantizan la seguridad y previenen enfermedades de origen alimentario.

El manipulador de alimentos desempeña un papel crucial en la prevención de transmisión de enfermedades.

2.Higiene Alimentaria

3.Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminantes y peligros

4.Enfermedades de transmisión alimentaria

5.Microorganismos

- 5.1 Definición
- 5.2 Necesidades de crecimiento
- 5.3 Alimentos más susceptibles de contaminación

6.PREVENCIÓN DE RIESGOS

- 6.1 Conservación y almacenamiento de alimentos:
 - Métodos de conservación
 - Envasado
 - Etiquetado
 - Almacenamiento
- 6.2 Higiene de los manipuladores
- 6.3 Limpieza e Higiene

7.NORMATIVA BÁSICA

- El sistema de autocontrol APPCC y normativa
- Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)

1. Introducción

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, porque así podremos garantizar la seguridad de éstos y evitar enfermedades de origen alimentario.

La mayoría de las veces el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de estas enfermedades, con lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.

La formación para la manipulación de alimentos es obligatoria, puesto que se obtendrá un certificado que te acreditará como manipulador, y te permitirá trabajar en un ámbito alimentario. Debe renovarse máximo cada cuatro años, y debe actualizarse en función del puesto de trabajo a desempeñar, es decir, la propia empresa deberá darnos una formación específica de su sector cuando vayamos a trabajar con ellos.

Un manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases desde que se recibe hasta que llega al consumidor final, esto es durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Hay casos donde es fácil determinar quién es un manipulador de alimentos como: cocineros, camareros... pero otras personas como un transportista que lleva los alimentos de un lugar a otro, también se considera manipulador de alimentos, ya que tiene que saber qué hacer o no para el correcto transporte de los productos alimenticios.

Este manual formativo te capacitará para desempeñar funciones de manipulación de alimentos, y deberás ser responsable con dicha información, puesto que de ti depende la salud de muchos consumidores. También deberás ser consciente de la importancia que esto tiene, ya que además de manipuladores de alimentos, todos somos consumidores.

2. Higiene alimentaria

Lo primero es definir qué entendemos por SALUD. Pues bien, para la Organización mundial de la salud (OMS), la salud es un “estado completo de bienestar físico, mental y social, y no sólo la ausencia de molestias o enfermedades físicas”.

Por ello, una buena alimentación supone un factor determinante para mantener y mejorar nuestra salud, y por supuesto, prevenir que los alimentos que tenemos a nuestro alrededor se contaminen sería otra forma de evitar enfermedades.

Si tenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos evitar gran número de enfermedades y alteraciones en los alimentos.

¿Qué es Higiene alimentaria?

Es el conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos desde “la granja a la mesa”, es decir, desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final.

Definimos Enfermedad de transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria (TIA) como cualquier enfermedad producida por consumir alimentos contaminados.

Es importante la buena higiene alimentaria ya que ella conllevará a la buena reputación de la empresa, la satisfacción del cliente, y también evitaremos posibles sanciones por parte de las autoridades sanitarias.

Nota sobre la Acrilamida

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sospecha que el consumo de acrilamida aumenta potencialmente el riesgo de sufrir cáncer. Esta sustancia química se forma naturalmente en algunos alimentos tras cocinarlos a más de 120 °C (Reacción de Maillard).

Estos alimentos son aquellos ricos en hidratos de carbono y almidón. Entre ellos, podemos encontrar alimentos tan habituales como las patatas, el café, el pan, las galletas y los cereales.

Los métodos de cocinado que favorecen la creación de la acrilamida son la fritura, el asado y el tostado. Según la OMS, estas son algunas de las medidas para prevenir la aparición de la acrilamida:

- .- Intentar no hornear o freír a más de 120 °C.
- Impedir que los alimentos alcancen un color muy dorado. Optar por la cocción al vapor o el hervido y no fritos o asados.
- Optar por el café de tueste natural, que contiene menos acrilamida.
- Almacenar las patatas fuera de la nevera en un lugar oscuro y fresco.
- Lavar bien las patatas antes de freirlas.
- Preferir el corte grueso en lugar del fino en la patatas fritas.

Más información sobre la acrilamida:

<https://manipulador de alimentos.com/que es la-acrilamida y por-que-debemos eyitar!a/>

. 3.- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. TIPOS DE CONTAMINANTES Y PELIGROS.

¿Qué se considera contaminación de alimentos?

Podemos definir contaminante o peligro alimentario como cualquier “cosa” que está en el alimento y no debiera estar ahí, es decir, cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

La presencia de estos peligros puede darse de forma natural (por ejemplo: gusanos dentro de fruta, o entre verduras...), o de forma accidental (pelo en sopa, mosca en ensalada, restos de envoltorio en alimento preparado...), y esto depende del manipulador de alimentos.

Según su origen los peligros se clasifican en: Físicos, químicos y biológicos.

a. Peligros físicos

Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, perdigones, huesos, espinas, cáscaras, plásticos, efectos personales (pendientes, reloj, colgante...)... todos ellos suponen un peligro para el consumidor puesto que pueden causarle daños como cortes, atragantamientos, etc.

b. Peligros Químicos

En este grupo englobamos sustancias tóxicas que pueden llegar al alimento de forma casual, o que están presentes en él por una incorrecta manipulación. Son productos químicos de toda índole como: productos de limpieza y desinfección, insecticidas, ambientadores, residuos de plaguicidas, metales pesados...

c. Peligros Biológicos

Está causado por la acción de seres vivos que contaminan el alimento. Engloba cualquier ser vivo como: Insectos (moscas, cucarachas...), roedores (ratas y ratones), aves (palomas, gorriones, gaviotas...), parásitos (gusanos, gorgojo...), o microorganismos (bacterias, virus y mohos).

Debemos tener en cuenta las PRINCIPALES FUENTES DE CONTAMINACIÓN de los alimentos, para prevenirlas, y estas son:

- El medio ambiente: agua (contaminada o no potable), polvo, tierra, aire... a través de todos ellos se transmiten microorganismos que pueden contaminar el alimento.
- Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos...
- Utensilios y locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección.
- Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.
- Otros alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACIÓN CRUZADA, es decir, el paso de contaminantes de unos alimentos a otros. Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados (en los cocinados hemos eliminado gran parte de bacterias pero en los crudos no, y pueden pasar de unos a otros, haciendo los cocinados peligrosos para la salud). También puede darse contaminación cruzada al utilizar los mismos utensilios (tabla de corte, cuchillo...) para tratar alimentos crudos y después cocinados, sin previa limpieza.
- Manipulador de alimentos: muchas veces la falta de higiene en las personas que rodean a los alimentos, provoca su contaminación.

También puede ocurrir que los manipuladores estén enfermos y lo transmitan a los alimentos, haciendo que la salud de otros se vea afectada.

Otra posible contaminación por parte de los manipuladores es hablar, toser, sonarnos la nariz o estornudar cerca o delante de los alimentos, haciendo que las bacterias pasen a éstos.

Por todo ello, es importante que se mantengan unas prácticas higiénicas correctas que explicaremos más adelante.

4 . Enfermedades de transmisión alimentaria

Hemos hablado ya de las enfermedades de transmisión alimentaria y de cuáles son las causas más frecuentes, una de las más importantes y más frecuentes que suele darse es mediante la transmisión de microorganismos, por ello es necesario desarrollar este punto.

Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario pero ¿Qué son los microorganismos? También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños, que resultan invisibles al ojo humano, es decir, que sin un microscopio no somos capaces de verlos.

Están en cualquier parte, en nuestra piel, pelo, aire, suelo, agua, ambiente... por eso es importante conocerlos y saber qué hacer para evitar su aparición en lugares donde no deberían estar.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- Beneficiosos: No todos los microorganismos son malos, puesto que algunos los utilizamos para elaborar alimentos (yogur, queso, pan...)
- Alterantes: estos son responsables de la putrefacción de los alimentos. Nos “avisan” de su presencia, puesto que cuando están en un alimento hacen que éste cambie el olor, color, sabor y textura normal. Por ello, normalmente, no utilizaremos estos alimentos al presentar un aspecto “raro”. Si algo huele mal o tiene color raro no lo vamos a consumir.
- Patógenos: estos son los más peligrosos, porque a simple vista no producen cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

5.- Microorganismos patógenos más frecuentes

Microorganismo	Síntomas y Efectos	Contaminación	Alimentos Sensibles	Medidas de Prevención
Salmonelosis	Diarrea, fiebre alta, dolor abdominal	Intestino humano y animal	Carnes (especialmente aves), leche, ovoproductos (huevos y derivados), mahonesa, alimentos crudos	Cocinar adecuadamente los alimentos, mantenerlos refrigerados y lavarse bien las manos y utensilios antes de manipularlos
Staphylococcus aureus	Calambres, diarrea, vómitos, erupciones en la piel	Nariz, garganta, piel, pelo, heridas de los manipuladores	Platos preparados, productos de pastelería	Higiene del personal, evitar toser, estornudar o hablar cerca de los alimentos, proteger las heridas durante la manipulación
Clostridium botulinum	Diarrea, náuseas, vómitos, parálisis muscular, incluso la muerte	Polvo, tierra, agua en mal estado, intestino de animales	Conservas vegetales, cárnicas y de pescado, charcutería mal elaborada, conservas caseras	Tratamiento térmico adecuado, descartar enlatados con olores o aspecto anormal
Listeria monocytogenes	Diarrea, náuseas, erupciones en la piel. Peligroso, puede afectar a embarazadas y al feto	Polvo, tierra	Quesos, productos cárnicos cocidos, pescados ahumados	Buen tratamiento térmico, higiene del personal, prácticas de manipulación, limpieza y desinfección. Almacenar alimentos a temperatura adecuada
Escherichia coli	Dolor abdominal, diarrea (a veces sanguinolenta), ataques	Agua y manipuladores	Carne picada, leche (mal tratada), agua (no potable)	Correcta higiene y tratamiento térmico de alimentos

¿Qué necesitan para vivir estos microorganismos?

Necesitan básicamente lo mismo que nosotros para vivir: agua, comida y algo donde cobijarse, para estar “a gusto” donde estén:

- Agua: que tengan humedad o líquido. Es decir, que si a los alimentos les retiramos el agua que contienen (deshidratado, desecado, liofilizado...), haremos que se conserven mejor y no se contaminen fácilmente por microorganismos.
- Calor: estar a una temperatura adecuada para poder multiplicarse. La Tª de mayor peligro se encuentra entre los 10°C y los 60°C, puesto que es donde ellos se encuentran en mejor ambiente para crecer. Sólo el calor elimina los microorganismos, con una temperatura por encima de los 60°C y en algunos casos por encima de los 100°C. La congelación lo único que hace es estabilizarlos, impidiendo su proliferación. Aunque hay casos como la infección por anisakis del pescado, en el que se requiere la congelación para evitar su contagio si se consume el pescado crudo, como es el caso del salmon ahumado, el sushi...etc. La refrigeración ralentiza el proceso, por eso es importante mantener los alimentos refrigerados.
- Nutrientes: los microorganismos necesitan alimento, por eso es importante limpiar bien los utensilios, para eliminar cualquier rastro biológico e impedir que proliferen.
- Tiempo: Cuanto más tiempo, más se reproducen los microorganismos y más riesgo para el consumidor. Por eso es importante procesar los alimentos lo antes posible y darles el tratamiento necesario para su conservación en el tiempo.
- Ambiente básico: para contrarrestarlo, es necesario generar un ambiente ácido, pues los alimentos se contaminan menos por bacterias, por ej a algunos alimentos se les añade limón, vinagre, tomate...etc aumentando el tiempo de conservación.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno, por lo que los envasados al vacío y los envasados al vacío, impiden su proliferación. Pero hay otras que viven en ambientes anaerobios (sin oxígeno) y que son muy peligrosas, como es el caso del Clostridium Botulinum, que se desarrolla en el interior de las latas y que puede causar el botulismo.

¿Qué efectos producen en los consumidores?

Los síntomas más frecuentes de estas enfermedades son malestar general, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Aunque algunos más peligrosos pueden llegar a causar lesiones graves e incluso la muerte.

¿Qué alimentos pueden ser más peligrosos o susceptibles de poderse

contaminar?

Cualquier alimento puede ser susceptible de contaminarse, pero es cierto que hay algunos de mayor riesgo, que por su naturaleza, composición o forma de preparación culinaria hacen que sean perfectos para que las bacterias se multipliquen en ellos. Entre estos alimentos encontramos:

- Platos con base de huevo: mahonesas con huevo crudo...de ahí que esté prohibido el uso de huevo crudo y en su lugar se utilizarán ovoproductos pasteurizados.
- Carne picada: para hacer hamburguesas, albóndigas... la cantidad de alimento que tienen en contacto con el aire es muy superior a un trozo entero sin picar, con lo cual es más probable su contaminación.
- Aves de corral y granja: pollo, gallina, perdiz...
- Pescados frescos, mariscos y moluscos...
- Productos crudos
- Productos de pastelería o bollería: especialmente los que contienen cremas o nata.

6.- Prevención de Riesgos

6.1.- Conservación de los alimentos

La VIDA ÚTIL de un alimento, es el tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias.

La conservación tiene como objetivo aumentar la vida útil de los alimentos utilizando para ello uno o varios métodos. Una vez aplicado el sistema de conservación elegido, es importante que el alimento se almacene en función de sus características (en frío, lugar fresco y seco...) para mantener sus propiedades organolépticas

Los principales métodos de conservación se hacen aplicando frío o calor sobre el alimento, aunque hay otros muy conocidos que actúan disminuyendo la cantidad de agua del alimento, haciendo así que los microorganismos no lo tengan tan fácil para multiplicarse en ellos.

6.1.1 - Métodos de conservación

Veamos los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan:

- A.- Mediante frío

A-a. Refrigeración

Como ya hemos adelantado, la refrigeración consiste en someter a los alimentos a temperaturas entre 0 °C y 4 °C.

A esta temperatura los microorganismos se multiplicarán muy lentamente, y así la vida útil de los alimentos será mayor que si no estuviera en refrigeración.

A. b. Congelación

En congelación sometemos al alimento a temperaturas menores a -18°C . De esta forma los microorganismos no crecen, pero tampoco los matamos.

Con este tratamiento el alimento puede conservarse incluso meses, en función de sus características.

En este punto es muy importante definir la CADENA DE FRÍO y su importancia en los alimentos.

La cadena del alimento son todos los puntos por los que pasa desde que se obtiene hasta que llega al consumidor, esto sería en su almacén, transporte, recepción, manipulación y exposición al consumidor final.

Mantener la CADENA DE FRÍO implica mantener el frío (refrigeración o congelación) a su temperatura adecuada durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.

Si no se mantiene esta temperatura durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES y hará que ese alimento no tenga todas sus propiedades en buen estado.

Si se rompe la cadena de frío podemos observarlo en algunos productos por ejemplo: escarcha sobre envases congelados o productos congelados formando bloque de hielo, líquido abundante sobre los yogures al abrirlos...

- B.-Mediante Calor: Como ya sabemos sólo se destruyen los microorganismos con calor.

B.a.Pasterización

Consiste en someter al alimento a temperaturas cercanas a 80°C. Así destruimos bastantes microorganismos, pero no todos, por ello es importante que después de pasteurizar se conserven estos alimentos en refrigeración, para mantener a los microorganismos que puedan quedar “a raya”.

La vida útil del alimento es baja. Por ej: leche pasteurizada.

B.b.Cocción

Hacer que llegue a ebullición o cocción un alimento supone que está a unos 100°C. Con este método eliminamos gran parte de los microorganismos pero no sus esporas.

Cuando cocinamos un alimento no sólo lo hacemos con el fin de eliminar las bacterias, sino que también modificamos sus propiedades, haciendo el alimento más digestible y más llamativo al consumidor.

B.c. Esterilización

Se somete al alimento a temperaturas cercanas a 120°C, así destruimos todos los microorganismos que haya en el alimento, incluso sus esporas.

B.d. Uperización (UHT)

Es un sistema donde aplicamos una alta temperatura muy poco tiempo, pero suficiente para eliminar todos los microorganismos y sus esporas, y hacer que el alimento sufra lo menos posible por este tratamiento térmico. Ej: Leche UHT (podemos guardarla fuera del frigorífico)

- C.- Eliminando parte del agua del alimento:

Además de darle un sabor, olor, color especial al alimento, es decir, cambiar sus propiedades organolépticas, lo que se promueve es que tenga menos agua disponible y así los microorganismos no podrán multiplicarse tan fácilmente:

C.a. Desección

Consiste en la eliminación en lo posible de la humedad del alimento.

C.b. Salazón

Consiste en tratar los alimentos con sal comestible y a veces otros condimentos, para concentrarlos y que elimine lo máximo la cantidad de agua. Puede hacerse salazón en seco (ej: bacalao salado) o en salmuera (con líquido).

C.c. Curado

Se someten los alimentos a sal y nitritos/nitratos haciendo que se disminuya el agua, y que el alimento cambie su composición. Ej: jamón

C.d. Azucarado

Con este método añadimos azúcar al alimento, haciendo que se concentre más, y no tenga tanto agua disponible. Ejemplo: Mermeladas

C.e. Ahumado

Se somete a los alimentos a humo autorizado. Ejemplos: salmón ahumado

- C.f. OTROS:
 - *Escabechado*

Consiste en someter a los alimentos a la acción de vinagre, y puede añadirse también sal y otros condimentos. Con este sistema el alimento se vuelve más ácido, siendo un medio poco apropiado para la multiplicación de bacterias.

- Añadir conservante

Podemos añadir conservantes para conseguir aumentar la vida útil de alimento. Pueden ser conservantes naturales o químicos.

6.1.2. Envasado

Una vez que el producto alimenticio es apto, hay que protegerlo de posibles contaminaciones externas (del ambiente, del manipulador, de otros alimentos...), por eso se llevan a un proceso de envasado.

El envasado además de proteger al alimento, también cumple otras funciones como facilitar la distribución y el uso (dosificación).

Los materiales utilizados para el envasado, que estén directamente en contacto con los alimentos, se elegirán en función del tipo de producto. Pueden ser: de plástico, vidrio, hojalata, aluminio. Las características de los envases que están en contacto directo con el alimento deben:

- Estar compuestos por materiales aptos para uso alimentario (que no sean tóxicos).
- Que mientras se almacene no pasen sustancias del envase al alimento.
- Contener una etiqueta para dar información sobre el producto al consumidor.

6.1.3- El etiquetado

Las etiquetas de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe hacerlo de forma clara y legible. A continuación, expondremos lo obligatorio para todos los productos, aunque en función del tipo de alimento esta etiqueta puede variar ligeramente:

- Denominación del producto: el nombre o cómo lo conocemos.
- Ingredientes: qué compone ese producto. Se colocan en orden descendente (del ingrediente más abundante al menos).
- Grado alcohólico: si posee alcohol.
- Peso o unidades: en función de cómo se comercialice. Se indicará la cantidad neta y bruta en caso de contener líquido.
- Instrucciones de conservación y uso que pueden darse y casos:
 - Conservarse en lugar fresco y seco.

- Conservarse en refrigeración
- Conservarse en congelación. Una vez descongelado no volver a congelar (está prohibido recongelar un producto que se ha descongelado ya una vez).

- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
- Lote: código con el que podríamos “rastrear” ese producto en caso de haber problemas con él. Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares. El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o RASTREABILIDAD de un producto. Entendemos por Trazabilidad la “capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final”. Esto significa saber por dónde ha pasado el alimento en todo momento, y si hay algún problema, poder retirar los productos a tiempo, para que no haya ninguna enfermedad de transmisión alimentaria.

Hay que garantizar que el consumidor verá la etiqueta, que ésta no se modificará, y que no se venderán productos sin etiquetas.

Hay prácticas que no están permitidas con respecto al etiquetado como el reetiquetar productos (se considera fraude, puesto que podemos haber cambiado datos como la fecha de caducidad...).

Una vez que el producto llega a nuestras dependencias, debemos comprobar que viene en las condiciones correctas para que lo podamos almacenar hasta que lo utilicemos o hasta que lo pongamos a disposición del consumidor final.

Por eso, la etapa de RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA es muy importante. Esta etapa incluye el momento desde que se descargan los alimentos del camión, hasta que los dejamos en nuestros almacenes o cámaras de frío.

Si se trata de productos refrigerados o congelados, la recepción debe hacerse lo más rápidamente posible, para no romper la cadena de frío. Y debemos comprobar que la materia que nos llega está en buen estado y a la temperatura adecuada.

También se comprobará que los productos llegan en buenas condiciones, sino se devolverán (sin roturas, abombados, con animales...).

Al descargar la mercancía, no se apoyará directamente en el suelo o superficies que puedan contaminarlos.

Se hará un registro de los productos que llegan anotando todo lo referente al producto, indicando, día de llegada, la empresa que lo envía, lote, cantidad de productos, y posibles comentarios. En caso de tratarse de productos en frío, también debe anotarse

la temperatura a la que llegan. Cada empresa tendrá un formulario específico que deberás completar en cada recepción.

EJEMPLO DE ETIQUETA



6.1.4. Almacenamiento

Con respecto ALMACENAMIENTO de los productos alimenticios, debemos tener en cuenta distintos aspectos que hay que cumplir para asegurar la vida útil de los alimentos:

A.- Almacenar de forma correcta los productos:

- No dejar los alimentos en contacto directo con el suelo ni paredes.
- No almacenar productos alimenticios junto con productos que pueden Contaminarlos. (Productos de limpieza....etc).
- No sobrepasar la capacidad del almacén, porque no se enfriarían los productos correctamente.
- Hacer que los productos que llegan primero al almacén, salgan primero, para que la rotación de los mismos sea adecuada, y no tengamos en nuestra propiedad productos viejos, que pueden incluso caducarse. Este sistema se denomina FIFO (first in, first out). En español PEPES (primero en entrar, primero en salir).

- Controlar al menos una vez al día las temperaturas de las cámaras de almacenamiento, y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0-5°C, congelación -18°C).
- Permitir la circulación del aire entre los productos alimenticios.
- No dejar alimentos aptos cerca de la zona de basuras o devoluciones.

B.- Respetar las fechas de caducidad y consumo preferente que requiere cada producto; este dato viene indicado por el fabricante (no reutilizar los productos una vez que están caducados).

C.- Dentro de las cámaras, no mezclar alimentos crudos y cocidos, para evitar las posibles contaminaciones cruzadas.

D.- No introducir alimentos con embalajes sucios, en mal estado o sin etiquetado.

6.2 .-Higiene de los manipuladores

Para evitar los riesgos que puedan aparecer, debemos tener en cuenta distintas actividades de prevención, que nosotros como manipuladores podemos y debemos realizar. Una de ellas es mantener una correcta higiene en el puesto de trabajo, la cual explicaremos más detalladamente a continuación.

Esta higiene por parte de los manipuladores englobaría distintos ámbitos, lo cual quiere decir que el manipulador deberá cuidar:

- a) Su salud
- b) La higiene personal
- c) La indumentaria o ropa de trabajo
- d) Deberá tener hábitos higiénicos respecto a los alimentos

Si cumple todo ello llevará a cabo unas buenas prácticas de manipulación. A continuación las desarrollaremos:

- a) Su salud

Deberán cuidar su salud, y en caso de estar enfermos deberán comunicárselo al superior lo antes posible, para que ellos determinen si su gravedad puede afectar a los alimentos o no.

Si tenemos náuseas, vómitos, fiebre, diarrea, afecciones graves de la piel, o síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria no podremos desempeñar nuestra labor en el puesto de trabajo de forma temporal, hasta su completa recuperación, y es importante que se avise de ello lo antes posible.

Si tenemos procesos víricos que no nos impiden trabajar, como un catarro leve, siempre usaremos mascarilla.

Si tiene cortes o heridas en las manos habrá que desinfectarlas, y después cubrirlas con vendajes impermeables (o tiritas) que cubriremos con guantes, para que no puedan desprenderse y caer al alimento. Así evitaremos que los microorganismos de la herida contaminen los alimentos.

b) Higiene personal

Las fuentes de transmisión de microorganismos más frecuentes son a través de las manos, la boca, las mucosas, y el intestino.

Por ello, hay que mantener un alto grado de higiene personal, que incluye como mínimo ir duchado a trabajar (agua y jabón), con el pelo limpio, lavarse los dientes, y llevar las uñas cortas y limpias. (no se permite llevarlas con ningún tipo de esmalte sin usar guantes, por el peligro que conlleva el desprendimiento del mismo hacia los alimentos).

c) Ropa de trabajo

La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.

En el caso de salir a otros lugares, deberá cambiarse la ropa de trabajo por ropa de calle.

El gorro o redecilla deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos. También sirve para que no nos toquemos el pelo y después toquemos el alimento... y tanto hombres como mujeres deberán llevar dicho gorro o redecilla.

No está permitido llevar objetos personales mientras se va a manipular alimentos, por ej: joyas, pendientes, relojes, colgantes, pulseras, anillos, piercings, etc... se quitarán antes de empezar la jornada laboral. Esto se explica porque los objetos acumulan suciedad que puede pasar al alimento, también pueden caerse al alimento y llegar al consumidor final, e incluso pueden producir accidentes laborales por engancharnos con ellos mientras trabajamos.

En caso de necesitar guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos antes de ponerlos, y mantener el mismo cuidado que si no se llevaran.

d) Hábitos higiénicos

Hay determinadas actividades que están prohibidas en el puesto de trabajo como: fumar, masticar chicle, comer en el puesto de trabajo, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, incluso hablar encima de ellos hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva.

Si vamos a sonarnos, se utilizarán papeles de celulosa de un solo uso, y nunca se guardarán en la ropa de trabajo.

Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. En las manos tenemos un gran número de bacterias, que podemos “pasar” a los alimentos, por ello, si nos lavamos bien las manos y en el momento adecuado evitaremos gran número de enfermedades de transmisión alimentaria.

Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos limpiaremos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso y nunca con aire.

El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio lavarse las manos:

- Al comienzo de cada jornada laboral y cada vez que interrumpa el trabajo
- Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada)
- Antes de manipular alimentos cocinados (evitar contaminación cruzada)
- Después de ir al aseo
- Después de manipular basura o desechos de alimentos.
- Después de utilizar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse o Después de comer
- Después de cobrar al cliente
- Después de fumar

6.3. Limpieza e higiene

En lo referente a limpieza e higiene, no hay que tener en cuenta solo la limpieza de los manipuladores, sino también la limpieza de todo lo que va a rodear al alimento, desde los utensilios hasta las instalaciones.

Limpiamos porque puede ser peligroso por la aparición de microorganismos, pero también lo hacemos para evitar que aparezcan plagas, puesto que zonas con mala limpieza favorecen la aparición de dichos animales.

Lo primero es diferenciar entre limpieza y desinfección. Es lo mismo? NO.

Son dos acciones que deben darse conjuntamente, y así obtendremos una correcta higienización en todo lo que rodea al alimento.

Limpiar es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos. Si sólo limpiamos no vamos a eliminar a los microorganismos, que podrían crecer en esas superficies.

De forma general, se trataría de quitar todo lo que podemos ver, mediante agua caliente y detergentes (acordes con la zona que se vaya a limpiar, puesto que cada industria necesita un tipo de limpiador específico). Para ello utilizaremos utensilios que nos ayudarán a quitar esa suciedad (estropajos, cepillos, etc...)

La desinfección debe realizarse después de limpiar, y con ella conseguiremos eliminar o disminuir en gran medida los microorganismos que pueda haber, hasta límites que no tengan riesgo de contaminación para los alimentos.

Para desinfectar utilizaremos productos químicos como lejía, vapor de agua con otros productos...

Los pasos que seguiríamos para una buena limpieza y desinfección serían:

- Limpieza de todo lo que vemos (restos de comida, residuos varios...) primero en seco y sino ayudar con agua caliente.
- Aplicación del detergente o producto acorde a industria, frotar hasta retirar todo lo visible.
- Aclarado.
- Aplicación del desinfectante.
- Aclarado (aunque algunos productos deben dejarse hasta la siguiente jornada para que actúen, y después aclarado, antes de empezar a trabajar)
- Secado (con papel desechable)

La correcta higienización viene determinada por programas de limpieza y desinfección, donde se llevará un control de todo lo referente a la limpieza y desinfección, y establecer las personas que están llevando a cabo esa limpieza, con qué productos, qué áreas, etc. Esto quedará registrado en la tabla correspondiente del plan de autocontrol.

Para mantener una correcta higienización de los utensilios puestos en contacto con el alimento, debemos tener en cuenta PRÁCTICAS que NO están PERMITIDAS en el ámbito alimentario:

- Todos los utensilios puestos en contacto con el alimento deben ser fácilmente lavables, y no tener zonas donde pueda acumularse la suciedad.
- Todas las piezas de las máquinas que utilizemos deben ser fácilmente desmontables (para poder limpiarlas y que no se acumule la suciedad ni restos de comida).

- En cuanto a la limpieza de las instalaciones, no se permite el barrido en seco donde hay productos alimenticios, puesto que puede levantar polvo haciendo que caiga en los alimentos y los contamine.
- No pueden almacenarse productos de limpieza junto a alimentos.
- No está permitido el uso de productos de limpieza domésticos, se utilizarán productos especiales de limpieza y desinfección acordes a nuestra industria o establecimiento.
- No está permitido el uso de bayetas ni trapos, deben utilizarse papeles desechables.
- Los utensilios limpios y desinfectados deben almacenarse en esterilizadores, no pueden dejarse al ambiente, puesto que se volverían a contaminar.
- No está permitido tener animales domésticos en las zonas de manipulación, almacén o zonas donde pueda haber productos alimenticios.

Con respecto al manejo de basuras y residuos hay que tener en cuenta distintos aspectos para que esa zona, que a priori, estará siempre sucia, esté lo más limpia posible. Esta zona es un importante foco de contaminación que puede atraer a plagas, por eso para evitar riesgos, todos los cubos de basura:

- Los cubos deben estar siempre cerrados, excepto cuando vayan a utilizarse. Se utilizarán cubos con pedal, para apertura de tapa, sin tocar con la mano nunca la tapa, excepto cuando se proceda a limpiar el cubo, lo cual se hará con frecuencia.
- No estarán en zonas con altas temperaturas ni al sol, para evitar la fermentación de los residuos que pueda contener.
- Deberán ser de uso exclusivo de basura y ser fácilmente limpiables.
- Deben llevar bolsa de plástico de un solo uso, que deberá evacuarse al menos una vez al día (en muchos casos será más de una vez al día).
- SIEMPRE LAVARSE LAS MANOS después de manipular basuras o residuos.

Toda esta limpieza y desinfección se lleva a cabo para eliminar los microorganismos y para EVITAR la aparición de PLAGAS.

Hemos adelantado anteriormente las más frecuentes: aves, insectos, roedores... y para ello nosotros como manipuladores podemos controlar que se cumplan distintas MEDIDAS PREVENTIVAS para que no aparezcan:

- Rejillas en los desagües: controlar que están bien puestas, y que no pueden entrar animales por ellas.
- Mallas en las ventanas y mosquiteras: están para evitar la entrada de aves e insectos, debemos comprobar que no tienen agujeros ni están rotas.
- Insectocutores: luces fluorescentes que llaman la atención de los insectos, los atraen a ella y los destruyen. Deben estar encendidas.
- Mantener las puertas del obrador cerradas correctamente y comprobar que hay espacios por donde pudieran entrar los animales.

- Cubos de basura limpios y cambiar la bolsa frecuentemente.
- No dejar puertas o ventanas abiertas, sin protección, para evitar la entrada de aves, insectos...
- Orden y limpieza en los almacenes (las zonas desordenadas pueden actuar para dar cobijo a animales). No colocando nunca alimentos directamente en el suelo.
- Inspeccionar bien la mercancía que llega, para asegurarnos que no transporta ningún animal. Pero si pese a estas medidas encontramos algún animal, debemos avisar a empresas externas, homologadas por las autoridades competentes, para que ellos destruyan estas plagas.

En ningún caso podremos utilizar productos que "encontremos" para tratar ese problema, puesto que deberán utilizarse métodos y productos especiales para cada establecimiento y cada animal.

7.- Normativa Básica

7.1. El sistema de autocontrol y normativa

El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

Este sistema nos permite identificar, evaluar y controlar todos aquellos puntos que pueden ser peligro, así como establecer medidas preventivas para eliminarlos y/o reducirlos hasta niveles aceptables.

Su cumplimiento es OBLIGATORIO por parte de todas las empresas del sector alimentario y su OBJETIVO es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor.

Cada APPCC va a ser específico de cada empresa alimentaria, puesto que será distinto en función de los productos alimenticios que van a manipularse o elaborarse en el establecimiento.

El éxito o fracaso del APPCC depende principalmente de la implicación de todas las personas que intervienen en la manipulación de los alimentos. Es importante que todo el mundo sea consciente de su utilidad y sepan qué deben hacer en cada fase.

Antes de empezar a elaborar el APPCC deben seguirse unos PASOS para su correcta implementación en la empresa:

- 1. Formar un equipo APPCC: un equipo de personas multidisciplinario, intentando que en él haya personas de todas las áreas de la empresa, relacionada con la seguridad del alimento.

- 2.Describir el producto: cada obrador o establecimiento es distinto, y debemos conocer perfectamente el producto que tenemos, y definir cómo es, incluyendo desde sus ingredientes, cómo se prepara, a qué consumidores va dirigido, características organolépticas, características de almacenamiento...
- Identificar el uso esperado: Identificar al consumidor final que va dirigido, y cómo va a ser utilizado.
- Desarrollar un diagrama de flujo: Una vez definido el producto será fácil hacer un esquema o diagrama de flujo resumiendo las fases o etapas por las que va pasando.
- 3. Cumplir los principios del APPCC:

Entender el Plan de Autocontrol supone garantizar su éxito. Controlar el flujo de productos dentro de un obrador es esencial, para evitar la contaminación cruzada e incluso introducir productos tóxicos o en mal estado en el proceso de elaboración.

Por ello es importante:

- 1.Identificar los peligros de cada fase: en cada etapa del proceso pueden darse peligros, debemos conocer qué puede pasar, para poder evitarlo al máximo. Así diríamos cuáles son los PCC (puntos de control críticos) en nuestro proceso.
- 2.Medidas preventivas: Debemos establecer medidas que evitarán la aparición de peligros. Ej: en el almacenamiento de alimentos refrigerados: conservarlos siempre en refrigeración (0-5 °C), no dejar puertas abiertas de cámaras largo tiempo, no sobrepasar la capacidad del almacén...
- 3.Límites: debemos conocer cuál es el límite que consideramos como válido y a partir de cuando ese proceso se ha convertido en un peligro. Ej: alimentos refrigerados tendrán temperatura de 0- 4°C (ese es el límite), si tenemos alguna cámara a 6 °C ya no será válido.
- 4.- Sistema de vigilancia: controlar que las medidas preventivas se realizan correctamente.
- 5-Medidas correctoras: pese a hacerlo todo bien, puede que aparezca un peligro, y debemos saber qué hacer en este caso, y cómo eliminarlo lo antes posible. Ej: en el almacén de congelados vemos que la temperatura está a -10oC, no es correcta, y los alimentos están mal
- 6. Sistema de control o registro: todo lo que ocurra, o que controlemos, deberá anotarse para tener un registro de lo que pasa, y se tomarán como prueba de que se han realizado los controles.

EJEMPLO DE REGISTRO:

REGISTRO TEMPERATURA DE CÁMARAS DE FRÍO

Cumplir el sistema APPCC nos permitirá obtener alimentos seguros y que el proceso se de con menos errores. Así también haremos que se mejore el aprovechamiento de los procesos revirtiendo en un ahorro económico.

Para ello rellenaremos y mantendremos al día, la tabla de control de temperaturas e incidencias de las cámaras

7.2.- Normativa

Como hemos comentado anteriormente, tanto la formación de los manipuladores como la aplicación del APPCC es obligatorio y viene determinada por distintas legislaciones generales, que aunque se han detallado en el Anexo I, es importante tenerlas presentes y Citaremos las más importantes:

- Real Decreto 2207/199s de z8 de diciembre. Se establecen normas de higiene relativas a los productos alimenticios
- RD 202/2000 del i1 de febrero. Se establecen las normas a seguir por los manipuladores de alimentos.
- RD 109/20Jo del s de febrero. Se deroga el RD 202/2000 y se establece que es responsabilidad de las empresas de alimentación la higiene de sus instalaciones y de sus productos alimenticios y la puesta en marcha de un sistema de control adecuado de acuerdo con los sistemas de APPCC.
- RD 348 /2000 del *9 de diciembre. Se establecen las normas de higiene a seguir durante la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas.
- Reglamento 852/2006, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)

De acuerdo a la Normativa 9/2007, conocida como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)¹, todo operador alimentario está obligado a informar sobre los alérgenos presentes en sus productos mediante un sistema que permita identificarlos claramente.

1

[https://www.bing.com/ck/a?!&p=c8f90ff11d55be8cJmIttdHM9MTcyOTI5NjAwMCZpZ3VpZD0yNDY0MG1MS04MGY2LTU1YTQ0MTUwNi0xZmRmODE1ZTY0ZjQmaW5zaWQ9NTI1OQ&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=24640b51-80f6-65a4-1b06-1fdf815e64f4&psq=Normativa+jj6+9%2f2O+T+%2c+conocida+como+Ley+de+Informaci%3cb3n+Alimentaria+\(Al%3ca9rgenos\)&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYWVzYW4uZ29iLmVzL0FFQ09TQU4vd2ViL3NiZ3VyaWRhZWF9hbGltZW50YXJpYS9zdWJkZXRhGxIL2FsZXJnaWFzX2VfaW50b2xlcmlFuY2Ihcy5odG0&ntb=1](https://www.bing.com/ck/a?!&p=c8f90ff11d55be8cJmIttdHM9MTcyOTI5NjAwMCZpZ3VpZD0yNDY0MG1MS04MGY2LTU1YTQ0MTUwNi0xZmRmODE1ZTY0ZjQmaW5zaWQ9NTI1OQ&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=24640b51-80f6-65a4-1b06-1fdf815e64f4&psq=Normativa+jj6+9%2f2O+T+%2c+conocida+como+Ley+de+Informaci%3cb3n+Alimentaria+(Al%3ca9rgenos)&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYWVzYW4uZ29iLmVzL0FFQ09TQU4vd2ViL3NiZ3VyaWRhZWF9hbGltZW50YXJpYS9zdWJkZXRhGxIL2FsZXJnaWFzX2VfaW50b2xlcmlFuY2Ihcy5odG0&ntb=1)

¿Quien debe cumplir la Ley de Información Alimentaria*

Restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, supermercados, tiendas de alimentación, comedores colectivos y, en general, todo establecimiento que ofrezca productos envasados o sin envasar.

Las empresas de transformación alimentaria deben indicarlo directamente en el propio etiquetado del producto.

¿Cómo informar sobre la presencia de alérgenos?

La normativa no es clara en este sentido y deja tal aspecto en manos del operador alimentario a quien sí exige que dicha información sea clara, efectiva y accesible para el cliente. Como posibles opciones, tenemos folletos de información, carteles, indicación en la carta del menú mediante iconos, etc.

Aunque no es obligatorio, sí es recomendable informar de la posibilidad de trazas o posibles contaminaciones cruzadas en materia de alérgenos en nuestros productos.

¿Cuáles son los alérgenos de los que debo informar?

En el anexo II del Reglamento que recoge los alérgenos ² se detallan las sustancias sobre las que se debe informar y aquellos alimentos que las contengan:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
- b) maltodextrinas a base de trigo (1);
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;
- d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

² [Reglamento \(UE\) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos \(CE\) no 1924/2006 y \(CE\) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento \(CE\) no 608/2004 de la Comisión](#) Texto pertinente a efectos del EEE (europa.eu)

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);

b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;

b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos

Alérgeno	Símbolo	Descripción
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc)	IGluten	Presente en cereales como trigo, centeno, cebada y avena.
Crustáceos y productos a base de crustáceos	ICrustáceos	Incluye mariscos como camarones, langostinos y cangrejos.
Huevos y productos a base de huevo	IHuevos	Puede estar presente en salsas, masas y productos horneados.
Pescado y productos a base de pescado	IPescado	Común en platos de pescado y derivados.
Cacahuets y productos a base de cacahuets	ICacahuets	Presente en snacks, salsas y dulces.
Soja y productos a base de soja	ISoja	Puede estar en alimentos procesados y platos asiáticos.
Leche y sus derivados	ILeche	Incluye productos lácteos como queso, yogur y mantegulla.
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc)	IFrutos de cáscara	Comunes en panes, pasteles y chocolates.
Aplo y productos derivados	IAplo	Puede estar en sopas, caldos y ensaladas.
Mostaza y productos derivados	IMostaza	Presente en salsas, aderezos y embutidos.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	ISésamo	Comunes en panes, galletas y aceites.
Dióxido de azufre y sulfitos	ISulfitos	Conservantes sintéticos presentes en vinos, cervezas y alimentos procesados.
Altramucos y productos a base de altramucos	IAltramucos	Pueden estar en algunos productos horneados y snacks.
Moluscos y productos a base de moluscos	IMoluscos	Incluye mariscos como mejillones, almejas y pulpo.

En cualquier caso, en la Agencia Española de Seguridad alimentaria, se actualiza al información referida a este punto de alérgenos.

[Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)

* Importante:

Esta lista podrá ser modificada o ampliada por parte de la Unión Europea de acuerdo a su propio criterio, por lo que es necesario estar correspondientemente informado y actualizado sobre posibles cambios en dicho listado.

ANEXO III

GUÍA PARA EL REGISTRO SANITARIO DE LA ACTIVIDAD

El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA), adscrito a la **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**,³ y cuyo funcionamiento se establece en el **Real Decreto 191/2011** modificado por **Real Decreto 682/2014**, es una herramienta para facilitar el control oficial de las empresas y establecimientos alimentarios, con el fin de proteger la salud pública en materia de seguridad alimentaria.

El RGSEAA tiene carácter nacional y se considera un registro unificado de ámbito estatal, en el que se incluyen los datos de los registros gestionados por los órganos competentes de las comunidades autónomas.

Dada la complejidad de la extensa casuística necesaria para determinar todos los productos alimenticios afectados y la tipología de empresas en la cadena de producción y comercialización de los mismos, la Guía del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias establece unas directrices de armonización y racionalización de los criterios para facilitar la inscripción de empresas radicadas en el territorio nacional.

La actualización del documento tiene en cuenta la terminología y principios de los Reglamentos comunitarios, la evolución en la tecnología y la organización de los eslabones de la cadena alimentaria.

Asimismo, se incluyen procedimientos de gestión del RGSEAA que conviene que sean aplicados con la máxima homogeneidad en todo el territorio nacional.

En España, las empresas alimentarias, dependiendo del sector de la alimentación y fase de la cadena alimentaria en que desarrollan su actividad, posterior a la producción primaria, se inscribirán en:

³ [MINUTA \(aesan.gob.es\)](https://www.aesan.gob.es)

- **Registros de ámbito autonómico** que existen en las diferentes Comunidades Autónomas de España
Aquellos establecimientos en donde mayoritariamente se venden o sirven productos alimenticios al consumidor final:
 - Supermercados, carnicerías, pescaderías, fruterías, panaderías
 - Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles
 - Comedores escolares, comedores de empresas, hospitales, casas de celebraciones, etc;
- **Registro de carácter nacional** (RGSEAA – Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos)
Aquellos **otros establecimientos vinculados a la cadena alimentaria**, (incluyendo empresas que no posean establecimiento bajo su titularidad), en fases distintas de la producción primaria, serán objeto de registro en el RGSEAA de carácter estatal:
 - bien sin autorización previa de funcionamiento
 - o bien previa autorización de funcionamiento por la autoridad competente

Se comparte al final de este documento, la revisión nº15 de la Guía.

El anexo la guía completa online:

[MINUTA \(aesan.gob.es\)](https://www.aesan.gob.es)

ANEXO IV BIBLIOGRAFÍA

A continuación se detallan las fuentes de consulta utilizadas para la elaboración del presente documento y aquellas que pudieran resultar interesantes para consulta de usuarios:

FEDACOVA y Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Valenciana. (2007). **Manual para la Implantación de Sistemas de Autocontrol Basados en el APPCC en la Industria Agroalimentaria**. FEDACOVA.

AECOC. (2020). **Diseño y Evaluación del Plan de Autocontrol**. AECOC.

Hortelano Cano, I. (2010). **Estudio de la Implantación del Plan de Autocontrol de la Calidad y el Medio Ambiente**. Universidad Politécnica de Cataluña

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2018). **Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la Producción Primaria de Setas y Productos Silvestres**. MAPA.

Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). (2015). **Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Seguridad Alimentaria en la Industria Alimentaria**. AENOR.

Armendáriz Sanz, J. L. (2020). **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos** (3ª Edición). Ediciones Paraninfo, S.A.

SAIA. (2021). **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**. Altamar.

Caro Sánchez-Lafuente, A., & Rey Acosta, L. (2019). **Manipulador de Alimentos. Sector Restauración**. FCOM01. IC Editorial

[Guía para el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias \(higieneambiental.com\)](http://higieneambiental.com)

[MINUTA \(aesan.gob.es\)](http://minuta.aesan.gob.es)

<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/19.Plan-de-autocontrol-sistema-APPCC.pdf>

<https://www.safetyfood.es/sistema-de-autocontrol-plan-appcc/>

<https://fedacova.org/wp-content/uploads/2017/03/Manual-APPCC.pdf>

<https://www.saludcastillayleon.es/profesionales/es/seguridad-alimentaria/guias-buenas-practicas-appcc/disenio-evaluacion-plan-autocontrol>

DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS



REVISIÓN 15
Aprobada en Comisión Institucional
12-06-2024



CONTENIDO

I. OBJETO	4
II. INTRODUCCIÓN	4
III. IDEAS BÁSICAS PARA LA CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO DE UNA EMPRESA ALIMENTARIA.....	6
IV. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA. CUESTIONES GENERALES.....	7
A. EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.....	7
B. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE QUEDAN EXCLUIDOS DEL RGSEAA. CIERTAS ESPECIFICACIONES:.....	8
1. Establecimientos que venden al consumidor final, de carácter permanente o no, fijos o móviles, y las empresas titulares de los mismos.	8
2. Establecimientos que preparan, venden y sirven para su consumo en los mismos y las empresas titulares de estos	8
3. ACTIVIDAD COMERCIAL ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE “COMERCIO AL POR MENOR”	9
C. APLICACIÓN DE LAS CATEGORÍAS PARA LA INSCRIPCIÓN DE UNA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO.....	10
1. Categorías 1, 2, 3 ó 4	10
2. Categoría 5.....	11
3. Categoría 6.....	12
D. PROCEDIMIENTO PARA LA COMUNICACIÓN DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL.	13
E. ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN CONFORME AL REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004.....	14
F. VENTA DE PRODUCTOS POR INTERNET	25
G. CONDICIONES PARA QUE DOS O MÁS RAZONES SOCIALES DIFERENTES OPEREN EN UNA MISMA INSTALACIÓN ALIMENTARIA SUJETA A RGSEAA	25
V. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA. CUESTIONES ESPECÍFICAS.....	27
A. ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS EN UNA CLAVE DE PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (CLAVES 26 Y 40)	27
B. ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS	29



C. MERCADOS MAYORISTAS.....	30
D. EMPRESAS DE TRANSPORTE.....	31
1. Características:	31
2. Tipos de empresas de transporte, en función de los medios con que intervienen en la cadena alimentaria:.....	32
3. CLASIFICACION EN EL RGSEAA.....	33
E. EMPRESAS CUYA ACTIVIDAD TENGA POR OBJETO LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (CLAVE 39).....	33
1. DEFINICIONES.	33
2. CRITERIOS A LA HORA DE REALIZAR UNA INSCRIPCIÓN EN EL RGSEAA.....	35
3. CONCLUSIONES.....	36
4 ANEXO.....	38
5. JUSTIFICACION CRITERIOS RGSEAA EMPRESAS BAJO LA CLAVE 39.....	39
F. INSTALACIONES MÓVILES O PORTÁTILES DE ENVASADO.....	40
G. DIRECTICES PARA LA CORRECTA ANOTACIÓN E IDENTIFICACIÓN REGISTRAL DE LOS CENTROS DE EMBALAJES.....	41
H. COMERCIALIZACIÓN DE CARACOLES y RGSEAA	41
I. GESTIÓN DE LA LISTA DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES DE ESPAÑA (AMN).....	44
ANEXO I. CLAVES, CATEGORIAS Y ACTIVIDADES PARA IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS	45
ANEXO II. CORRESPONDENCIA ENTRE LA CLASIFICACIÓN ESTABLECIMIENTOS EN LAS LISTAS UE Y LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN EL RGSEAA	69
ANEXO III. COMUNICACIÓN RELATIVA A LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DE ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSEAA.....	76
ANEXO IV. RELACION DE DISPOSICIONES SOBRE REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y SITIOS WEB AUTONÓMICOS PARA REGISTRO	78
LISTA DE ACRONIMOS.....	82



GUÍA PARA EL REGISTRO SANITARIO DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I. OBJETO

En el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, se incluyen las actividades de empresas alimentarias que se encuentran sujetas a inscripción.

La legislación comunitaria y nacional que sienta las bases para la existencia de un registro de empresas y establecimientos no puede establecer una casuística tan extensa y precisa como sería deseable para determinar todos los productos afectados ni la tipología de empresas en la cadena de producción y comercialización de los mismos.

En consecuencia, por acuerdo del órgano colegiado de esta AESAN -la Comisión Institucional- se ha hecho necesario establecer unas directrices de armonización y racionalización de criterios para la inscripción de empresas radicadas en el territorio nacional.

Esta Guía pretende facilitar la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios para su inscripción en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos, teniendo en cuenta la terminología y principios de los Reglamentos comunitarios, la evolución en la tecnología, la organización de los eslabones de la cadena alimentaria y, en su caso, las especificaciones técnicas del listado de establecimientos autorizados (Listas UE), conforme al Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas de específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Asimismo, se incluyen procedimientos de gestión del RGSEAA que conviene sean aplicados con la máxima homogeneidad en todo el territorio nacional.

II. INTRODUCCIÓN

La obligación del registro de las empresas alimentarias viene impuesta por 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. Los operadores han de comunicar su actividad y domicilio a la autoridad competente correspondiente. Por otra parte, [Reglamento \(CE\) nº 1935/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, tiene en consideración la necesidad de mantener un registro actualizado con información referida a determinados productos y empresas.

En España, las empresas alimentarias, dependiendo del sector de la alimentación y fase de la cadena alimentaria en que desarrollen su actividad, posterior a la producción primaria, se inscribirán en uno de los dos registros que establece el artículo 2 del **Real Decreto 191/2011**,



de 18 de febrero, de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) modificado por Real Decreto 682/2014, de 27 de agosto:

- Registros de ámbito autonómico que existen en las diferentes Comunidades Autónomas de España

Aquellos establecimientos en donde mayoritariamente se venden o sirven productos alimenticios al consumidor final. Establecimientos que incluimos aquí:

- Supermercados, carnicerías, pescaderías, fruterías, panaderías,
- Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles
- Comedores escolares, comedores de empresas, hospitales, casas de celebraciones, etc;

Incluso si también facilitan el reparto a domicilio al consumidor final. Estos serán objeto de inscripción en los registros de las autoridades competentes de ámbito autonómico creados a tal efecto (Ver información y clasificación propia de cada CCAA en Anexo IV)

- Registro de carácter nacional (RGSEAA – Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos)

Aquellos **otros establecimientos vinculados a la cadena alimentaria**, (incluyendo empresas que no posean establecimiento bajo su titularidad), en fases distintas de la producción primaria, serán objeto de registro en el **RGSEAA de carácter estatal**:

- bien sin autorización previa de funcionamiento;
- o bien previa autorización de funcionamiento, conforme al artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 853/2004 por la autoridad competente.

Dos principios básicos del registro sanitario de empresas alimentarias:

- El hecho de estar inscritos en uno u otro registro no marca diferencias en cuanto a las garantías del control oficial sobre los mismos ejercido por la autoridad competente, ni en cuanto a la plena responsabilidad del operador económico respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.
- El número de registro, nacional o autonómico, concedido a una empresa o a un establecimiento es únicamente de identificación administrativa y el operador no está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos. Solamente, en el caso de los establecimientos a que hace referencia el artículo 4.2 del [Reglamento \(CE\) nº 853/2004](#), el número de registro significa que las instalaciones han sido autorizadas por las autoridades competentes de la comunidad autónoma; ese número es la llave para estar en la lista de carácter público de establecimientos del sector alimentario autorizados en la Unión Europea; y éste deberá ser incluido en la información del etiquetado o documentación de acompañamiento de los productos que se comercialicen dentro de la misma y fuera de sus fronteras.



III. IDEAS BÁSICAS PARA LA CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO DE UNA EMPRESA ALIMENTARIA

El operador responsable ha de comunicar a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma una información obligatoria (nombre, domicilio y actividad) junto con otros datos de interés, rellenando el impreso correspondiente facilitado en las sedes y sistemas de atención al ciudadano de las autoridades competentes de ámbito autonómico para que esta proceda al registro.

Ver direcciones de las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas: en anexo IV.

El tipo de inscripción en el RGSEAA depende de la actividad en la cadena alimentaria que realice la empresa o el establecimiento y, por tanto, es fundamental la descripción que el operador económico haga de la misma.

El Registro nacional (RGSEAA) utiliza un CATÁLOGO para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios público y sometido a constantes modificaciones.

En primer lugar, toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de uno o varios sectores de la alimentación, específicos o polivalentes, que en el lenguaje de RGSEAA se denominan CLAVES (ver Anexo I).

Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, se encuentran seis CATEGORÍAS diferentes (1. Fabricación o Elaboración o Transformación, 2. Envasado, 3. Distribución, 4. Almacenamiento, 5. Importación y 6. Fases específicas de la cadena de producción), para combinarse con las ACTIVIDADES que le correspondan dentro de cada clave. Las actividades pueden ser bien fases específicas de la cadena alimentaria en algunos sectores o bien productos alimenticios del sector. Ver listado completo en Anexo 1.

El operador será inscrito en una o varias claves con una o varias combinaciones de:

- Categoría (1, 2, 3 o 5) + producto
- Categoría 4 + producto o tipo de almacén (según clave)
- Categoría 6 + fase específica.

En el RGSEAA se asientan la o las categorías principales y se procura evitar la anotación de categorías implícitas en el desarrollo de las primeras (Ver letra C del Capítulo IV), salvo en determinados casos a efectos de exportación (ver información contenida en el punto 7 del apartado E del capítulo IV).

Se deben tener en cuenta importantes consideraciones sobre estos criterios generales:



- Las empresas responsables de la puesta en el mercado de productos alimenticios objeto de comunicación (Alimentos destinados a grupos específicos y complementos alimenticios) siempre se inscribirán en la **clave 26** con su actividad específica, independientemente de que la empresa se encuentre ya inscrita en otras claves.
- Los envasadores nacionales de aguas minerales naturales y de manantial o los importadores de las mismas desde países terceros que no estén reconocidas por otro Estado miembro de la UE deben inscribirse en la **clave 27**.
- En ciertos casos, una empresa o establecimiento incluye para el desarrollo de su actividad principal otra u otras actividades descritas en su misma u otras claves, que no requieren ser inscritas. A modo de ejemplos:
 - La empresa que obtiene carne separada mecánicamente para la preparación de productos cárnicos en su propio establecimiento, como materia prima de éstos sin comercializarla como tal, sólo se inscribe como Clave 10, Cat/act 123.
 - la fabricación de los envases en una industria de bebidas refrescantes o
 - la fabricación del hielo por establecimientos que manejan productos de la pesca frescos.

IV. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA. CUESTIONES GENERALES

A. EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

Las empresas y establecimientos dedicados a la producción primaria y sus operaciones conexas quedan excluidos del RGSEAA y, en consecuencia, se inscribirán en los registros oficiales correspondientes (Véase relación de disposiciones que regulan otros registros).

Para cualquier duda al respecto debe consultarse el documento “HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, OPERACIONES CONEXAS Y FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA” en el sitio Web http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Fases_Cadena_Alimentaria_2015.pdf por acuerdo ratificado en Comisión Institucional del 25 de noviembre de 2015.



B. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE QUEDAN EXCLUIDOS DEL RGSEAA. CIERTAS ESPECIFICACIONES:

1. ESTABLECIMIENTOS QUE VENDEN AL CONSUMIDOR FINAL, DE CARÁCTER PERMANENTE O NO, FIJOS O MÓVILES, Y LAS EMPRESAS TITULARES DE LOS MISMOS.

El comercio al por menor se lleva a cabo de conformidad con los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y, en casos concretos, también en el Reglamento (CE) nº 853/2004. Se entenderá como establecimiento de comercio al por menor lo definido en el artículo 2 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, 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.

Dentro de sus instalaciones pueden realizar transformaciones de los productos (fabricación, horneado, cocción, etc.), además de la venta al consumidor final.

Se incluye la actividad de venta ambulante de alimentos, siempre que no se trate de una actividad englobada en la producción primaria.

Se mantiene la salvedad del obrador anexo o separado de las dependencias de venta y cerrado al público, previsto en el punto j) del artículo 2 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, que no es objeto de RGSEAA.

2. ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN, VENDEN Y SIRVEN PARA SU CONSUMO EN LOS MISMOS Y LAS EMPRESAS TITULARES DE ESTOS

Se trata de establecimientos como:

- Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles y otros servicios alimentarios similares, con o sin reparto a domicilio. Dentro de estos establecimientos se incluirían los bares-restaurantes ambulantes (food-trucks) y los locales de preparación de comidas preparadas que atienden al consumidor final exclusivamente mediante reparto a domicilio.
- Las instalaciones (cocina y comedor) de los centros de colectividades (colegio, clínica, guardería, residencia, instalaciones (castillos o similares) que se alquilan para hacer celebraciones para empresas o particulares, etc.). En este caso, los titulares/propietarios de las instalaciones del colegio, hospital, etc., son los responsables de comunicar a la autoridad competente de la comunidad autónoma la apertura de esas instalaciones.
- Máquinas expendedoras de alimentos.



Conviene aclarar que, en estas instalaciones de colectividades, se pueden dar dos situaciones:

- Bien el servicio de comedor escolar¹, es mantenido con los trabajadores contratados a título individual. En este caso, no habrá ningún RGSEAA; o
- Bien la empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración o la empresa de elaboración de comidas preparadas para colectividades contratada por la Entidad del centro estará dada de alta en el RGSEAA

3. ACTIVIDAD COMERCIAL ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE “COMERCIO AL POR MENOR”

Los establecimientos descritos en los puntos 1 y 2 anteriores pueden vender a otro establecimiento de comercio al por menor de esas mismas características², siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022:

- Los establecimientos de comercio al por menor sólo podrán suministrar alimentos de producción propia y productos de origen animal a establecimientos de comercio al por menor de distinta titularidad si este suministro es marginal, localizado y restringido, cumpliendo todos los requisitos de los apartados 2, 3 y 4.
- Una actividad se considerará marginal cuando:
 - El suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es inferior o igual al 25 % del volumen anual de alimentos comercializados, o
 - Supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.
- Una actividad se considerará localizada si el establecimiento de comercio al por menor suministra productos alimenticios a otros establecimientos de comercio al por menor ubicados en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente o entre zonas limítrofes. En el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, el suministro podrá realizarse en un radio inferior o igual a 50 km desde el establecimiento de origen, siempre que los registros sanitarios autonómicos donde estén inscritos los establecimientos de origen y destino sean públicos y accesibles de forma efectiva. No obstante, en el caso de regiones insulares, la autoridad competente de la comunidad autónoma podrá autorizar la comercialización en un territorio más amplio de lo señalado en este punto, dentro de su comunidad autónoma.

¹ Los trabajadores contratados a título individual no tienen por qué ser personal del centro educativo. En instituciones públicas, pueden ser contratados por el gestor del servicio de comedor escolar.

² Expresamente recogido para productos de origen animal en el artículo 1, punto 5, letras a) y b) del Reglamento 853/2004

- Una actividad se considerará restringida cuando no se suministren productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), conforme a lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Ejemplos:

- Churrería o pastelería que sirve a la cafetería.
- Panadería que sirve al colegio, la cafetería o el restaurante.
- Carnicería que vende lomo adobado al restaurante.
- Fábrica de quesos aneja a la explotación lechera que vende una cantidad marginal de sus quesos a la pastelería.
- Colegio que con su personal contratado prepara las comidas a la guardería.

En los establecimientos de comercio al por menor que dispongan de un establecimiento central con obrador y sucursales se permitirá el suministro de productos alimenticios desde el establecimiento central con obrador a las sucursales, no considerándose suministro entre establecimientos de comercio al por menor.

C. APLICACIÓN DE LAS CATEGORÍAS PARA LA INSCRIPCIÓN DE UNA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO.

1. CATEGORÍAS 1, 2, 3 ó 4

1º. Toda empresa o establecimiento perteneciente a una clave específica, para una actividad determinada, puede ejercer una de estas categorías (1, 2, 3 ó 4) como principal, la cual justifica el desarrollo de las demás. El criterio general es:

- Si se inscribe en la categoría 1 (producción, transformación, elaboración) no se tiene que anotar las categorías 2 (envasado), ni 3 (distribución), ni 4 (almacenamiento).
- Si se inscribe en la categoría 2 (envasado), no se tiene que anotar las categorías 3 (distribución), ni 4 (almacenamiento); o
- Si se inscribe en la categoría 4 (almacenamiento), no se tiene que anotar la categoría 3 (distribución).
- La categoría 3 (distribución), se asignará a las empresas dedicadas a la comercialización de productos que, en ningún momento, entran físicamente en instalaciones propias de la empresa.

2º. Este criterio general también se aplica si la empresa elaboradora o envasadora opera con productos de terceras empresas. Por ejemplo:

- Elaborador de galletas que envase las elaboradas por terceros. Sólo se inscribirá con la categoría 1: clave 20, cat./act. 113.
- 3º. Asimismo, debe tenerse en cuenta que el criterio de la categoría principal se aplica individualmente para cada producto con los que opera la empresa. Por ejemplo:
- Elaborador de galletas que envase cereales expandidos se inscribirá en la clave 20, con las cat./act. 113 y 207.
 - “Envasador de vino” junto con “almacén de bebidas alcohólicas” se inscribirá en la clave 30, con las cat./act. 201 y 420.
 - Elaborador de galletas que distribuye galletas de otro fabricante, pasen o no por sus instalaciones, con la cat/act 113.
 - Elaborador de galletas que almacena y distribuye cereales elaborados por terceros, con la cat/act 113, 407.
 - Elaborador de galletas que distribuye cereales elaborados por terceros y no pasan por sus instalaciones, con la cat/act 113, 307.
- 4º. Se debe tener en cuenta las particularidades para los almacenes de productos de origen animal (POAS) de las claves 10, 12, 14, 15 y 40 (Ver apartado E de este capítulo).

2. CATEGORÍA 5.

1º) Los operadores que importan y no tienen establecimiento alimentario, se inscriben con la categoría 5.

2º) Esta categoría lleva implícita la distribución porque tras la importación siempre existirá una transacción comercial. La distribución implícita se refiere al tipo de producto especificado y con respecto a su procedencia tanto a lotes importados de países terceros como nacionales o de la UE.

3º) El hecho de importar mercancías de países terceros siempre queda reflejado en el registro, salvo si el producto importado se utiliza como materia prima, ingrediente o producto final en sus procesos de “Fabricación, elaboración o transformación” o “envasado” del establecimiento inscrito en el RGSEAA.

4º) Se asigna también la categoría 5 a aquellos operadores de comercio al por menor que realizan una importación, incluso siendo para su uso en su establecimiento. Se indicará tipo COMERCIO AL POR MENOR en el campo observaciones. Por ejemplo: Restaurante argentino que importa carne.

Ejemplos:

- Operador que importa naranjas para la fabricación de zumos en su establecimiento, se inscribirá con clave 21, cat/act 1/08.



- Operador que importa frutos secos para la fabricación de bizcochos, aun tratándose de diferentes sectores, dado que no va a comercializarlos, se inscribirá con clave 20, cat/act 1/10.
- Envasador de POAS que importa productos de la pesca que no van a ser envasados, se inscribirá con clave 40, cat/act 6/04 y 5/02.
- Operador que importa caramelos y en su establecimiento los envasa y almacena, se inscribirá con clave 23, cat/act 2/05.
- Operador que importa azafrán para su comercialización y fabrica condimentos, se inscribirá con clave 24, cat/act 1/03 y 5/03.
- Operador que importa caramelos de países terceros y distribuye caramelos españoles se inscribirá con la clave 23, cat/act 5.05.
- Operador que importa materiales plásticos u otros MECAS de países terceros para la fabricación de productos de la pesca ahumados se inscribirá con la clave 12, cat/act 1.19.

3. CATEGORÍA 6

- 1º. Se destina a fases de la cadena de producción específicas (no describen productos alimenticios) y tienen que registrarse siempre.
- 2º. Cuando en el establecimiento se desarrollan otras categorías (1, 2, 3, 4 ó 5), de la misma o distinta clave, se anotarán, teniendo en cuenta para éstas los criterios establecidos en los apartados 1 y 2. Por ejemplo:
 - Establecimiento de congelación de productos de la pesca e industria de conservas de la pesca, se inscribirá en la clave 12, con las cat./act. 614 y 117.
 - Sala despiece de carne de ungulados e industria de productos cárnicos se inscribirá en la clave 10, con las cat./act. 606 y 123.
 - Matadero de aves que envasa las canales de pollo para su distribución se inscribirá como cat./act. 609 (no se inscribe la 219).
 - Industria de salado y secado de jamones que los envasa para su comercialización. cat./act. 630 (no se inscribe la 223). No obstante, si la industria deshuesa y/o filetea las piezas, también habría que inscribirla en la cat/act 223.
 - Establecimiento que recibe POAS del sector cárnico refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa, manteniéndola en sus instalaciones de almacén se inscribirá en la clave 10, con la cat/act 682.
 -



D. PROCEDIMIENTO PARA LA COMUNICACIÓN DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL.

El artículo 138 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece una serie de medidas que puede adoptar la autoridad competente en el caso de que observe incumplimientos de la legislación por parte de los explotadores de empresas alimentarias.

Entre las medidas que podrán adoptar las autoridades competentes, cuando el incumplimiento quede comprobado, se encuentran las establecidas en los siguientes puntos del artículo 138.2 del mencionado Reglamento:

- h) ordenar el aislamiento o el cierre, durante un período de tiempo adecuado, de la totalidad o de una parte de la empresa del operador de que se trate, o sus establecimientos, explotaciones u otras instalaciones;
- i) ordenar el cese durante un período de tiempo adecuado de la totalidad o de una parte de las actividades del operador de que se trate y, en su caso, de los sitios de internet que gestione o utilice;
- j) ordenar la suspensión o la retirada de la autorización del establecimiento {...}

Asimismo, el artículo 148.5 del Reglamento (UE) 2017/625 establece que la autoridad competente mantendrá bajo examen la autorización de los establecimientos al realizar controles oficiales.

Uno de los supuestos que marca la normativa, en caso de que la autoridad competente observara deficiencias graves en un establecimiento alimentario o se deba interrumpir de manera reiterada su producción, es el poder determinar por ésta la suspensión temporal de su autorización siempre y cuando el operador económico dé garantías suficientes de que solucionará las deficiencias en un plazo razonable.

Por todo ello, a continuación, se precisan los términos y el procedimiento a seguir para comunicar la suspensión temporal de la actividad y, en su caso, autorización de los establecimientos alimentarios:

- El modelo de impreso (ver anexo III) se refiere a los contenidos mínimos para comunicar la suspensión temporal, siendo éste la base común para las diecisiete CCAA, con el requisito de que el término “suspensión” no varíe.
- El ámbito de aplicación del procedimiento, se extiende a todos los establecimientos inscritos en el RGSEAA.
- Se admite la firma electrónica y su transmisión será siempre vía correo electrónico.
- Los motivos para la suspensión (de distinta índole, no solo sanitaria) y consiguiente comunicación a la AESAN, quedan a criterio de la CCAA.



- En ningún caso, esta suspensión temporal se ligará a plazos para retirada del nº RGSEAA; la baja definitiva del Registro es un procedimiento independiente, aunque podría ser la consecuencia final de una suspensión temporal cuando lo determinara la autoridad competente que, en ese caso, iniciaría el procedimiento correspondiente.
- Dentro de la información facilitada a través de los dos buscadores de la Web AESAN -el general del RGSEAA y el de establecimientos autorizados según normas UE- en estos casos se eliminará:
 - a. el establecimiento y su nº RGSEAA si se trata de una suspensión completa,
 - b. la actividad específica suspendida de entre los detalles que se ofrecen en cada establecimiento cuando la suspensión afecte parcialmente a un establecimiento.

E. ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN CONFORME AL REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004

La AESAN es el punto de contacto para España en la página Web de la Dirección General SANTE (Health and Food Safety), de la Comisión Europea, para mantener actualizada una lista de los explotadores de empresas alimentarias que hayan sido autorizados conforme al artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 853/2004 y de operadores productores de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes, conforme al artículo 5 del Real Decreto 379/2014, de 30 mayo.

Los criterios para ofrecer esa información son los establecidos en las "[Especificaciones técnicas relativas a las listas UE de establecimientos alimentarios autorizados](#)",

Partiendo de la información recogida en el RGSEAA, la aplicación AESAN-UE selecciona los establecimientos, para volcarlos en cada Sección y categoría de la clasificación UE (ver correspondencia en anexo II de esta Guía).

Con respecto a las listas UE de POAS, tres criterios fundamentales a tener en cuenta:

1. Aparecen aquellos establecimientos en los que se puede producir o comercializar algún producto bajo las condiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004.
2. Las empresas dedicadas exclusivamente a la distribución o importación de POAS (categorías 3 y 5 del RGSEAA) carecen de requisitos específicos según el Reglamento (CE) nº 853/2004, y por tanto no aparecen en las listas UE.
3. Las exigencias del Reglamento (CE) nº 853/2004 para la transformación, envasado o almacenamiento de POAS, no se establecen en función de la especie animal ni del tipo de producto. En estos casos, la Comisión Europea no requiere detallar estos aspectos en las listas UE.



De igual forma, conviene saber a la hora de buscar las empresas o establecimientos españoles en los listados UE que:

1.- La casi totalidad de los establecimientos en el RGSEAA, bajo las cuatro claves específicas de POAS (10, 12, 14 y 15), son autorizados conforme al Reglamento (CE) nº 853/2004 y aparecerán en las listas UE. Se exceptúan algunas actividades, como por ejemplo los almacenes sin control de temperatura (actividad 99 de las claves 10, 12, 14, 15 y 40), los establecimientos de limpieza/manipulación/envasado de caracoles terrestres vivos (actividad 29 de la clave 12), los centros colectores de huevos (actividad 03 de la clave 14), entre otros.

Ocurre lo contrario con las claves de los sectores de “Oleaginosas y Grasas comestibles” (clave 16), “Cereales, harinas y derivados” (Clave 20) “Comidas Preparadas, Alimentos para Grupos Específicos, Complementos Alimenticios y Otros Ingredientes y Productos Alimenticios” (clave 26), “Helados” (clave 28) o “Almacén, Distribución, Transporte, Envasado e Importación Polivalente” (clave 40): sólo los establecimientos que transforman, envasan o almacenan POAS se incluyen en las listas UE.

2.- Los almacenes de POAS pueden ser con o sin control de la cadena del frío. En cada clave de POAS existen tres actividades para establecimientos que ejerzan la categoría 4 (almacenamiento) como principal:

- Cat / Activ 497 – Almacenamiento frigorífico
- Cat / Activ 498 - Almacenamiento en congelación
- Cat / Activ 499 - Almacenamiento sin control T^a

Conforme a las especificaciones técnicas UE:

- Solamente los **Almacenes con control de temperatura (497 y 498)** tienen que ser autorizados y estar incluidos en la **sección 0 de las listas UE.**
- Una condición esencial para que las actividades 97, 98 y 99 sean anotadas en el RGSEAA es que las instalaciones deben dedicarse específicamente a almacenamiento y que los productos que almacene no sean los mismos en los que basa las actividades con categorías 1, 2 o 6 (ver ejemplos):

Caso 1. Matadero de aves y almacén de carne de aves (procedente de tercera empresa) se inscribirá en la clave 10, con la cat./act. 609.

Caso 2. Sala de despiece de carne de aves y almacén de carne de aves (procedente de tercera empresa) se inscribirá en la clave 10, con la cat./act. 610

Caso 3. Matadero de aves y almacén de carne de ungulados se inscribirá en la clave 10, con las cat./act. 609 y 497.

Caso 4. Matadero de carne de bovino y almacén de carne de ovino se inscribirá en la clave 10, con las cat./act. 660 y 497.



3 - Los “Establecimientos de congelación” de las claves 10 (cat/activ 682), 12 (cat/activ 614), 15 (cat/activ 632), 26 (cat/activ 632) y 40 (cat/activ 609) si bien su razón de ser es la congelación, sin transformación previa, de POAS que reciben refrigerados, son volcados a las listas UE bajo la sección 0.

4.- Los establecimientos que tengan cualquier **actividad ligada a la categoría 2** son volcados como **“Reenvasadores” de la sección 0 de las listas UE**, teniendo en cuenta los criterios generales para la aplicación de las Categorías de esta Guía.

5.- De la inscripción en el RGSEAA depende el “número de autorización” del establecimiento en la Unión Europea, así como la Sección y las Categorías que ocupen en las listas publicadas en la web de la DG SANTE (Health and Food Safety) https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en. Además, este número de identificación será el que se anote en el etiquetado de los productos (marca de identificación).

6.- Existen ciertas actividades para algunos productos alimenticios que, teniendo algún ingrediente de la clave en cuestión, incluyan otros ingredientes (otro POAS o vegetal) y que, conforme al anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004, requieren autorización y deben o pueden llevar la marca de identificación en su etiquetado. Son las siguientes:

- Clave 10 - Actividad 74: Productos transformados a base de carne
- Clave 12 - Actividad 28: Productos transformados a base de pescado
- Clave 14 - Actividad 08 Productos transformados a base de huevo
- Clave 15 - Actividad 22: Productos transformados a base de leche
- Clave 20 - Actividad 19 Productos transformados a base de huevo
- Clave 26 - Actividad 05: Productos transformados a base de carne
- Clave 26 - Actividad 06: Productos transformados a base de productos de la pesca
- Clave 26 - Actividad 28: Productos transformados a base de huevo
- Clave 26 - Actividad 29: Productos transformados a base de leche
- Clave 26 - Actividad 30: Productos transformados a base de caracoles o ancas de rana

Al contrario, en cualquier clave podrían fabricarse productos en cuya composición se incluye algún ingrediente de origen animal, cuya materia prima es un producto transformado, en cuyo caso el establecimiento no tiene que estar en las listas UE (mermelada con queso, zumo con leche pasteurizada) y los productos no incluyen en su etiquetado la marca de identificación. Ejemplos:

- Clave 21- Actividad 18: Productos vegetales transformados
- Clave 26 - Actividad 104: Comidas preparadas

7.- Por último, en aras de favorecer las exportaciones españolas, se han establecido directrices a las CCAA para registrar las empresas alimentarias conforme a las especificaciones técnicas UE, y para que al mismo tiempo den respuesta a las exigencias de los países terceros importadores de productos españoles. Cuando el país tercero, exige evidencias de que los productos exportados han sido procesados en todo momento en instalaciones expresamente autorizadas, aunque tal procesado o almacenamiento se encuentre implícito en la actividad principal del establecimiento, es necesario registrar, en el listado según normas UE, determinadas actividades, aparte de la actividad principal (para más información, consultar la [NOTA INFORMATIVA RELATIVA AL REGISTRO DE DETERMINADAS ACTIVIDADES \(RW y CS\) DE ESTABLECIMIENTOS ESPAÑOLES EXPORTADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL. LISTADOS SEGÚN NORMAS UE/LISTADOS DE EXPORTACIÓN TERCEROS PAÍSES](#)).

Las situaciones que pueden darse son múltiples y corresponde a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas determinar si se dan las condiciones para la inclusión en el listado UE y bajo qué sección y categoría de las mismas, teniendo en cuenta las directrices para adaptación a las exigencias de autorización de terceros países. Para ilustrar esto, hablaríamos de los siguientes ejemplos:

- Salas de despiece (CP) de canales, pero que también adquieren carnes de otros establecimientos autorizados, realizando funciones de reenvasado (RW) o almacenamiento (CS) para su posterior exportación al tercer país, o
- Establecimientos de transformación (PP) que realizan el loncheado de los productos disponiendo de instalaciones específicas, en las que lonchean también productos de otros establecimientos autorizados para dar servicios a terceros o para exportar ellos mismos el producto. En este caso es imprescindible que se reconozca la actividad de (RW) además de su actividad como establecimiento de transformación (PP).

8.- En los casos en que la empresa y los productos no puedan ser inscritos en el listado UE, y a pesar de todo el país tercero exija un listado específico de “establecimientos autorizados”, corresponde a las autoridades competentes en materia de sanidad exterior establecer los mecanismos y exigencias para la elaboración de los listados de autorización.

DOCUMENTO ACLARATORIO ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SUJETOS A AUTORIZACIÓN *Aprobado en la Comisión Institucional del 16/12/2020*

De acuerdo con el artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, los establecimientos que manipulen los productos de origen animal para los que el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 establece requisitos (salvo los establecimientos que se dediquen únicamente a la producción primaria, operaciones de transporte, almacenamiento de productos que no necesiten una temperatura controlada u operaciones de venta al por menor) deben disponer de una autorización.

Por otro lado, el artículo 1 del reglamento establece que será aplicable a los productos de origen animal tanto transformados como sin transformar y, a no ser que se indique expresamente lo



contrario, no se aplicará a los alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal. Además, a no ser que se indique expresamente lo contrario, el reglamento tampoco se aplicará a la venta al por menor.

En el Anexo se incluye una lista no exhaustiva de actividades sujetas a autorización.

1. Procedimiento de autorización

El artículo 148 del Reglamento (UE) 2017/625, en relación con la autorización de establecimientos, recoge lo siguiente:

1. Las autoridades competentes establecerán los procedimientos que deberán seguir los operadores de empresas alimentarias al solicitar la autorización de sus establecimientos conforme a los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004.
2. Cuando la autoridad competente reciba de un operador de empresa alimentaria una solicitud de autorización, llevará a cabo una inspección in situ.
3. La autoridad competente solo autorizará un establecimiento para las actividades en cuestión si el operador de empresa alimentaria ha demostrado que cumple los requisitos correspondientes de la legislación en materia de alimentos.
4. La autoridad competente podrá conceder una autorización condicional si se pone de manifiesto que el establecimiento cumple todos los requisitos de infraestructura y equipamiento. Únicamente concederá la autorización plena si en un nuevo control oficial del establecimiento, efectuado dentro de los tres meses de la concesión de autorización condicional, comprueba que el establecimiento cumple los demás requisitos pertinentes de la legislación en materia de alimentos. Si se han producido claros progresos, pero el establecimiento todavía no cumple todos esos requisitos, la autoridad competente podrá prorrogar la autorización condicional. No obstante, la duración total de esta última no será superior a seis meses, excepto por lo que se refiere a los buques factoría y buques congeladores con pabellón de los Estados miembros, para los que la autorización condicional no será superior a un total de 12 meses.
5. La autoridad competente mantendrá bajo examen la autorización de los establecimientos al realizar controles oficiales.

2. Mercado de identificación

El artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004 dispone lo siguiente:

"Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización de conformidad con el apartado 2 del artículo 4 que no lleven:

- a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) nº 854/2004; o bien
- b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del anexo II del presente Reglamento"



Por lo tanto, los productos de origen animal elaborados en un establecimiento con actividades sujetas a autorización siempre deben llevar una marca de identificación o un marcado sanitario. Por el contrario, los establecimientos que no requieran autorización no podrán poner marca de identificación.

Además, los establecimientos que elaboren productos de origen animal y otros productos, pueden fijar la misma marca de identificación requerida para los productos de origen animal a los demás productos (véase el anexo II, sección I, punto B.7, del Reglamento (CE) nº 853/2004).

Para más información sobre el marcado de identificación, consultar el documento Marca de identificación en productos de origen animal

3. Situaciones concretas:

3.1. Establecimientos que producen alimentos que contienen únicamente productos transformados de origen animal

Los establecimientos que producen alimentos que contienen únicamente productos de origen animal transformados de uno o varios sectores, requieren autorización, sin perjuicio de que el establecimiento de transformación de los productos de origen animal utilizados como materia prima deban tener también la actividad autorizada. Por ejemplo:

- un establecimiento que elabora tortillas a partir de huevo pasteurizado y queso.
- la fabricación de comidas preparadas exclusivamente a base de carne o pescado transformados (jamón, salmón ahumado, etc...)

3.2. Establecimientos que producen alimentos que contienen tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal

A no ser que se indique expresamente lo contrario, el Reglamento (CE) nº 853/2004 no se aplica a la producción de alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal. Esta exclusión del ámbito de aplicación del Reglamento obedece a la constatación de que el riesgo planteado por el ingrediente de origen animal puede controlarse aplicando las normas del Reglamento (CE) nº 852/2004, sin que sea necesario aplicar requisitos específicos más detallados.

Por lo tanto, los establecimientos que elaboren este tipo de alimentos no requieren la autorización de sus actividades. Así, por ejemplo:

- la leche en polvo utilizada en la preparación de helados debe obtenerse de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004, pero la fabricación de los helados entra dentro el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004;



- los productos transformados de origen animal, como la carne y los productos lácteos o de la pesca, utilizados para preparar una pizza, deben obtenerse de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004, pero la fabricación de la pizza entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004;
- la carne o los productos lácteos utilizados para preparar comidas preparadas compuestas por estos productos transformados y verduras deben obtenerse de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004, pero la fabricación de estas comidas preparadas entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004;
- los ovoproductos utilizados en la preparación de mayonesa deben obtenerse de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004, pero la fabricación de la mayonesa entra en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004.
- los productos transformados de origen animal, como el huevo pasteurizado y el jamón cocido, utilizados para preparar una tortilla de patata y jamón, deben obtenerse de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004, pero la fabricación de la tortilla, que contiene patata (origen vegetal) entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004;

3.3. Centros de recogida y tenerías que suministran materias primas para la producción de gelatina destinada al consumo humano

El anexo III, Secciones XIV y XV, capítulo I.5 del Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal establece que *“los centros de recogida y tenerías podrán también suministrar materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinado al consumo humano si las autoridades competentes las autorizan específicamente para ello”*.

Así, las autoridades competentes concederán una autorización específica a estos establecimientos, cuando cumplan los requisitos detallados en el reglamento y lo comunicarán a AESAN para su inclusión en el Listado de centros de Recogida y Tenerías con Autorización Específica conforme al Reglamento 853/2004.

ANEXO DE ESTE DOCUMENTO: LISTA NO EXHAUSTIVA DE ACTIVIDADES SUJETAS A AUTORIZACIÓN

De acuerdo con el Reglamento 853/2004 existen una serie de actividades en la producción de alimentos que son objeto de autorización y que se reflejan en un listado público de clasificación de establecimientos en SECCIONES.

En España, el registro de establecimientos se establece en CLAVES/CATEGORÍAS/ACTIVIDADES.



En la práctica, existe una relación de equivalencias entre las dos clasificaciones (Anexo II de la Guía del RGSEAA).

En las listas UE, existen secciones concretas que las incluyen diferenciando el sector de POA al que pertenecen, salvo el envasado, almacenamiento y mercado mayoristas para los cuales no diferencia qué tipo de POA.

Las actividades señaladas en cada clave para incluirse en las listas UE solamente podrán ir precedidas de las categorías del Registro:

- 1 o 6 para establecimientos de **actividades** alimentarias **específicas** de cada sección de las listas UE o establecimientos de transformación (véase anexo II de la Guía del RGSEAA)
- 2 para establecimientos que se dedican a **envasado** de productos de las claves específicas de POAS y se clasifican en la sección 0 de las listas UE
- 4 para establecimientos de **almacenamiento** y se clasifican en la sección 0 de las listas UE

Clave 5: Conservación de alimentos

- Tratamiento de productos cárnicos por altas presiones (HPP)
- Tratamiento de productos de la pesca por altas presiones (HPP)

Clave 10: Carne y productos cárnicos

- Mataderos
- Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos
- Salas de despiece
- Establecimientos de manipulación de caza
- Almacenes frigoríficos
- Almacenes en congelación
- Establecimiento de congelación (Recibe carne refrigerada y la comercializa congelada, sin transformación previa)
- Mercados mayoristas del sector cárnico (Si fabrican, envasan, almacenan o importan, consultar apartado C del capítulo V de la Guía de RGSEAA)
- Carne de ungulados
- Carne de aves
- Carne de lagomorfos
- Carne de caza
- Despojos (incluida la sangre)



- Carne picada, preparados de carne o CSM (carne separada mecánicamente)
- Grasas animales fundidas y chicharrones (recogida, almacenamiento o transformación de materias primas)
- Estómagos, intestinos y vejigas
- Gelatina
- Colágeno
- Productos cárnicos (Embutidos cocidos, curados, etc.)
- Salado y secado de jamones
- Salado y secado de carne y derivados cárnicos
- Productos a base de sangre
- Extractos e hidrolizados de carnes
- Productos transformados a base de carne (también disponible en clave 26)

Clave 12 – Productos de la pesca

- Centros de depuración
- Centro de expedición de invertebrados marinos (incluidos equinodermos y gasterópodos)
- Buques congeladores y buques factoría
- Establecimiento de limpieza/manipulación/ de cangrejos vivos
- Establecimiento de descongelación de productos de la pesca
- Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)
- Productos de la pesca descongelados
- Lonja o Mercado de subastas
- Almacenes frigoríficos
- Almacenes en congelación
- Establecimiento de congelación (Recibe Productos de la pesca refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa)
- Mercado mayorista de productos de la pesca. (Si fabrican, envasan, almacenan o importan, consultar apartado C del capítulo V de la Guía de RGSEAA)
- Productos de la pesca congelados
- Conservas de productos de la pesca
- Semiconservas de productos de la pesca
- Productos de la pesca ahumados
- Productos de la pesca salados y en salazón
- Productos de la pesca seco-salados y desecados
- Productos de la pesca pasterizados o cocidos
- Cocedero de productos de la pesca
- Aceites o grasas de pescado
- Grasas de otros animales marinos
- Ancas de rana (también disponible en clave 26)
- Caracoles (también disponible en clave 26)
- Productos transformados a base de pescado (también disponible en clave 26)



Clave 14: Huevos y ovoproductos

- Centros de embalaje de huevos
- Fabricante/elaborador de Huevo líquido
- Almacenes frigoríficos
- Almacenes en congelación
- Ovoproductos
- Productos transformados a base de huevo (también disponible en clave 26)
- Huevos aromatizados

Clave 15: Leche y productos lácteos

- Centros de recogida de leche
- Almacenes frigoríficos
- Almacenes en congelación
- Establecimiento de congelación (Recibe productos lácteos refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa)
- Establecimiento elaborador de quesos para madurar en otro establecimiento
- Centro de maduración de quesos
- Centro de Ahumado de quesos
- Envasador de leche cruda
- Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)
- Leche condensada
- Leche en polvo
- Leche fermentada (yogurt, etc.)
- Quesos madurados
- Quesos frescos
- Quesos fundidos
- Cuajadas
- Nata
- Materias grasas lácteas (Mantequilla)
- Sueros lácteos
- Sueros lácteos en polvo
- Requesón
- Productos lácteos fraccionados
- Leche UHT y esterilizada
- Leche pasteurizada
- Productos transformados a base de leche (también disponible en clave 26)



Clave 16: Grasas y aceites

- Aceites o grasas de pescado (también disponible en clave 12)
- Grasas de otros animales marinos (también disponible en clave 12)
- Derivados de grasas a base de materias primas obtenidas según R 853/2004 (también disponible en clave 26)

Clave 20: Harinas y derivados

- Productos transformados a base de huevo (también disponible en clave 14 o 26)

Clave 26: Comidas preparadas y otros

- Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Ictiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Derivados de grasas a base de materias primas obtenidas según R 853/2004
- Aromas derivados de productos de origen animal a base de materias primas obtenidas según R 853/2004 (también disponible en clave 31)
- Productos transformados a base de pescado (también disponible en clave 12)
- Productos transformados a base de caracoles o ancas de rana (también disponible en clave 12)
- Productos transformados a base de huevo (también disponible en clave 14)
- Productos transformados a base de carne ((también disponible en clave 10)
- Productos transformados a base de leche (también disponible en clave 15)

Clave 28: Helados

- Helados a base de leche cruda



Clave 40: Polivalente

- Buque de almacenamiento en congelación
- Envasador de POAS
- Almacenes frigoríficos
- Almacenes en congelación
- Establecimiento de congelación de POAS (Recibe POAs refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa)
- Mercado mayorista (Si fabrican, envasan, almacenan o importan, consultar apartado C del capítulo V de la Guía de RGSEAA).

F. VENTA DE PRODUCTOS POR INTERNET

Esta forma de comercialización no influye sobre los criterios de inscripción del RGSEAA o de los registros de las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

Las “tiendas on-line” de atención bien a empresas alimentarias, o bien al consumidor final (persona física o jurídica), y sin establecimiento, son una forma de distribución de alimentos que utiliza Internet como vía de comunicación. Por tanto, el operador de empresa alimentaria que sea a su vez el prestador de servicios en internet:

- que ofrece un servicio basado únicamente en la “DISTRIBUCIÓN con/sin IMPORTACIÓN DE PAÍSES TERCEROS” de alimentos, con entrega (en mano, por correo postal, por mensajería, etc.) al cliente, bien una empresa, o bien el consumidor final; y
- que no tiene instalaciones alimentarias registradas

debe estar en el registro nacional bajo la clave, categorías 3 ó 5 y actividad que le corresponda según los criterios generales de clasificación de empresas y establecimientos de la presente Guía.

G. CONDICIONES PARA QUE DOS O MÁS RAZONES SOCIALES DIFERENTES OPEREN EN UNA MISMA INSTALACIÓN ALIMENTARIA SUJETA A RGSEAA

Desde el punto de vista del RGSEAA es posible que en una misma instalación o domicilio industrial operen y estén inscritas dos o más razones sociales diferentes, siempre que sean micropymes (entendiendo por micropyme la empresa con una plantilla inferior a 10 trabajadores



y cuyo volumen de negocio y balance sea inferior a 2 millones de euros, Reglamento (UE) nº 651/2014³).

Cada entidad debe de disponer de la autorización sanitaria de funcionamiento y/o la inscripción en el RGSEAA y debe tenerse en cuenta que, al inicio de la actividad, tienen que quedar distribuidas las responsabilidades respecto a la implantación de los autocontroles, de forma que:

1. El diseño y la implantación de cada prerequisite quede asignado a una de las partes contratantes, según lo que se acuerde entre ellas.
2. En caso de que hubiera elaboraciones y, dado que el sistema depende directamente del procesado, la responsabilidad del diseño y la implantación del APPCC, debe ser asumido por la/s empresa/s responsable/s. No se permitirán más de dos elaboradores de la misma actividad. Las empresas deben operar o elaborar en momentos distintos en el tiempo o en el espacio, es decir, en franjas horarias perfectamente delimitadas (días diferentes, mañana – tarde) o en espacios o instalaciones perfectamente diferenciadas en el domicilio industrial, salvo que sea técnicamente inviable, como en el caso de la maduración de quesos en cuevas geológicas naturales compartidas.
3. La documentación sobre:
 - Los productos alimentarios (fichas técnicas, formados, requisitos de envases y embalajes, etiquetado de los productos, etc.) y
 - los documentos acreditativos del sistema de autocontrol sobre la seguridad alimentaria previsto por las empresas (prerequisites: Plan de control del agua, Plan de limpieza y desinfección, Plan de control de plagas, Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria, Plan de control de proveedores, Plan de trazabilidad, Plan de registro de temperaturas, Plan de gestión de residuos y la correspondiente documentación de la implantación del sistema de APPCC o GBP) debe estar disponible en todo momento, de forma que el inspector la pueda valorar en conjunto y no tenga que solicitarla por partes a los diferentes operadores económicos.

A pesar de las consideraciones anteriores, según las actividades que realicen las empresas y las instalaciones donde pretendan realizarlas se podrían dar situaciones en que no fuera posible compartirlas, por lo que es necesario estudiar caso por caso las solicitudes de inscripción. Asimismo, la responsabilidad asumida por los operadores que compartan la instalación tendrá que estar debidamente delimitada y documentada.

³ Se entiende que esta opción de compartir instalaciones o domicilio industrial es una opción singular, limitada y condicionada, no es una situación de carácter general (Parques empresariales). De forma que si se incluyesen Pymes el número de trabajadores se podría incrementar hasta 50 y el volumen de negocio hasta 10 millones de euros, con lo que entrarían en esta posibilidad de compartir instalaciones o domicilio industrial empresas de mucho mayor tamaño y procesos mucho más complejos y mayores riesgos. Los Parques empresariales se refiere a un complejo de oficinas o edificios de trabajo, no necesariamente relacionados con el ámbito industrial y de producción



Las autoridades competentes de cada comunidad por razón del domicilio industrial del establecimiento serán las que determinen en cada caso la viabilidad de compartir las instalaciones.

En caso de que los incumplimientos de un operador económico afecten a instalaciones compartidas con otras empresas y que por motivos de salud pública quede justificada la adopción de medidas cautelares proporcionales al riesgo, se podrá requerir que ninguna de las empresas opere hasta que se corrijan las deficiencias.

V. EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA. CUESTIONES ESPECÍFICAS

A. ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS EN UNA CLAVE DE PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL (CLAVES 26 Y 40)

Los establecimientos **que elaboran POAS, con ingredientes de todo tipo**, no dedicándose a un sector concreto, entre ellos, los centros para supermercados o hipermercados, separados físicamente del establecimiento/punto de venta al consumidor final, requieren autorización según el Reglamento (CE) nº 853/2004 y deberán trasladarse a las listas UE. Para diferenciarlos se registrarán en **la clave 26** bajo las siguientes actividades:

	Actividad	Categ.
05	Productos transformados a base de carne	1
06	Productos transformados a base de pescado	1
28	Productos transformados a base de huevo	1
29	Productos transformados a base de leche	1
30	Productos transformados a base de ancas de rana o caracoles	1

Estos productos incluyen en su etiquetado la marca de identificación y los establecimientos se vuelcan en las secciones VI, VIII, IX, X y XI de las listas UE como establecimientos de productos procesados.

Los **operadores que realizan envasado, distribución, almacenamiento o importación polivalente (categorías 2, 3, 4 o 5)** que suministran a otra empresa o establecimiento, muchas



veces al comercio al por menor, pueden tener instalaciones de envasado, almacenamiento o loteado de todo tipo de productos alimenticios. Entre ellos, están las TERMINALES / CENTROS / PLATAFORMAS DE DISTRIBUCIÓN de supermercados o hipermercados. En estos casos, se debe acudir a la **clave 40:**

a) La actividad 02 (polivalente) puede ligarse a cualquier categoría (2, 3, 4 ó 5) con productos de cualquier clave.

b) Si los establecimientos **envasan**, incluso **descongelan, filetean y trocean** (no transforman) uno o varios POAS, se inscribirán con Cat/Activ 604 “Envasador de productos de origen animal (INDICAR SECTOR)”; los POAS pueden ser transformados o sin transformar, congelados o descongelados y frescos.

En el Reglamento (CE) nº 852/2004, se definen los «**productos sin transformar**» como “los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado. Por tanto, todas las actividades enumeradas en este párrafo pueden ser realizadas por las empresas alimentarias dadas de alta como “Envasadores”.

c) Si las instalaciones son de **almacenamiento** de uno o varios POAS que requieren control de temperatura, se inscriben con:

- Cat/Activ 497. “Almacenamiento frigorífico de POAS (INDICAR SECTOR)”; o
- Cat/Activ 498. “Almacenamiento en congelación de POAS (INDICAR SECTOR)”.

d) Si los establecimientos **congelan** uno o varios POAS que reciben refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa, se inscriben con:

- Cat/Activ 609 “Establecimiento de congelación de POAS (INDICAR SECTOR).

Con el afán de mantener la información sobre el tipo de POAS que se envasan o almacenan, aunque en las listas UE no se exige, se deberá señalar como información los términos:

- Sector cárnico
- Sector de la pesca
- Sector lácteo
- Sector huevos
- Sector comidas preparadas a base de POAS

Este último se señalará cuando las autoridades competentes consideren oportuno identificar los POAS de cara al programa específico de etiquetado de alérgenos para estos productos, siempre teniendo en cuenta que la actividad será especificada según sectores. Por ejemplo:

- Si envasa quesos, almacena pescado congelado, productos cárnicos y conservas de atún: Cat/Activ: 604 (sector lácteo), 497 (sector cárnico), 498 (sector de la pesca) y 402.



- Si envasa quesos y productos cárnicos y almacena todo tipo de productos sin control de la cadena de frío: Cat/Activ: 604 (sector lácteo y sector cárnico) y 402.
- Si almacena verduras congeladas y preparados de carne en refrigeración: Cat/activ 402 y 497 (sector cárnico)

B. ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Se inscriben bajo la **clave 26** entendiendo que se encuadran dentro de alguna de estas opciones:

b.1 – Establecimiento donde se elaboran las comidas para posteriormente transportarlas a:

- una colectividad⁴ censada o establecimiento censado por la autoridad competente de la comunidad autónoma, por ejemplo, bar, restaurante, colegio, hospital, empresa con comedor colectivo, casa/castillo para celebraciones, etc., o
- Medios de transporte; o
- espacios habilitados con ocasión de actos organizados por una entidad pública o por un particular, o incluso al aire libre.

Las actividades son:

- Cat/Activ 101. Fabricación, elaboración o transformación de Comidas preparadas para suministro en medios de transporte
- Cat/Activ 102. Fabricación, elaboración o transformación Comidas preparadas para colectividades

Ambas se excluyen del Reglamento (CE) nº 853/2004 (autorización) porque sirven en colectividades y son comercio al por menor (conforme a la definición del Reglamento 178/2002) pero no se excluyen del registro de carácter estatal, porque en sus instalaciones no entra el consumidor final y sirve exclusivamente a otros establecimientos.

Cuando para tales instalaciones sea necesaria la autorización conforme al Reglamento (CE) nº 853/2004, el establecimiento se dará de alta en las actividades 05, 06, 28, 29 y 30 previstas en la clave 26, según convenga

b.2 - Empresa (lo cual no significa persona física contratada a título individual) ajena a la colectividad, que aporta logística y personal y, en su caso, las materias primas, para elaborar y

³ Conforme a la definición de “colectividad” del Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;



servir comidas en las dependencias de la colectividad, con carácter permanente o eventual, responsabilizándose de la actividad alimentaria. En el supuesto de que la empresa ejerciera la actividad en las dependencias de varias colectividades, será objeto de una sola inscripción tramitada en la comunidad autónoma competente por razón del domicilio social de la empresa:

Cat/Activ 627. Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración

Si dispone de una instalación independiente como almacén donde guarda material auxiliar y materias primas para el desarrollo de su actividad, éste será anotado en:

Cat/activ 431: Almacenamiento de material auxiliar y materias primas para empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración

Existen empresas de la clave 26 que poseen distintos establecimientos de cat/activ 102 (fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para colectividades) y, además, desarrollan la cat/activ 627 (empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración). En este caso, la empresa tendrá cada establecimiento inscrito en la comunidad autónoma correspondiente donde se localicen las instalaciones con la cat/activ 102, la inscripción de la razón social con la cat/activ 627 en la comunidad autónoma donde tenga el domicilio social y, en caso necesario, la inscripción de las instalaciones de almacén con la Cat/activ 431 en la comunidad autónoma correspondiente donde tenga éstas.

C. MERCADOS MAYORISTAS⁵.

En España existen mercados mayoristas de carne, pescados y vegetales.

Se inscribirán las instalaciones y secciones comunes del mercado por un lado y cada unidad independiente de exposición y venta, por otro. En todos los casos, anotarán la cat/activ, según clave:

- Clave 10 – Cat/Activ 676. Mercado mayorista del sector cárnico.
- Clave 12 – Cat/Activ 613. Mercado mayorista de productos de la pesca.
- Clave 21 – Cat/Activ 619. Mercado mayorista de productos de origen vegetal.
- Clave 40 – Cat/Activ 603. Mercado mayorista (INDICAR SECTOR/ES).

⁵ «Mercado mayorista»: una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresa alimentaria.

Estas combinaciones específicas llevan implícita la categoría de distribución. Las empresas con puesto en el mercado solo tendrían que añadir, en su caso, las categorías 1, 2, 4 o 5 respetando los criterios del apartado C del capítulo IV de esta Guía.

En el campo “domicilio” de las instalaciones comunes y de cada unidad de exposición y venta, se debería anotar algún dato común, como, por ejemplo, el nombre de las instalaciones o las palabras textuales “Mercado mayorista”, de manera que se pueda realizar la búsqueda, también, por el domicilio.

Los **mercados de las claves 10, 12 y 40** se vuelcan en **la sección 0** de las listas UE.

Por último, señalar que si, en el terreno urbanizado donde se localiza el mercado mayorista, existen salas de despiece, establecimientos de transformación o almacenes, aunque compartan servicios, estos tendrán su inscripción propia, pues no forman parte de éste y no deben anotar las combinaciones de cat/activ de mercado.

D. EMPRESAS DE TRANSPORTE

1. CARACTERÍSTICAS:

1ª). No se trata de inscribir los vehículos o los contenedores; se inscriben las empresas o trabajadores autónomos titulares (en propiedad o cualquiera otra forma de disposición – arrendamiento, usufructo, cesión, etc.) de los mismos, al servicio de otra u otras empresas, pero no del consumidor final. En el caso de empresas de transporte que trabajen con empresas subcontratadas (ya sean autónomos o cualquier otra forma de sociedad a quien subcontraten el servicio), debe tenerse en cuenta que ésta deberá inscribirse en el RGSEAA, además de los trabajadores autónomos o las empresas subcontratadas (titulares de los vehículos o contenedores) que prestan el servicio.

2ª). Se inscriben las empresas con sede social en España.

3ª). Los contenedores o cajas de los medios de transporte no son de uso exclusivo alimentario, con la excepción de los destinados a transporte de alimentos a granel de productos granulados, en polvo o líquidos. En el RGSEAA, se inscriben las empresas de transporte por el hecho de realizar transporte de alimentos o coadyuvantes tecnológicos independientemente de que sus vehículos o contenedores se utilicen para una amplia variedad de mercancías.

4ª). La empresa que transforma, envasa, almacena, distribuye o importa, si además transporta las mercancías a sus clientes en vehículos propios, ya estará inscrita en el RGSEAA y no tiene que registrarse como empresa de transporte. Ej. Empresa inscrita en la clave 15 como “Distribución de leche cruda (cat/activ 303)” no requiere anotarse en la clave 40 como empresa de transporte.

5ª). No se registrarán en el RGSEAA, sin perjuicio de registros de otro ámbito, las empresas que exclusivamente realizan operaciones de transporte al inicio o al final de la cadena alimentaria. Esto supone los siguientes tipos:

- Transporte de productos primarios, aunque su destino sea otro establecimiento dentro de la cadena alimentaria y posterior a la producción primaria, excepto en el caso de la leche cruda, ya que el transporte de esta desde los establecimientos de producción primaria hasta los centros de recogida y/o transformación de la leche, debe considerarse una actividad excluida de la producción primaria u operación conexas a la misma, y, por tanto, dicha actividad debe registrarse en el RGSEAA.
- Transporte a domicilio contratado por el consumidor individual: Bien las empresas de mensajería que solo den servicio al consumidor final; o bien las empresas titulares de los establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final que posean vehículos propios y realicen el reparto a domicilio. Cabe citar empresas tales como Deliveroo, Glovo, Just Eat, Uber Eats, etc. cuya actividad consiste en la explotación de una página web y aplicaciones para móviles y otros soportes (APP), de manera que, utilizando como medios de transporte ciclomotores o bicicletas que cuentan con recipientes isoterms, presta el servicio de transporte de las comidas preparadas por los restaurantes asociados y las entrega al consumidor final.

Conviene aclarar que cuando la empresa de comercio al por menor utilice medios de transporte no propios para realizar el reparto a domicilio, la empresa de transporte que sea contratada deberá estar inscrita en el RGSEAA, excepto si son transportistas individuales que, con su vehículo propio, hacen exclusivamente el transporte de productos desde los establecimientos minoristas (restaurantes, tiendas de alimentación, etc.) que han contratado el servicio de transporte a domicilio o a otros minoristas a nivel local. Asimismo, también quedan excluidas del requisito de inscripción en el RGSEAA las plataformas de mensajería, en tanto esté vigente el Acuerdo de diciembre de 2011 entre AESAN - Asociación Española de Empresas de Mensajería.

2. TIPOS DE EMPRESAS DE TRANSPORTE, EN FUNCIÓN DE LOS MEDIOS CON QUE INTERVIENEN EN LA CADENA ALIMENTARIA:

1. Empresas titulares del medio de transporte que forma un todo con la caja/contenedor/cisterna (camión con cabecera y caja/cisterna unidos o buque que dispone de bodegas de posible uso para transporte a granel de alimentos).
2. Empresas titulares del contenedor/cisterna donde se introduce la mercancía para ser transportada sobre el esqueleto del camión por carretera, en tren, barco o avión. Se trata tanto de:
 - Las empresas de transporte en aerolíneas, RENFE, empresas de transporte por carretera y las empresas navieras, que sean titulares de contenedores y

- Las empresas de logística que utilizan para su actividad los contenedores y son titulares de los mismos.

3. CLASIFICACION EN EL RGSEAA

Las empresas presentarán su comunicación en la comunidad autónoma competente por razón de ubicación de su domicilio social, con la categoría y actividades de la clave 40, siguientes:

- 605 - Transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel).
- 606 - Transporte de productos alimenticios y alimentarios sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel).
- 607 - Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.
- 608 – Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.

En el supuesto de que las empresas de transporte dispongan de instalaciones de depósito/tránsito, deberán inscribirse en el RGSEAA de la forma siguiente:

- La sede social de la empresa de transporte, como todo operador que ejerce esta actividad, con las actividades de transporte; y
- Las instalaciones de almacenamiento con las actividades 402, 497 o 498 que correspondan, en tantos puntos donde se localicen, que anotarán debidamente su domicilio social.
- Si el domicilio de la razón social coincidiera con alguno de los domicilios de los “almacenes de transferencia”, entonces, habría que dar solo un RGSEAA de la 40 con todas las actividades de transporte y almacén.

E. EMPRESAS CUYA ACTIVIDAD TENGA POR OBJETO LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (CLAVE 39)

1. DEFINICIONES.

A efectos del RGSEAA de los operadores implicados en el proceso de producción y distribución de los materiales destinados al contacto con alimentos (MECAS), se entenderá por:

- a. Sustancia química simple: cualquier monómero, iniciador, aditivo, disolvente, ayudante de polimerización, ayudante de la producción de polimerización, colorante, etc. Es decir,

cualquier ingrediente químico básico que pueda ser usado para la fabricación de materiales destinados al contacto con los alimentos.

b. Material, producto o artículo intermedio: cualquier producto que, sin ser sustancia química simple, requiere de una operación de transformación posterior para llegar a tener consideración de producto final y posterior puesta en el mercado. Se incluyen aquellos artículos que requieren un tratamiento por calor para alcanzar la consideración de producto final por ejemplo: láminas termo formables, preformas de las botellas, etc.

c. Material, producto o artículo terminado: son aquellos materiales que, según se define en el Reglamento (CE) nº1935/2004, estén destinados a entrar en contacto con los alimentos o que ya estén en contacto con los alimentos y estén destinados a tal efecto o de los que quepa esperar razonablemente que entrarán en contacto con alimentos o que transferirán sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de empleo. Estos materiales y objetos no necesitan ningún cambio posterior en su formulación, aunque su composición pueda cambiar debido a degradación o interacción con los alimentos. Dentro de ellos se distinguen:

- Materiales y artículos destinados al contacto directo con los alimentos (envases, contenedores para almacén de alimentos ya sea a granel, botellas, menaje de cocina o utensilios, partes de maquinaria que vayan a formar parte de la misma y que vayan a estar en contacto directo con alimentos, films para envolver alimentos, superficies para procesamiento de alimentos...).
- Componentes terminados del material o artículo en contacto con los alimentos que solo necesiten ser ensamblados antes o durante el envasado/ llenado para dar lugar al material final (tapón de botella, tapa de frasco, piezas de madera, planchas de cartón

d. Fabricante de sustancias: cualquier operador que fabrica una sustancia química simple definida en el apartado 1 que va a ser utilizada en la fabricación de materiales destinados al contacto alimentario o de cualquiera de sus fases intermedias.

e. Fabricante de materiales, productos o artículos intermedios: cualquier operador que, mediante el uso de sustancias químicas simples o sus mezclas, fabrica artículos intermedios aplicando procesos físicos y/o químicos. Se incluyen fabricantes de films (estos se consideran productos o artículos intermedios cuando van a formar parte de una material multicapa o multimaterial multicapa y se consideran productos o artículos terminados cuando directamente se ponen en contacto con el alimento como envoltorio), hojas, preformas, etc., que no constituyan por sí mismos un artículo terminado, obtenidos utilizando procesos de extrusión, laminado o inyección en un molde.

f. Fabricante de materiales, productos o artículos terminados: cualquier operador que utilizando sustancias químicas o productos intermedios fabrica materiales o artículos considerados terminados. Es decir, que se ajustan a lo descrito en el punto c.

g. Usuario de materiales y objetos destinados al contacto con los alimentos: es cualquier operador que pone los alimentos o ingredientes alimentarios en contacto con el producto terminado tal y como se describe en el punto c de este apartado. En este grupo se incluye la

industria alimentaria y todo aquel operador que envase o ponga en contacto el alimento con el material final, así como minoristas, vendedores de alimentos que envasen éstos en sus establecimientos y consumidores que adquieran el material terminado y lo pongan en contacto con el alimento.

h. Proceso de ensamblado: procedimiento mecánico el cual, en ningún momento modificaría las características físico-químicas del envase final, esto es, no alteraría la estructura interna del envase tal que pudiera afectar a las sustancias sometidas a control de migración incumpliendo de este modo el artículo 3 del Reglamento (CE) Nº 1935/2004. Puede tener lugar en la empresa alimentaria o por empresa de la cadena de distribución de MECAS especializada en dicha actividad.

2. CRITERIOS A LA HORA DE REALIZAR UNA INSCRIPCIÓN EN EL RGSEAA

1º) Teniendo en cuenta la justificación expuesta en el punto 5 de este apartado, conforme a las cinco categorías disponibles:

a. En la categoría 1 de fabricación, elaboración o transformación, en aras de racionalizar dentro de este sector tan amplio, se registrarán los operadores que fabriquen, bien con destino a la industria alimentaria o bien para su comercialización a otros eslabones de la cadena alimentaria (incluido el consumidor final):

- El producto terminado, esto es, que sea el último eslabón de la cadena de producción porque realiza la última transformación y da forma definitiva al objeto o material para su puesta en el mercado,
- “artículos intermedios” establecidos en el apartado e) del punto 6.1 “definiciones”, cuando estos se consideren productos o artículos terminados (film para envolver)

b. Entre las categorías restantes (2. envasado, 3. distribución, 4. almacenamiento y 5. importación): se considera obligatoria sólo la inscripción de los importadores de materiales y artículos destinados al contacto con los alimentos en aras de mantener una correcta trazabilidad, tal y como se define en los artículos 2 y 17 del Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sean o no envases y cuenten o no con medidas específicas o legislación nacional.

2º) Partiendo de la clasificación que realiza el Reglamento (CE) Nº1935/2004 de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE:

a. Materiales que están ya en contacto con los alimentos y materiales y objetos que están destinados a entrar en contacto con los alimentos: se deben registrar todos aquellos operadores que fabriquen artículos terminados destinados al contacto directo con los alimentos, es decir:

- “envases” y “componentes” terminados del material o artículo en contacto con los alimentos, que conformarán el envase, que solo necesiten ser ensamblados, tengan o no

establecidas medidas específicas o disposiciones nacionales. Por ejemplo, fabricantes de: envases, tapones, juntas de estanqueidad, envoltorios para alimentos o etiquetas destinadas a ir sobre el alimento, y/o

- otros materiales y objetos (tales como menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes etc.) para los que se hayan establecido medidas específicas o legislación nacional en su defecto. Por ejemplo, fabricantes de platos de cerámica, o vasos y moldes de plástico.

b. Materiales y objetos que se espera de manera razonable que entrarán en contacto con los alimentos o que transfieren sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de uso: por ejemplo, cajas de cartón de cereales, frigoríficos, manteles, etc. Estos materiales, cuya función en un principio no es la de entrar en contacto directo con los alimentos, bien porque se interponga otro material entre ellos, o bien se utilicen con función embellecedora o protectora, esporádicamente pueden entrar en contacto con el alimento. Para estos operadores no sería necesaria la inclusión en el RGSEAA bajo la clave 39.

3º) Cuando el acto de registrar a un operador plantee dudas razonables por su actividad al organismo encargado del RGSEAA dentro de las Comunidades Autónomas, el caso podrá ser tratado a nivel de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria o en un grupo de trabajo electrónico creado a tal efecto, coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y en el que estarán representadas todas las Comunidades Autónomas.

De no alcanzarse un acuerdo mayoritario dentro del grupo o en la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria respecto a su registro, la opción de desbloqueo será la de NO REGISTRAR al operador.

3. CONCLUSIONES

1º - ¿Qué operadores tiene obligación de registrarse?

a. Fabricantes de envases propiamente dichos según se definen en este documento de guía, es decir, “Recipiente o vaso en que se conservan y transportan ciertos géneros” exista o no legislación a nivel europeo o nacional.

b. Fabricante de componentes terminados, aunque necesiten ser ensamblados para dar lugar al envase propiamente dicho (tapón de botella, tapa de frasco, piezas de madera, planchas de cartón)

c. Fabricantes de materiales y objetos de contacto alimentario, tales como menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes etc. que no son envases, siempre que cuenten con una medida específica según el Reglamento (CE) nº1935/2004 o en su defecto para los que se haya establecido una medida nacional.

d. Operadores cuya actividad sea la importación de cualquier tipo de materiales o artículos terminados destinados al contacto alimentario, sean envases, menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes, etc. y cuenten o no con medidas específicas o legislación nacional.



A modo aclaratorio, referido a la importación de MECAS, se debe tener en cuenta que:

Uno. Las empresas inscritas en el RGSEAA en la clave 40. Almacén, Distribución, Transporte, Envasado e Importación Polivalente y que vayan a importar MECAS, deberán tener anotada la clave 39. Materiales y Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, no siendo condición suficiente para tal fin el tener anotada únicamente la clave 40.

Dos. Las empresas alimentarias inscritas en el RGSEAA como fabricantes o envasadores de cualquier clave y vayan a importar MECAS necesarios para sus procesos de producción y para poder ejercer la actividad principal de la empresa, no necesitan ser inscritos en la clave 39 del RGSEAA. Se aplica criterio establecido en el punto 3º para la Categoría 5 del punto C. APLICACIÓN DE LAS CATEGORÍAS PARA LA INSCRIPCIÓN DE UNA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO de la GUÍA RGSEAA.

2º - ¿Qué operadores no tienen obligación de registrarse?

- a. aquellos operadores cuya actividad sea fabricante de materiales, productos o artículos intermedios y no sean, por tanto, responsables del último paso en la producción del material terminado (fabricantes de aditivos, tintas, adhesivos, preformas etc.);
- b. aquellas empresas cuya actividad sea fabricante de materias primas o actividades mineras.
- c. Todos los fabricantes, envasadores, almacenistas, distribuidores e importadores de productos intermedios.
- d. Todos aquellos fabricantes, envasadores, almacenistas, transportistas y distribuidores de productos terminados tales como menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes etc., que no cuenten con medidas específicas o legislación nacional.
- e. Envasadores, almacenistas, transportistas y distribuidores de productos terminados que sean envases, menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes, etc. y tengan medidas específicas o legislación nacional; se consideran entre ellos las empresas de la cadena de distribución de MECAS con instalaciones dedicadas al proceso de ensamblado de componentes terminados adquiridos a un fabricante inscrito.
- f. Cualquier operador en la cadena de producción de objetos y materiales en contacto con alimentos perteneciente al ámbito de grandes o pequeños electrodomésticos, tuberías, superficies para muebles o cisternas de camión, depósitos de acero, cemento, cerámicos, poliméricos, etc. o sus recubrimientos.
- g. Aquellos operadores registrados bajo el artículo 24 del [Reglamento \(UE\) 2022/1616, de 15 de septiembre de 2022, de la Comisión](#), relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos que apliquen un proceso de “descontaminación” en una “instalación de descontaminación”.
- h. El operador dedicado al comercio minorista, que se considera bajo el artículo 2.2 del Real Decreto 191/2011, salvo que sea importador de productos de países terceros, en cuyo caso esta circunstancia tiene prioridad sobre el hecho de ser operador del comercio minorista a



la hora de establecer la obligación de RGSEAA (véase apartado C del capítulo IV de la presente Guía)

3º - ¿Qué documentación deben presentar los operadores?

- a. Declaración de conformidad completa del producto final, siempre y cuando exista una medida específica comunitaria con arreglo al Reglamento (CE) nº 1935/2004 ej. materiales plásticos (Reglamento (UE) nº10/2011), o documentación que demuestre que es conforme con la legislación nacional.
- b. Si los materiales que fabrican, importan y/o distribuyen no cuentan con medidas específicas o legislación nacional, deben presentar la información adecuada para justificar la composición y características del producto suministrado.

4 ANEXO

Guantes desechables y reutilizables y delantales utilizados en la manipulación de los alimentos en industrias alimentarias.

Sin perjuicio de los controles oficiales que se han de realizar en las empresas elaboradoras de guantes destinados a entrar en contacto con alimentos, éstos no se inscribirán en el RGSEAA, entendiendo que los guantes, aunque se fabriquen con materiales regulados con legislación específica, pueden ser de uso general en otras muchas actividades de índole higiénico-sanitaria y se consideran en el grupo de excluidos.

En cuanto a los delantales, no son considerados materiales en contacto con alimentos, según lo dispuesto en el Reglamento 1935/2004.

Reutilización de envases de vidrio para uso alimentario

Sin perjuicio de los controles oficiales basados en la detección de restos de detergentes en el envase “limpio”, la actividad consistente en la recuperación, clasificación y lavado exhaustivo (con detergentes y aditivos) para la reutilización de envases de vidrio para uso alimentario, no se asimila a una fabricación de envases.

La garantía de las buenas prácticas en ese lavado será facilitada a la empresa alimentaria que reutiliza los envases, pero la actividad de la empresa que facilita el envase lavado no está basada en la fabricación del vidrio, sino más bien en el buen uso de los detergentes.

Receptáculos destinados a fermentar, mantener y en su caso criar bebidas alcohólicas como vinos, sidras, etc., estos son, tinajas de cerámica, barricas de madera, tanques de acero inoxidable, damajuanas de vidrio lagos y depósitos de hormigón y sus recubrimientos, etc.

Estos recipientes se utilizan durante el proceso de elaboración, almacenamiento y crianza de bebidas alcohólicas y algunos incluso, confieren al producto unas características propias. Teniendo en cuenta las presentes directrices:



- Estos receptáculos no se consideran envases propiamente dichos puesto que se usan durante los procesos de transformación.
- Incluso si son de cerámica -un material regulado por normativa específica-, prevalece la condición de pertenecer al equipamiento de la empresa.

Las empresas fabricantes de estos receptáculos no son objeto de RGSEAA.

5. JUSTIFICACION CRITERIOS RGSEAA EMPRESAS BAJO LA CLAVE 39

La clave 39 agrupa a las empresas que desarrollan su actividad en el ámbito concreto de los materiales destinados al contacto alimentario. Es sabido que en este campo se engloban diversos artículos y mercancías dentro de un amplio abanico de productos, los cuales pueden estar regulados a nivel de la Unión Europea mediante el establecimiento de medidas específicas como es el caso de materiales plásticos, o están a la espera de la adopción de tales medidas tal y como se establece en el artículo 5 del Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE; éste sería el caso de la madera, el papel, el cristal, el metal y el resto de materiales descritos en el anexo I del Reglamento y que aun siendo regulados de manera general por éste, no cuentan, a día de hoy, con una legislación particular. Se establece, mediante el artículo 6 del Reglamento marco, que: “a falta de las medidas específicas mencionadas en el artículo 5, el presente Reglamento no impedirá a los Estados miembros mantener o adoptar disposiciones nacionales siempre que sean acordes con lo dispuesto en el Tratado”, asumiendo siempre que el no poseer medidas específicas no exime del cumplimiento de la legislación general aplicable a todos los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, a saber, Reglamento 1935/2004 y Reglamento 2023/2006.

Hay que señalar que, en base a este artículo 6 del Reglamento marco, en España tenemos dos normativas nacionales: la primera que regula los materiales poliméricos distintos de plásticos (RD 847/2011) y la segunda que regula la utilización de materiales poliméricos reciclados hasta la elaboración de la lista positiva europea de procesos de reciclado de plásticos (RD 846/2011).

El hecho de que el ámbito de los materiales destinados al contacto alimentario sea tan sumamente amplio o la multitud de empresas intermedias, que no necesariamente desarrollan su actividad solo en el campo de los materiales destinados al contacto alimentario, crea cierta confusión a la hora de dilucidar si la empresa o el operador debe o no debe registrarse.

Ante esta situación, se hace necesario y es deseable racionalizar y armonizar, a nivel del territorio nacional, la manera de proceder respecto de la inscripción de las empresas y operadores en el RGSEAA. Se entiende innecesario el que una empresa se registre cuando por el desarrollo directo de su actividad; ej.: fabricante de tintas, aditivos para plásticos, colas, revestimientos, etc., no sea responsable del último paso, operador final, de la cadena de producción del material destinado al contacto alimentario, sino que sea un operador intermediario en el proceso de fabricación del producto, pero ello debe sentarse en la Guía del RGSEAA como directrices de aplicación. Todo esto sin perjuicio de las exigencias en cuanto al

cumplimiento de la normativa vigente respecto de los materiales que elabora que debe quedar patente en la presentación de una adecuada información o de declaración de conformidad de los materiales que suministra, en su caso.

Reseñar que, por supuesto, no es óbice para registrar a una empresa cuya actividad esté en el campo de materiales destinados al contacto con los alimentos, la ausencia de legislación comunitaria, ya que todos los materiales y objetos destinados al contacto alimentario que están descritos en el anexo I del Reglamento (CE) nº 1935/2004, aunque no cuenten con medidas específicas propias, como es el caso de la mayoría de ellos, deben cumplir lo dispuesto en éste y con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2023/2006, de 22 de diciembre de 2006, de la Comisión, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Por último, se ha considerado la conveniencia de registrar los importadores, como responsables de la entrada en España de estos materiales procedentes de países terceros, en aras de mantener una correcta trazabilidad, tal y como se define en los artículos 2 y 17 del Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sean o no envases y cuenten o no con medidas específicas o legislación nacional.

F. INSTALACIONES MÓVILES O PORTÁTILES DE ENVASADO

Las empresas que facilitan diferentes servicios mediante equipamientos móviles en el domicilio de diferentes empresas/establecimientos se tienen que registrar en el RGSEAA, donde tenga la sede social (al tratarse de una actividad no sedentaria) y con la categoría de elaboración o envasado, dependiendo de la función principal que desarrolle.

Hasta la fecha se han presentado casos de almazaras (clave 16), envasado de vinos (clave 30) y envasado de productos de diferentes claves (clave 40). En la clave 40, no se podrá incluir el envasado de aguas minerales naturales y de manantial, que debe inscribirse en la clave 27 de acuerdo con el capítulo III de esta Guía.

Por ejemplo:

A) Prestación de servicio de envasado de vino: Si el titular del tren móvil realiza las operaciones de envasado de vino para un tercero:

- La empresa propietaria del tren móvil debe estar inscrita en el RGSEAA con la categoría 0201 de la clave 30 (envasador de vino)
- La empresa que contrata el servicio debe estar inscrita, según proceda, con la categoría 0101 (si también es el elaborador del vino) o 0301 (si únicamente actúa como comercializador del producto o distribuidor, siendo el elaborador otro operador de empresa alimentaria) de la clave 30.

B) Prestación de servicio de envasado de vino espumoso: Si el titular del tren móvil presta el servicio de envasado a establecimientos elaboradores de vinos espumosos: la empresa propietaria del tren móvil debe estar inscrita en el RGSEAA con la categoría 0119 de la clave 30



(fabricación o elaboración o transformación de vino espumoso), ya que en el método de elaboración incluye la adición del licor de tiraje o del licor de expedición (transformación del producto).

C) Alquiler de maquinaria para envasado de vino: Si el titular del tren móvil de envasado ofrece exclusivamente la maquinaria y las operaciones de envasado las realiza el arrendatario del tren (empresa alimentaria):

- La empresa propietaria del tren móvil está exenta del requisito de inscripción al RGSEAA, aunque es responsable de garantizar que el equipo de envasado reúne las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004
- La empresa arrendataria, que alquila la maquinaria y es responsable del envasado, debe estar inscrita, según proceda, con la categoría 0101 (si también es el elaborador del vino) o 0201 (si únicamente envasa dicho vino, siendo el elaborador otro operador de empresa alimentaria) de la clave 30.

D) Empresas de países de la UE: Sólo se inscribirán en el RGSEAA los titulares de trenes móviles con domicilio social en el Estado español. Los trenes móviles de empresas de países de la UE deberán acreditar que se ajustan a los requisitos exigidos por la autoridad competente a las instalaciones móviles y garantizar que el equipo de envasado reúne las condiciones establecidas al Reglamento (CE) nº 852/2004.

G. DIRECTICES PARA LA CORRECTA ANOTACIÓN E IDENTIFICACIÓN REGISTRAL DE LOS CENTROS DE EMBALAJES

El 16 de junio de 2015 acabó el plazo establecido para que los operadores económicos adaptaran el formato de código de identificación de precintos, etiquetas y sellos de los huevos que se comercialicen por empresas españolas al formato del nº RGSEAA, como único formato posible, el cual consta de tres partes:

- la parte izquierda que se compone de uno o dos dígitos, correspondiente a la clave o sector;
- la parte del centro que es un campo numérico de cinco o seis dígitos; y
- la parte derecha que se compone de las letras identificativas de la provincia en la que se sitúa el establecimiento.

Todo ello, precedido por las siglas “ES” de España. Ejemplo: **ES-14.031245/AL**

H. COMERCIALIZACIÓN DE CARACOL Y RGSEAA

En la comercialización de caracoles se pueden distinguir varias etapas:

1. Cría o recolección de caracoles vivos o sus huevos y acondicionamiento en el lugar de producción.



Según se establece en el [Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento \(CE\) nº 852/2004](#) relativo a la higiene de los productos alimenticios, se considera producción primaria:

- La producción o la cría de caracoles en la explotación y su posible transporte a un establecimiento de transformación o a un mercado.
- La recolección de setas, bayas, caracoles, etc., en el medio natural y su transporte a un establecimiento.

Al igual que en el caso de la miel y de los productos vegetales, el envasado y acondicionamiento de caracoles para su venta, incluso al consumidor final, cuando se realizan en las instalaciones del productor, son producción primaria.

En cuanto a la recolección de caracoles en el medio natural, hay que tener en cuenta que los caracoles, como toda la fauna silvestre, están sujetos al régimen de protección general que establece el artículo 54.5 de la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad. Por lo tanto, su recolección en el medio natural requiere que exista normativa que la regule o, en su defecto, autorización administrativa en aplicación del régimen de excepciones (art. 61 de la Ley 42/2007). Por lo tanto, salvo que exista normativa autonómica que lo regule, no está permitida su recolección.

El Real Decreto 1086/2020 establece en su artículo 29 que se podrán comercializar para consumo humano los moluscos gasterópodos terrestres y los huevos de las especies que figuran en su anexo VI, pero esto no significa que se puedan recolectar del medio natural, salvo que haya normativa autonómica que lo regule.

Requisitos que se deben cumplir:

La comercialización de caracoles vivos sin acondicionar o acondicionados en las instalaciones del productor, es una operación conexas a la producción primaria y, por lo tanto, los operadores deben estar registrados por la autoridad competente y cumplir el Reglamento 852/2004 y en particular su Anexo I. Además, conforme a lo establecido en el artículo 29 del Real Decreto 1086/2020, deberán estar vivos y sin signos evidentes de enfermedad y si están destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expendirse limpios, especialmente de tierra o arena.

2. Acondicionamiento de caracoles vivos o sus huevos fuera de las instalaciones del productor:

- Para su venta a otro operador.
- Para su venta al consumidor final.

Los caracoles vivos entrarían dentro de la definición de productos de origen animal establecida en el punto 8.1 del Anexo I del Reglamento 853/2004 (*otros animales destinados a ser preparados con vistas a suministrarlos vivos al consumidor final*).



Requisitos que se deben cumplir:

El acondicionamiento de caracoles vivos o sus huevos fuera de las instalaciones del productor primario para su venta a otro operador o al consumidor final, debe cumplir el Reglamento 852/2004 y, en particular, su Anexo II.

Adicionalmente, en el caso de acondicionamiento para suministrarlos vivos al consumidor final, les será de aplicación el Reglamento 853/2004 (artículos 4, 5 y 6). Además, conforme a lo establecido en el artículo 29 del RD 1086/2020, los caracoles deberán estar vivos y sin signos evidentes de enfermedad y si están destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expendirse limpios, especialmente de tierra o arena.

Por consiguiente, todos los establecimientos que acondicionan caracoles vivos o sus huevos fuera de las instalaciones del productor primario estarán sujetos a registro (no precisan autorización y no llevarán marca de identificación) y se inscribirán:

- en el **RGSEAA** cuando vendan a otros operadores (clave 12, actividad 629).
- en el **registro correspondiente de la comunidad autónoma** cuando vendan al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final y se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, respecto de la realizada por aquellos, 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. Preparación de caracoles o sus huevos:

Los establecimientos que sacrifican y preparan caracoles están contemplados en el punto 6.2 del Anexo I y en la Sección XI del Anexo III del Reglamento 853/2004.

Requisitos que se deben cumplir:

Además del Reglamento 852/2004 y, en particular, su anexo II, les será de aplicación el Reglamento 853/2004 y de manera específica la Sección XI del Anexo III.

Los establecimientos:

- Cuando vendan a otros operadores estarán sujetos a autorización e inscripción en el **RGSEAA** y llevarán marca de identificación (clave 12, actividad 123).
- Cuando vendan al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final y se trate de una actividad marginal, localizada y restringida, se inscribirán en el **registro correspondiente de la comunidad autónoma**.

4. Importación y distribución de caracoles terrestres vivos o sus huevos (clave 12, actividad 33):

Los operadores que llevan a cabo la importación de caracoles terrestres vivos o sus huevos deberán inscribirse en el **RGSEAA**, pero no precisan autorización.



5. **Caracoles terrestres o sus huevos congelados (clave 12, actividad 35):**

Los operadores que llevan a cabo la congelación de caracoles terrestres vivos o sus huevos estarán sujetos a autorización e inscripción en el **RGSEAA** y llevarán marca de identificación.

I. GESTIÓN DE LA LISTA DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES DE ESPAÑA (AMN).

Desde agosto de 2014, tras la publicación del Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA), se dispuso eliminar la obligación de inscribir las aguas minerales naturales y las aguas de manantial como productos en el RGSEAA con el fin de contribuir a la eliminación de cargas administrativas e impulsar la actividad comercial.

No obstante, la autoridad competente mantiene la obligación de enviar la lista de Aguas Minerales Naturales (AMN) a la Comisión Europea (COM), según el artículo 3 del Real Decreto 1798/2010 por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.

A partir de este año, el mencionado listado se actualizará y se enviará a la COM una vez al trimestre como mínimo.

Se recogen a continuación las bases del proceso de actualización de la lista de AMNs en España:

- a) La responsabilidad de que dicho listado esté actualizado corresponde a las empresas envasadoras, que tienen que transmitir las novedades y los cambios a las autoridades competentes de las CCAA para que sus datos consten correctamente en el listado UE, y éstas notificarán la información correspondiente a la AESAN a través del buzón institucional buzon_rgseaa@mscbs.es o directamente a través de la aplicación informática.
- b) A partir de ahora el listado de AMNs que se traslade a la Comisión se tomará única y exclusivamente de la base de datos del RGSEAA. Por tanto, es de suma importancia que los tres campos del listado (Nombre comercial, nombre del manantial, lugar de explotación) estén actualizados en esa base de datos, que aprovecha la estructura previa y mantiene las AMN ligadas a las empresas envasadoras.



ANEXO I. CLAVES, CATEGORIAS Y ACTIVIDADES PARA IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS

NOTAS PARA INTERPRETACIÓN DEL ANEXO

La columna “**Sección Listas UE**” señala la correspondencia entre las actividades RGSEAA de algunas claves y la sección y categoría específica de las Especificaciones Técnicas UE (TECHNICAL SPECIFICATIONS IN RELATION TO THE MASTER LIST AND THE LISTS OF EU APPROVED FOOD ESTABLISHMENTS AND CERTAIN OTHER SPECIFIED FOOD ESTABLISHMENTS SANCO/2179/2005 Revisión 2022).

Clave 5: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS				
CATEGORIAS				
1				
2				
3				
4				
5				
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores.			
	Actividades	Categoría	Sección Listas UE(*)	Observaciones
24	Irradiación de hierbas aromáticas condimentos y especias vegetales (secos) (RD 348/2001)	6		Establecimientos sujetos a la autorización prevista en el RD 348/2001, de 4 de abril.
27	Tratamiento de productos cárnicos por altas presiones (HPP)	6	VI	Solo se inscribirán si prestan el servicio de tratamiento para terceros.
28	Tratamiento de productos de origen no animal por altas presiones (HPP)	6		Solo se inscribirán si prestan el servicio de tratamiento para terceros.
29	Tratamiento de productos de la pesca por altas presiones (HPP)	6	VIII	Solo se inscribirán si prestan el servicio de tratamiento para terceros.

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 10: CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA				
CATEGORÍAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento. (Solamente ligada a una o varias de las actividades 97, 98 ó 99)			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE (*)	Observaciones
06	Sala de despiece de carnes de ungulados	6	I	
09	Matadero de aves	6	II	Incluye mataderos de aves de caza de cría, salvo los de ratites que se incluyen en la actividad 65.
10	Sala de despiece de carne de aves	6	II	Incluye aves de caza de cría, salvo los de ratites que se incluyen en la actividad 66.
11	Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos	6	II	
12	Matadero de lagomorfos	6	II	
13	Sala de despiece de carne de lagomorfos	6	II	
14	Centro de recogida de caza silvestre	6	IV	Sólo se anotarán los autorizados según se establece en el Anexo III, Sección IV, del Reglamento nº 853/2004.
17	Grasas animales y chicharrones	1,2, 3, 5	XII	
18	Carne de ungulados	2, 3, 5	0	
19	Carne de aves	2, 3, 5	0	
20	Carne de lagomorfos	2, 3, 5	0	
21	Carne de caza	2, 3, 5	0	
22	Despojos (incluida la sangre)	2, 3, 5	0	
23	Productos cárnicos	1,2, 3, 5	VI	Incluyen los productos que contienen sangre como ingrediente, por ejemplo, las morcillas.
30	Salado y secado de jamones	6	VI	
31	Salado y secado de carne y derivados cárnicos	6	VI	Específica para empresas alimentarias que se dediquen exclusivamente a esa fase concreta de proceso (Ej. salado y secado de lomo embuchado, jamón de pato, sobrasada).
32	Productos a base de sangre	1,2, 3, 5	VI	Productos transformados a partir de sangre tales como los concentrados proteicos de sangre o suero sanguíneo que se comercializan como ingredientes de otros alimentos.
33	Estómagos, vejigas e intestinos tratados	1,2, 3, 5	XIII	
34	Colágeno	1,2, 3, 5	XV	
35	Gelatina	1,2, 3, 5	XIV	
36	Extractos e hidrolizados de carnes	1,2, 3, 5	VI	
38	Matadero de mamíferos de caza de cría	6	III	



43	Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría	6	III	
54	Preparados de carne y carne picada	1,2, 3, 5	V	
60	Matadero de bovino	6	I	
61	Matadero de porcino	6	I	
62	Matadero de ovino	6	I	
63	Matadero de caprino	6	I	
64	Matadero de solípedos	6	I	
65	Matadero de ratites.	6	III	
66	Sala de despiece de carne de ratites.	6	III	
67	Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino	6		
68	Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino	6		
69	Establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor	6	IV	
70	Establecimiento de manipulación de caza silvestre menor	6	IV	
71	Sala de despiece de carne de caza silvestre mayor	6	IV	
72	Sala de despiece de carne de caza silvestre menor	6	IV	
73	Carne separada mecánicamente	1,2, 3, 5	V	No se especifica cuando la obtención de CSM es exclusivamente como materia prima de los procesos de producción de otros productos finales (Preparados de carne, productos cárnicos etc.). Se anota si se comercializa como tal.
74	Productos transformados a base de carne	1,2, 3, 5	VI	Productos compuestos de carne y otros ingredientes (POAS o vegetales) que no se ajustan a ninguna de las otras actividades
75	Sacrificio por rito religioso	6		Para mantener un censo a efectos de la Ley 32/2007
76	Mercado mayorista del sector cárnico	6	0	
77	Sala de despiece autorizada para retirada de carne de cabeza de bovino	6		
82	Establecimiento de congelación	6	0	Recibe POAs del sector cárnico refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa.
83	Pequeño matadero	6		Matadero con medidas flexibilidad art. 5 RD 1086/20 (siempre vinculada a actividades específicas de matadero)
84	Matadero móvil	6		Siempre vinculada a actividades específicas de matadero
85	Establecimiento que recibe reses lidiadas sangradas	6	I	Matadero con medidas de flexibilidad art. 5 RD 1086/2020 o matadero convencional con instalaciones habilitadas.



86	Explotación con suministro directo de pequeñas cantidades de aves de corral	6		
87	Explotación con suministro directo de pequeñas cantidades de lagomorfos	6		
88	Matadero que puede recibir animales sacrificados fuera del matadero	6		Siempre vinculada a actividades específicas de matadero. No incluye las reses lidiadas sangradas (actividad 85).
97	Frigorífico	4	0	
98	En congelación	4	0	
99	Sin control T ^a	4		

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 12: PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS				
CATEGORÍAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento. (Solamente ligada a una o varias de las actividades 97, 98 ó 99)			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE (*)	Observaciones
01	Buque factoría	6	VIII	
02	Buque congelador	6	VIII	
05	Buque de cocción a bordo de gambas y moluscos	6	VIII	
08	Centro de depuración de moluscos	6	VII	
09	Centro de expedición de invertebrados marinos (incluidos equinodermos y gasterópodos)	6	VII	
11	Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de cangrejos vivos	6	VIII	
12	Lonja o Mercado de subastas	6	VIII	
13	Mercado mayorista de productos de la pesca	6	0	
14	Establecimiento de congelación de productos de la pesca	6	0	Recibe productos de la pesca refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa.
15	Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)	1, 2, 3, 5	VIII	Cat 1: solamente para eviscerado, descabezado o extracción de aletas, con o sin corte o picado, realizados fuera o no del lugar de producción primaria. Cat 2: El mantenimiento de los crustáceos, angulas y otras especies en piscinas y posterior envasado/embalado y etiquetado para comercializarlos
16	Productos de la pesca congelados	1, 2, 3, 5	VIII	
17	Conservas de productos de la pesca	1, 2, 3, 5	VIII	
18	Semiconservas de productos de la pesca	1, 2, 3, 5	VIII	



19	Productos de la pesca ahumados	1, 2, 3, 5	VIII	
20	Productos de la pesca salados y en salazón	1, 2, 3, 5	VIII	
21	Productos de la pesca seco-salados y desecados	1, 2, 3, 5	VIII	
22	Cocedero de productos de la pesca	6	VIII	
23	Caracoles terrestres o sus huevos transformados	1, 2, 3, 5	XI	Se incluyen los huevos y caracoles preparados (sacrificados) y cualquier producto alimenticio obtenido de los caracoles terrestres y los huevos (conservas, semiconservas, etc...)
24	Establecimiento de descongelación de productos de la pesca	6	VIII	
25	Ancas de rana	1, 2, 3, 5	XI	
26	Productos de la pesca pasterizados o cocidos	1, 2, 3, 5	VIII	
28	Productos transformados a base de pescado	1, 2, 3, 5	VIII	Productos compuestos de pescado y otros ingredientes (POAS o vegetales) que no se ajustan a ninguna de las otras actividades
29	Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de caracoles terrestres vivos o sus huevos	6		Caracoles vivos o sus huevos acondicionados fuera de las instalaciones del productor cuando vendan a otros operadores o sean establecimientos de comercio al por menor que suministren a otros establecimientos minoristas y cuya actividad no sea marginal, localizada y restringida.
30	Aceites o grasas de pescado	1, 2, 3, 5	VIII	Repetidas en clave 16 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
31	Grasas de otros animales marinos	1, 2, 3, 5		
32	Productos de la pesca descongelados	1, 2, 3, 5	VIII	
33	Caracoles terrestres vivos o sus huevos	3, 5		
34	Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	3, 5		
35	Caracoles terrestres o sus huevos congelados	1,2,3,5	XI	Congelación de caracoles terrestres vivos
37	Establecimiento de acuicultura autorizado a sacrificar peces con aturdimiento mediante percusión y/o cuando haya un sangrado posterior al aturdimiento.	6	VIII	



38	Establecimiento de sacrificio de ranas.	6	XI	
39	Operador intermediario autorizado de moluscos bivalvos vivos	6	VII	
40	Colágeno	1, 2, 3, 5	XV	Solo procedente de pieles y/o espinas de pescado
41	Gelatina	1, 2, 3, 5	XIV	Solo procedente de pieles y/o espinas de pescado
97	Frigorífico	4	0	
98	En congelación	4	0	
99	Sin control T ^a	4		

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 14: HUEVOS Y DERIVADOS

CATEGORÍAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado			
3	Distribución			
4	Almacenamiento. (Solamente ligada a una o varias de las actividades 97, 98 ó 99)			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE (*)	Observaciones
01	Centro de embalaje de huevos	6	X	
03	Colector de huevos	6		
04	Huevos de "Gallus gallus"	3, 5		
05	Ovoproductos	1, 2, 3, 5	X	
06	Huevos de otras especies	2, 3, 5	X	
07	Huevo líquido	1, 2, 3, 5	X	Se trata de un producto sin transformar. El establecimiento que lo prepara o elabora estará inscrito en la categoría 1
08	Productos transformados a base de huevo	1, 2, 3, 5	X	Productos compuestos de huevo y otros ingredientes (POAS o vegetales) que no se ajustan a ninguna de las otras actividades
09	Huevos aromatizados	1, 2, 3, 5	X	
97	Frigorífico	4	0	
98	En congelación	4	0	
99	Sin control T ^a	4		

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 15: LECHE Y DERIVADOS

Clave 15: LECHE Y DERIVADOS				
CATEGORIAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento. (Solamente ligada a una o varias de las actividades 97, 98 ó 99)			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE (*)	Observaciones
01	Centro de recogida de leche	6	IX	
03	Leche cruda	2, 3, ó 5	IX	
05	Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)	1, 2, 3, ó 5	IX	
06	Leche condensada	1, 2, 3, ó 5	IX	
08	Leche en polvo	1, 2, 3, ó 5	IX	
09	Leche fermentada (yogurt, etc.)	1, 2, 3, ó 5	IX	
10	Quesos madurados	1, 2, 3, ó 5	IX	
11	Quesos frescos	1, 2, 3, ó 5	IX	
12	Quesos fundidos	1, 2, 3, ó 5	IX	
13	Cuajadas	1, 2, 3, ó 5	IX	
14	Nata	1, 2, 3, ó 5	IX	
15	Materias grasas lácteas (Mantequilla)	1, 2, 3, ó 5	IX	
16	Sueros lácteos	1, 2, 3, ó 5	IX	
17	Sueros lácteos en polvo	1, 2, 3, ó 5	IX	
18	Requesón	1, 2, 3, ó 5	IX	
21	Productos lácteos fraccionados	1, 2, 3, ó 5	IX	
22	Productos transformados a base de leche	1, 2, 3, ó 5	IX	Productos compuestos de leche y otros ingredientes (POAS o vegetales) que no se ajustan a ninguna de las otras actividades
27	Establecimiento elaborador de quesos para madurar en otro establecimiento	6	IX	
28	Centro de maduración de quesos	6	IX	
29	Centro de Ahumado de quesos	6	IX	
30	Leche UHT y esterilizada	1, 3, ó 5	IX	
31	Leche pasteurizada	1, 3, ó 5	IX	
32	Establecimiento de congelación de productos lácteos	6	0	Recibe productos lácteos y los comercializa congelados, sin transformación previa.
33	Productos compuestos de queso o productos lácteos con otros ingredientes de origen vegetal que no se ajustan a ninguna de las otras actividades de esta clave	1, 2, 3, ó 5		Por ejemplo, el almogrote.



97	Frigorífico	4	0	
98	En congelación	4	0	
99	Sin control T ^a	4		

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en

congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 16: OLEAGINOSAS Y GRASAS COMESTIBLES				
CATEGORIAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento.			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE (*)	Observaciones
01	Aceite de oliva	1 a 5		
02	Refinado de aceite de oliva	6		
03	Aceites de semillas oleaginosas	1 a 5		
04	Refinado de aceites de semillas oleaginosas	6		
05	Otros aceites y grasas vegetales	1 a 5		
06	Refinado de grasas vegetales	6		
07	Aceites o grasas de pescado	1 a 5	VIII	Repetida en clave 12. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento.
08	Grasas de otros animales marinos	1 a 5	VIII	
10	Materias grasas compuestas (vegetales o animal)	1 a 5		
11	Aceite de orujo de oliva	1 a 5		
12	Refinado de aceite de orujo de oliva	6		
13	Productos de la aceituna distinta del aceite	1 a 5		
14	Condimentos preparados	1 a 5		Repetida en clave 24. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento. Incluye aceites de oliva con otros ingredientes alimentarios (condimentos, hierbas, especias, frutas).
15	Derivados de grasas a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	Repetida en clave 26. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento.

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 20: CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS				
CATEGORIAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento.			
5	Importación			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE(*)	Observaciones
01	Harinas	1 a 5		Incluidas las harinas integrales, mezclas de harinas, harinas acondicionadas, harinas enriquecidas o harinas de fuerza.
02	Sémola y semolina	1 a 5		
04	Preparados para rebozar	1 a 5		
05	Otros productos amiláceos	1 a 5		
06	Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	1 a 5		
07	Cereales en copos y expandidos, con o sin otros ingredientes	1 a 5		
08	Pan	1 a 5		
09	Pastas alimenticias	1 a 5		
10	Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería	1 a 5		Incluye la elaboración y comercialización de otros productos típicos del sector: turrónes, mazapanes, caramelos, chicles y productos de
12	Productos semielaborados	1 a 5		
13	Galletas	1 a 5		
14	Salvado/fibras de cereales	1 a 5		
16	Arroz	1 a 5		
17	Cereales distintos del arroz	1 a 5		
18	Pseudocereales	1 a 5		
19	Productos transformados a base de huevos	1 a 5	X	

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 21: VEGETALES (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) Y DERIVADOS			
CATEGORÍAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento.		
5	Importación		
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Hortalizas o frutas o setas FRESCAS	2, 3, 4, 5	Incluye legumbres verdes.
03	ACEITUNAS	1 a 5	
04	ENCURTIDOS	1 a 5	
05	EXTRACTOS de productos de origen vegetal	1 a 5	Incluye PROTEÍNAS VEGETALES Y DERIVADOS (CL.18 Activ. 06)
06	CONSERVAS de productos de origen vegetal	1 a 5	
07	Productos de origen vegetal CONGELADOS/ ULTRACONGELADOS	1 a 5	
08	ZUMOS O BEBIDAS de productos de origen vegetal	1 a 5	Incluye zumos en general y otras bebidas a base de productos como avena, arroz, soja, almendras, avellanas, etc. Repetida en clave 29. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento.
10	Productos de origen vegetal SECOS/ DESECADOS/ DESHIDRATADOS	1 a 5	
11	Productos de origen vegetal PELADOS o TROCEADOS	1 a 5	
12	HARINAS/ PURÉS/ GRANULADOS de productos de origen vegetal	1 a 5	
13	Semillas	1 a 5	
14	Flores	1 a 5	
15	Algas	1 a 5	
16	Productos de origen vegetal GERMINADOS	1 a 5	Cat 1: operadores que sometan los brotes a un proceso de transformación, por ejemplo, conservas de brotes. Cat 2: operadores distintos al productor primario que preparen las presentaciones en fresco.
17	TUBÉRCULOS	2, 3, 4, 5	
18	Productos vegetales transformados	1 a 5	Productos a base de vegetales y que no se ajustan a ninguna de las otras actividades. Pueden incluir otros ingredientes.
19	MERCADO MAYORISTA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	



Clave 23: AZÚCARES, DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA PRODUCCIÓN DE MIEL			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Azúcar	1 a 5	
02	Otros azúcares	1 a 5	
03	Miel	1 a 5	
04	Jarabes	1 a 5	
05	Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar	1 a 5	Incluidos los productos de esta actividad para adultos (que contengan como ingredientes alcohol y otros).
06	Turrone y mazapanes	1 a 5	
07	Productos relacionados con la producción de miel	1 a 5	Ej. jalea real, polen, propóleos etc.
08	Productos a base de miel o azúcar	1 a 5	Ej. Hidromiel. Repetida en clave 30 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).



Clave 24: CONDIMENTOS Y ESPECIAS			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Sal y salmuera	1 a 5	
02	Vinagres	1 a 5	
03	Condimentos y especias	1 a 5	
04	Condimentos preparados	1 a 5	Repetida en clave 16. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento. Incluye aceites de oliva con otros ingredientes alimentarios (condimentos, hierbas, especias, frutas).
05	Sucedáneos de especias	1 a 5	

Clave 25: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	1 a 5	
02	Extracto de café	1 a 5	
03	Sucedáneos de café	1 a 5	
04	Té, con o sin otros ingredientes alimentarios	1 a 5	
05	Extractos solubles de otras especies vegetales	1 a 5	
06	Otras especies vegetales para infusiones	1 a 5	
07	Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	1 a 5	
08	Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	1 a 5	
09	Sucedáneo de chocolate	1 a 5	
13	Infusiones líquidas	1 a 5	



Clave 26: COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS, COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y OTROS INGREDIENTES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CATEGORIAS				
1	Fabricación o Elaboración o Transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividade	Categorías	Sección Listas UE(*)	Observaciones
01	Comidas preparadas para suministro en medios de transporte	1 a 5		Elaboradas en establecimiento para posteriormente entregarlas en el medio de transporte.
02	Comidas preparadas para colectividades.	1 a 5		Elaboradas en establecimiento para después entregarlas en la colectividad.
04	Comidas preparadas	1 a 5		Fuera del ámbito de aplicación del R 853/2004. Los productos no incluyen en su etiquetado la marca de identificación
05	Productos transformados a base de carne	1	VI	Para establecimientos que transforman POAS de varios sectores bajo el ámbito del R853.
06	Productos transformados a base de productos de la pesca	1	VIII	Para establecimientos que transforman POAS de varios sectores bajo el ámbito del R853.
07	Caldos, consomés, sopas y cremas	1 a 5		
08	Salsas y otros aderezos y aliños	1 a 5		El envasado monodosis de vinagre, aceite o similares puede incluirse en esta actividad si entre las actividades principales del operador está la de salsas.
09	Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	1 a 5		Para flanes, natillas, gelatinas, bizcochos, cremas pasteleras, máquinas expendedoras, etc
10	Preparados para desayuno	1 a 5		
11	Patatas fritas y productos de aperitivo	1 a 5		
13	Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	1 a 5		Ej. vitaminas, minerales, recubrimientos, cápsulas, coberturas, nucleótidos, aminoácidos, goma base para goma de mascar, etc.
14	Preparados para lactantes y preparados de continuación	1 a 5		



15	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles	1 a 5		
17	Alimentos para usos médicos especiales	1 a 5		
25	Complementos Alimenticios	1 a 5		Incluye complementos alimenticios a base de cultivos microbianos.
26	Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento (UE) 2015/2283	1 a 5		Solamente, cuando el producto no se pueda incluir en una actividad específica de ésta u otra clave
27	Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración	6		Elaboradas y servidas en las instalaciones de la colectividad.
28	Productos transformados a base de huevo	1	X	Para establecimientos que transforman POAS de varios sectores bajo el ámbito del R853.
29	Productos transformados a base de leche	1	IX	Para establecimientos que transforman POAS de varios sectores bajo el ámbito del R853.
30	Productos transformados a base de caracoles o ancas de rana	1	XI	Para establecimientos que transforman POAS de varios sectores bajo el ámbito del R853.
31	Material auxiliar y materias primas para empresa de restauración sin instalaciones propias de	4		
32	Establecimiento de congelación de POAS	6	0	Recibe POAS refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa.
33	Productos transformados a base de vegetales	1		
34	Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS	6		Recibe productos alimenticios distintos de POAS refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa.
35	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	1 a 5		
36	Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
37	Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
38	Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
39	Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
40	Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	



41	Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
42	Lctiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
43	Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	
44	Insectos	1 a 5		La categoría 1 incluye establecimientos que también sacrifican.
45	Derivados de grasas a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	Repetida en clave 16. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento.
46	Aromas derivados de productos de origen animal a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	Repetida en clave 31. Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento.

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 27: AGUAS ENVASADAS Y HIELO			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores		
	Actividades	Categorías	Observaciones
02	Agua mineral natural	2 a 5	
03	Agua de manantial	2 a 5	
04	Agua potable preparada	1 a 5	
06	Agua de abastecimiento público preparada	1 a 5	
08	Hielo	1 a 5	Se podrán incluir establecimientos que elaboren hielo a partir de agua de mar.
10	Agua de mar	2 a 5	

Clave 28: HELADOS				
CATEGORIAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento			
5	Importación			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE	Observaciones
01	Helados no lácteos	1 a 5		
02	Mezclas para congelar	1 a 5		
03	Helados de leche	1 a 5		
07	Horchata	1 a 5		Repetida en clave 29 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento)
08	Helados a base de leche cruda	1 a 5	IX	

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 29: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Bebidas refrescantes	1 a 5	
04	Horchata	1 a 5	Repetida en clave 28 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
06	Zumos o Bebidas de productos de origen vegetal.	1 a 5	Incluye zumos en general y otras bebidas a base de productos como avena, arroz, soja, almendras, avellanas, etc. Repetida en clave 21 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
07	Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	1 a 5	Repetida en clave 30 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
08	Otras Bebidas no alcohólicas	1 a 5	

Clave 30: BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Vino	1 a 5	
10	Aperitivos y amargos vínicos	1 a 5	
11	Sidras y peradas	1 a 5	
12	Cerveza	1 a 5	
14	Derivados del vino (sangría, etc.)	1 a 5	
15	Aperitivos y amargos no vínicos	1 a 5	
16	Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	1 a 5	Repetida en clave 29 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
17	Otras bebidas alcohólicas	1 a 5	Ej. Hidromiel. Repetida en clave 23 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento).
18	Alcohol etílico de uso alimentario	1 a 5	
19	Vino espumoso	1 a 5	
20	Bebidas alcohólicas	3, 4 ó 5	Los elaboradores o envasadores estarán inscritos en alguna de las otras actividades.
21	Bebidas espirituosas	1 a 5	
22	Bebidas desalcoholizadas	1 a 5	



Clave 31: INGREDIENTES TECNOLÓGICOS				
CATEGORIAS				
1	Fabricación, elaboración o transformación.			
2	Envasado.			
3	Distribución			
4	Almacenamiento			
5	Importación			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE(*)	Observaciones
01	Colorantes	1 a 5		Incluye tintas para marcado de canales
06	Edulcorantes	1 a 5		
18	Enzimas	1 a 5		
20	Aromas (excepto aromas de humo)	1 a 5		
21	Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	1 a 5		
33	Aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes tecnológicos	3, 4 ó 5		Los elaboradores y envasadores estarán inscritos en alguna de las otras actividades.
34	Aromas de humo	1 a 5		
35	Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	1 a 5		Incluye el oxígeno para incorporarse a los productos alimenticios.
36	Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas	1 a 5		Se incluyen disolventes de extracción y productos para la desinfección (de uso en la empresa alimentaria) que cumplan las características que definen a los coadyuvantes (p.e. productos para desinfección de frutas y verduras) y no sean biocidas.
37	Cultivos microbianos	1 a 5		Para añadir directamente a un alimento (incluidos los complementos alimenticios) y permanecer en él viable.
38	Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	Repetida en clave 26 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento). Autorizados como aditivos alimentarios de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008.
39	Aromas derivados de productos de origen animal a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	1 a 5	XVI	Repetida en la clave 26 (Inscribir en clave más adecuada al tipo de establecimiento). Autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1334/2008.

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



Clave 39: MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
CATEGORÍAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento		
5	Importación		
	Actividades	Categorías	Observaciones
01	Materias plásticas	1, 5	
02	Pinturas, barnices y revestimientos	1, 5	
03	Celulosas regeneradas	1, 5	
04	Elastómeros y cauchos	1, 5	
05	Papeles y cartones	1, 5	
06	Cerámica	1, 5	
07	Vidrio, mármol y cemento	1, 5	
08	Metales y aleaciones	1, 5	
09	Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales	1, 5	
10	Ceras	1, 5	
11	Adhesivos, colas y pastas	1, 5	
12	Tripas artificiales celulósicas	1, 5	
14	Otros materiales en contacto con los alimentos	1, 5	
16	Materiales plásticos reciclados	1, 5	
17	Materiales activos	1, 5	
18	Materiales inteligentes	1, 5	
19	Resinas intercambio iónico	1, 5	
20	Siliconas	1, 5	
21	Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa	1, 5	
22	Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	5	Los fabricantes estarán inscritos en alguna de las otras actividades.



Clave 40: ALMACEN, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE, ENVASADO E IMPORTACIÓN POLIVALENTE				
CATEGORIAS				
1				
2	Envasado. (nunca PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL)			
3	Distribución			
4	Almacenamiento			
5	Importación			
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores			
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE(*)	Observaciones
02	Polivalente	2, 3, 4, 5		Nunca aparecerán en las listas UE. Destinada a productos alimenticios de cualquier clave, salvo envasado de POAS (van a 604) y almacén de POAS bajo control T ^a (van a 497 o 498).
03	Mercado mayorista (INDICAR SECTOR/ES)	6	0	Los mercados mayoristas exclusivos de productos de origen vegetal no requerirán autorización conforme el R 853/2002 ni aparecerán en las listas UE.
04	Envasador de productos de origen animal (INDICAR SECTOR)	6	0	El establecimiento envasa (sin transformar) algún producto del ámbito del R853/2004 y éste debe llevar marca de identificación. Indicar sector según listado establecido - Sector cárnico - Sector de la pesca - Sector lácteo - Sector huevos -Sector comidas preparadas a base de POAS.
05	Transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	6		
06	Transporte de productos alimenticios y alimentarios , sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	6		
07	Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.	6		De uso exclusivo para productos alimenticios, conforme a punto 4 del capítulo IV del anexo II del R852/2004, modificado por el Reglamento (UE) nº 579/2014 de la Comisión, de 28 de mayo de 2014.



08	Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.	6		De uso exclusivo para productos alimenticios, conforme a punto 4 del capítulo IV del anexo II del R852/2004, modificado por el Reglamento (UE) nº 579/2014 de la Comisión, de 28 de mayo de 2014.
09	Establecimiento de congelación de POAS	6	0	Recibe POAS refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa. Indicar sector según listado establecido: - Sector cárnico - Sector de la pesca - Sector lácteo - Sector huevos - Sector comidas preparadas a base de POAS.
10	Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS	6		Recibe productos alimenticios distintos de POAS refrigerados y los comercializa congelados, sin transformación previa
11	Buque de almacenamiento en congelación	6	0	Almacena y transporta productos de origen animal congelados”.
97	Frigorífico de productos de origen animal (INDICAR SECTOR)	4	0	El establecimiento almacena algún producto del ámbito del R 853/2004. Indicar sector según listado establecido: - Sector cárnico - Sector de la pesca - Sector lácteo - Sector huevos - Sector comidas preparadas a base de POAS.
98	En congelación de productos de origen animal (INDICAR SECTOR)	4	0	El establecimiento almacena algún producto del ámbito del R 853/2004. Indicar sector según listado establecido: - Sector cárnico - Sector de la pesca - Sector lácteo - Sector huevos - Sector comidas preparadas a base de POAS.

(*) Importante aclarar que a las listas UE no se trasladan las empresas dedicadas a la categoría 3 (Distribuidores) ni a la categoría 5 (Importadores); las empresas de la categoría 2 (Envasadores) y los Almacenes frigoríficos y en congelación (categoría 4) van siempre a la Sección 0. Ver explicación detallada en apartado E del Cap IV de esta Guía.



ANEXO II. CORRESPONDENCIA ENTRE LA CLASIFICACIÓN ESTABLECIMIENTOS EN LAS LISTAS UE Y LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN EL RGSEAA

Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
SECCIÓN 0. Almacenes frigoríficos	Clave 10	682, 497 o 498
	Clave 12	614, 497 o 498
	Clave 14:	497, 498
	Clave 15	632, 497 o 498
	Clave 16	407 o 408
	Clave 26	632
	Clave 28	408
	Clave 40	497 o 498, 609
SECCIÓN 0. Reenvasadores	Clave 10	217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 232, 233, 234, 235, 236, 254, 273 o 274
	Clave 12	215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 223, 225, 226, 228, 230, 231, 232 o 235
	Clave 14	205, 207, 208 o 209
	Clave 15	203, 205, 206, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 221 o 222
	Clave 16	207, 208 o 215
	Clave 20	219
	Clave 26	236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 245 o 246
	Clave 28	208
	Clave 31	238 o 239



Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
	Clave 40	604
SECCIÓN 0. Mercado mayorista	Clave 10	676
	Clave 12	613
	Clave 40	603
SECCION 0 Buque de almacenamiento en congelación	CLAVE 40	611
SECCIÓN I Carne de ungulados domésticos:		
Matadero	CLAVE 10	660, 661, 662, 663, 664 o 685
Sala de despiece	CLAVE 10	606
SECCIÓN II Carne de aves y lagomorfos		
Matadero	CLAVE 10	609, 611 o 612
Sala de despiece	CLAVE 10	610 o 613
SECCIÓN III Carne de caza de cría:		
Matadero	CLAVE 10	638 o 665
Sala de despiece	CLAVE 10	643 o 666
SECCIÓN IV Carne de caza Silvestre		
Establecimiento de tratamiento de caza	CLAVE 10	669 o 670
Sala de despiece	CLAVE 10	671 o 672
Centro de recogida caza silvestre	CLAVE 10	614
SECCIÓN V Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente		
Establecimiento de carne picada	CLAVE 10	154
Establecimiento de preparados de carne	CLAVE 10	154



Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
Establecimiento de carne separada mecánicamente	CLAVE 10	173
SECCIÓN VI Productos cárnicos. Establecimiento de transformación	CLAVE 5	627
	CLAVE 10	123, 132, 136, 174, 630 o 631
	CLAVE 26	105
SECCIÓN VII Moluscos bivalvos vivos		
Operador intermediario autorizado	CLAVE 12	639
Centro de expedición	CLAVE 12	609
Centro de depuración	CLAVE 12	608
SECCIÓN VIII Productos de la Pesca		
Buque factoría	CLAVE 12	601 o 605
Buque congelador	CLAVE 12	602
Establecimiento de productos de la pesca frescos	CLAVE 12	115, 611, 624, 132 o 637
Establecimiento de transformación	CLAVE 5	629
	CLAVE 12	116, 117, 118, 119, 120, 121, 126, 128, 130, 131 o 622
	CLAVE 16	107 o 108
	CLAVE 26	106
Mercado mayorista	CLAVE 12	Ver Sección 0
Lonja	CLAVE 12	612
SECCIÓN IX Leche cruda y productos lácteos		
Centro de recogida	CLAVE 15	601
Establecimiento de transformación	CLAVE 15	105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 121,



Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
		122, 130, 131, 627, 628 o 629
	CLAVE 26	129
	CLAVE 28	108
SECCIÓN X Huevos y productos del huevo		
Centro de embalaje	CLAVE 14	206, 601
Establecimiento de huevo líquido	CLAVE 14	107
Establecimiento de transformación	CLAVE 14	105, 108, 109
	CLAVE 20	119
	CLAVE 26	128
SECCIÓN XI Anclas de rana y caracoles. Establecimiento de transformación	CLAVE 12	123, 125, 135 o 638
	CLAVE 26	130
SECCIÓN XII Grasas animales y chicharrones		
Centro de recogida	vacía	
Establecimiento de transformación	CLAVE 10	117
SECCIÓN XIII Estómagos, vejigas e intestinos tratados. Establecimiento de transformación	CLAVE 10	133
SECCIÓN XIV Gelatina. Establecimiento de transformación	CLAVE 10	135
	CLAVE 12	141
SECCIÓN XV Colágeno. Establecimiento de transformación:	CLAVE 10	134
	CLAVE 12	140



Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
SECCIÓN XVI Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	136
SECCIÓN XVI Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	137
SECCIÓN XVI Otros productos a base de cartílago a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	138
SECCIÓN XVI Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	139
SECCIÓN XVI Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	140
SECCIÓN XVI E Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	141
SECCIÓN XVI Ictiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004. Establecimiento de transformación	CLAVE 26	142
SECCIÓN XVI Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004.	CLAVE 26 CLAVE 31	143 138



Listas UE	Clave RGEAA	Combinación Cat/act RGSEAA
Establecimiento de transformación		
SECCIÓN XVI Derivados de grasas a base de materias primas obtenidas según R 853/2004.	CLAVE 26	145
Establecimiento de transformación	CLAVE 16	115
SECCIÓN XVI Aromas derivados de productos de origen animal a base de materias primas obtenidas según R 853/2004.	CLAVE 26	146
Establecimiento de transformación	CLAVE 31	139

ESPECIE (COLUMNA CENTRAL DEL ANEXO V DEL ESQUEMA LISTAS UE)

<u>Abreviatura Listas UE</u>	<u>Significado</u>	<u>Combinación CLAVE 10 + Cat/act</u>
A	AVES	609, 611
B	BOVINO	660
C	CAPRINO	663
L	LAGOMORFOS	612
O	OVINO	662
P	PORCINO	661
S	SOLÍPEDOS	664
fG	MAMÍFEROS TERRESTRES DE GRANJA DISTINTOS DE LOS UNGULADOS DOMÉSTICOS	638
R	RATIDAS	665
wA	AVES SILVESTRES	670
wL	LAGOMORFOS SILVESTRES	670



<u>Abreviatura Listas UE</u>	<u>Significado</u>	<u>Combinación CLAVE 10 + Cat/act</u>
wU	UNGULADOS SILVESTRES	669
wG	MAMÍF TERRES SILVS DISTINTOS DE DOM UNGU SILV Y LAGOM SILVESTRES	669

OBSERVACIONES (COLUMNA DERECHA DEL ANEXO V DEL ESQUEMA LISTAS UE)

<u>Abreviatura Listas UE</u>	<u>Significado</u>	<u>Combinación CLAVE + Cat/act</u>
bl	PRODUCTOS DE SANGRE	<u>CLAVE 10</u> : 132
mp	PRODUCTOS CÁRNICOS	<u>CLAVE 10</u> 123, 174, 630 o 631, 223, 274 <u>CLAVE 26</u> : 105
pap	EXTRACTOS DE CARNE Y PRODUCTOS EN POLVO DERIVADOS DE CARNE	<u>CLAVE 10</u> 136, 236
st	ESTÓMAGOS, VEJIGAS E INTESTINOS TRATADOS	<u>CLAVE 10</u> 133, 233
fl	ANCAS DE RANA	<u>CLAVE 12</u> : 125, 225
sn	CARACOL	<u>CLAVE 12</u> : 123 135, 223, 235



ANEXO III. COMUNICACIÓN RELATIVA A LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DE ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSEAA

COMUNICACIÓN RELATIVA A LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DE ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSEAA

Nº RGSEAA:

RAZÓN SOCIAL:

NIF:

Se comunica que en el establecimiento cuyos datos identificativos figuran en el recuadro anterior se ha procedido a:

señalar con una x	Suspensión Completa		
Fecha suspensión temporal		Fecha suspensión	levantamiento
señalar con una x	Suspensión de ciertas actividades		
Subclave cat/ act	Descripción	Fecha suspensión temporal	Fecha suspensión levantamiento



La presente comunicación se hace de conformidad con lo establecido en el 138 y 148 del 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.

Lugar y fecha

AUTORIDAD COMPETENTE

Fdo:

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. SUBDIRECCIÓN
GENERAL DE PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. AESAN



ANEXO IV. RELACION DE DISPOSICIONES SOBRE REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y SITIOS WEB AUTONÓMICOS PARA REGISTRO

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola

Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.

DISPOSICIONES AUTONÓMICAS DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

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

BALEARES Decreto 99/2012 de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetas a control oficial.

CANARIAS Orden de 23 de junio de 2021, por la que se crea el Registro de Empresas Alimentarias de Canarias y se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de empresas alimentarias. (BOC 137 de 6 de julio de 2021).

CANTABRIA Orden SAN/11/2012, de 15 de marzo, por la que se establece el procedimiento para el registro de las empresas y establecimientos alimentarios en Cantabria.

CASTILLA Y LEÓN Decreto 18/2016, de 7 de julio, por el que se crea el Registro de Empresas y Actividades Alimentarias de Castilla y León y se regulan los procedimientos de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de los establecimientos y empresas alimentarias.

CASTILLA LA MANCHA Decreto 56/2021, de 11 de mayo, del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha. Procedimientos de comunicación previa y de autorización (DOCM de 19 de mayo de 2021).



EUSKADI Decreto 79/2018, de 15 de mayo, que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios, y crea el registro de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi (REACAV)

GALICIA Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

LA RIOJA Decreto 70/2012, de 14 de diciembre, por el que se regula la inscripción registral de los establecimientos y empresas alimentarias y de los alimentos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

COMUNITAT VALENCIANA Decreto 134/2018, de 7 de septiembre, del Consell, por el que se regula el Registro sanitario de establecimientos alimentarios menores y el procedimiento de autorización de determinados establecimientos

ARAGÓN Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios.

SITIOS WEB AUTONOMICOS PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

AESAN

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/registro.htm

ANDALUCÍA

<https://www.juntadeandalucia.es/servicios.html>

ARAGÓN

<https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/autorizacion-inscripcion-establecimientos-alimentarios-rgseaa-rseaa>

ASTURIAS

Comunicación inscripción en el Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias

https://sede.asturias.es/-/dboid-6269000005900851007573?redirect=%2Ftodos-los-servicios-y-tramites%3F_pa_sede_serviciosytramites_web_ServiciosyTramitesWebPortlet_formDate%3D1621585820032%26p_r_p_searchText%3Dregistro%2Bdel%2Bprincipado%2Bde%2Ba-sturias%26p_auth%3D

Comunicación inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)



https://sede.asturias.es/-/dboid-6269000005900690707573?redirect=%2Ftodos-los-servicios-y-tramites%3F_pa_sede_serviciosytramites_web_ServiciosyTramitesWebPortlet_formDate%3D1621585886930%26p_r_p_searchText%3Dregistro%2Bgeneral%2Bsanitario%2Bde%2Bempresas%2Balimentarias%2By%2Balimentos%26p_auth%3D

Autorización Sanitaria de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

https://sede.asturias.es/-/dboid-6269000005800072007573?redirect=%2Ftodos-los-servicios-y-tramites%3F_pa_sede_serviciosytramites_web_ServiciosyTramitesWebPortlet_formDate%3D1621585886930%26p_r_p_searchText%3Dregistro%2Bgeneral%2Bsanitario%2Bde%2Bempresas%2Balimentarias%2By%2Balimentos%26p_auth%3D

CANTABRIA

<http://saludcantabria.es/index.php?page=nueva-norma-sobre-registro-general-sanitario-de-empresas-alimentarias-y-alimentos>

CANARIAS

<https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocument=271c3c99-9c53-11e7-9741-41170b267b01&idCarpeta=4cc5b940-a9a4-11dd-b574-dd4e320f085c>

CASTILLA-LA MANCHA

Enlace web registro autonómico:

<https://www.jccm.es/sede/tramite/LI0>

Enlace web RGSEAA:

Comunicación previa

<https://www.jccm.es/sede/ventanilla/electronica/514>

Solicitud de autorización e inscripción

<https://www.jccm.es/sede/tramite/KAA>

CASTILLA Y LEÓN

<https://www.saludcastillayleon.es/es/seguridadalimentaria/registro-empresas-actividades-alimentarias>



CATALUÑA

<http://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Cataluya-RSIPAC?category=7529fc36-a82c-11e3-a972-000c29052e2c>

COMUNITAT VALENCIANA

<http://www.sp.san.gva.es/sscc/opciones4.jsp?CodPunto=3942&Opcion=SATRAMITES&MenuSup=SANMS401&Seccion=SAREGAUT&Nivel=2>

EXTREMADURA

<https://ciudadano.gobex.es/web/guest/buscador-de-tramites/-/tramite/ficha/1740>

GALICIA

Enlace web registro autonómico:

<https://sede.xunta.gal/detalle-procedemento?codtram=SA550A>

Enlace web RGSEEA:

<https://sede.xunta.gal/detalle-procedemento?codtram=SA451A>

ISLAS BALEARES

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/control_general_de_establecimientos_alimentarios-65741/

LA RIOJA

<https://www.riojasalud.es/salud-publica-consumo/seguridad-alimentaria/registro-general-sanitario-de-empresas-alimentarias-y-alimentos-rgseaa>

MADRID

http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=CM_Tramite_FA&cid=1109168959557&definicion=Inscripcion+Registro&idConsejeria=1109266187266&idListConsj=1109265444710&idOrganismo=1142439320383&language=es&pagename=ComunidadMadrid%2FEstructura&sm=1109266100986&tipoServicio=CM_Tramite_FA

MURCIA

[https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=710&IDTIPO=240&RASTRO=c672\\$m2469](https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=710&IDTIPO=240&RASTRO=c672$m2469)



NAVARRA

Enlace web RGSEEA:

http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/3015/Registro-General-Sanitario-de-Empresas-Alimentarias-y-Alimentos

Enlace web registro autonómico:

http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-Sanitario-Autonomico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos

CEUTA

<https://sede.ceuta.es/controlador/controlador?cmd=tramite&modulo=tramites&tramite=ASPRS>

<https://sede.ceuta.es/controlador/controlador?cmd=tramite&modulo=tramites&tramite=SDIE>

MELILLA

https://www.melilla.es/melillaPortal/contenedor.jsp?seccion=s_fdes_d4_v1.jsp&contenido=11143&tipo=6&nivel=1400

https://www.melilla.es/melillaPortal/contenedor.jsp?seccion=s_fdes_d4_v1.jsp&contenido=11145&tipo=6&nivel=1400

https://www.melilla.es/melillaPortal/contenedor.jsp?seccion=s_fdes_d4_v1.jsp&contenido=11141&tipo=6&nivel=1400

LISTA DE ACRONIMOS

AMN AGUAS MINERALES NATURALES

Cat/Activ Combinación de tres dígitos. El primero corresponde a la categoría y los dos segundo y tercero a la actividad

MECAS: MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

POAS: PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

RGSEAA: REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS.