

## **PROTOCOLO 5 DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL SIN ELABORACIÓN INCLUIDA LA VENTA AMBULANTE (DENOMINADO DE FLEXIBILIDAD)**

### **1.-INTRODUCCIÓN**

Este protocolo denominado de flexibilidad, se elabora describiendo de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar en los establecimientos de venta directa al consumidor final por parte de los SVO.

### **2.-OBJETO**

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios, de las medidas y requisitos necesarios para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

### **3.-NORMATIVA DE APLICACIÓN**

**3.1.-El Reglamento (CE) 178/2002** establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en su artículo 3, **define**:

**“Comercio al por menor”** como la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final.

**“Comercialización”** como la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, y

**“Consumidor final”** como el consumidor último del producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Elaborado por / fecha: Unidad de Registro. El <b>06/07/2021</b>	Aprobado por / fecha: Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria El <b>06/07/2021</b>
---	--

**3.2.- El Reglamento (CE) 852/2004** de higiene de los productos alimenticios, en su artículo 2, define:

**“Higiene alimentaria”**, como 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, y

**“Establecimiento”**, como cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.

Los establecimientos minoristas se pueden establecer como:

- 1.- Una unidad independiente.
- 2.- Estar integrados en un recinto comercial colectivo.
- 3.- Pertenecer a una sección especial integrada dentro de un establecimiento.

#### **4.-ALCANCE**

Se aplica a los establecimientos alimentarios sin elaboración, incluida la venta ambulante, cuya actividad principal es la venta directa de alimentos al consumidor final

Se aplicará en los siguientes sectores:

- 01.-Pescaderías
- 02.-Verdulerías/fruterías
- 03.-Establecimientos de venta de congelados
- 04.-Panaderías-pastelería-reposterías (R.D. 1137/84 y sus modificaciones)
- 05.-Tienda de dulces, golosinas y frutos secos.
- 06.-Venta de encurtidos y conservas
- 07.-Venta de bacalaos y afines.
- 08.-Venta de helados y similares
- 09.-Herboristerías y para farmacias.
- 10.-Supermercados y ultramarinos

Como características específicas de ellos podríamos indicar:

##### 01. Pescaderías

“Establecimientos autorizados para la venta al detalle, y para la manipulación que el cliente demande, de los productos de la pesca y acuicultura, frescos y congelados, y/o establecimiento con cocedero de mariscos”.

## 02. Verdulerías – fruterías

“Establecimientos donde la actividad principal, es la venta al detalle de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles”.

## 03. Establecimientos de venta de alimentos congelados

“Establecimientos en los que la actividad principal, es la venta de alimentos congelados y/o ultracongelados, fraccionados o no previamente a su tratamiento por el frío, envasados o, a granel (siempre y cuando tal venta a granel, no esté prohibida por la normativa específica)”.

## 04. Panaderías-pastelería-reposterías

“Establecimientos en los que la actividad principal es la venta al por menor de pan, masa de pan, bollería ordinaria y productos de pastelería y repostería”.

Nota: cuando la venta se realice en establecimientos de alimentación polivalentes (se venden varias clases de productos alimenticios), se realizará en un área independizada de las de otros productos.

## 05.- Tienda de dulces, golosinas y frutos secos

“Establecimientos cuya actividad principal es la venta directa o en régimen de autoservicio de golosinas, dulces, bollería, frutos secos, patatas fritas y similares”

## 06.- Encurtidos y conservas

“Establecimientos donde la actividad principal es la venta de aceitunas y vegetales conservados en vinagre, así como semiconservas y conservas de carne, pescado y vegetales”

## 07. Bacalao y afines

“Establecimientos donde, la actividad principal, es la venta de productos de la pesca que han recibido tratamiento de salazón”

## 08. Helados y similares

“Establecimientos permanentes, cuya actividad principal es la venta directa al consumidor de helados, sorbetes, granizados, horchatas y similares”

### 09.- Herboristerías y parafarmacias.

Se denominan Productos de Parafarmacia, a todos aquellos productos, que no siendo medicamentos, se consumen, aplican o utilizan por el ser humano y/o sobre el cuerpo, y se ponen a disposición de los usuarios, de conformidad y con arreglo a lo que se establece, en las reglamentaciones técnico - sanitarias específicas de las distintas categorías de productos que existen en el mercado.

Los productos que nos afectan, pueden ser:

- Complementos alimenticios
- Alimentos
- Leches especiales
- Otros productos

### 10.-Supermercados y ultramarinos

Establecimientos de venta de alimentos sin elaboración propia, en régimen de autoservicio fundamentalmente.

## **5.-ESTRUCTURA Y DESARROLLO**

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

Sigue el mismo esquema que el protocolo general de higiene, habiéndose incluido en color anaranjado los aspectos específicos del sector. Consta de los apartados:

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL
03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL
04. TRAZABILIDAD
05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
06. FORMACIÓN DEL PERSONAL
07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

## PREGUNTAS

### DATOS GENERALES DE IDENTIFICACION

<b>LOCALIDAD:</b>	<input type="text"/>	<b>FECHA:</b>	<input type="text"/>
<b>ESTABLECIMIENTO:</b>	<input type="text"/>		
<b>Nº REGISTRO:</b>	<input type="text"/>		
<b>TITULAR:</b>	<input type="text"/>		

**SI NO NP\***

### 01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

**01.01** ¿Está la empresa registrada?

**01.02** ¿Son correctos los datos que constan en el registro?

**01.03** ¿Coinciden las actividades registradas con las realizadas?

**NOTA.** En el encabezamiento del acta, siempre se pondrán los datos que figuran en el registro del ISPLN. Cuando en una visita nos encontremos ante un cambio de datos que no ha sido comunicado, todos los datos del nuevo operador se reflejarán en la redacción del acta, no en el encabezamiento.

### 02.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL

**02.01.** ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

**02.02.** ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes y puertas, así como aquéllas donde se manipulan alimentos?

**02.03.** ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?

**02.04.** ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho?

**02.05.** ¿Están protegidos los huecos al exterior y las ventanas de contaminación y plagas?

**02.06.** Si comercializan alimentos a temperatura controlada, ¿tienen espacios con suficiente capacidad para su manipulación y almacenamiento?

**02.07.** ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio?

**02.08.** ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente?

**02.09.** ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?

**02.10.** ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico?

**02.11.** ¿Dispone de servicios higiénicos?

**02.12.** ¿Tienen vestuarios para el personal?

**02.13.** ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

**02.14.** ¿Tienen suministro de agua potable?

### **03.- CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL**

**03.01.** ¿Dispone el operador de empresa alimentaria de un sistema de gestión de seguridad alimentaria y lo aplica en su actividad?

**03.02.** ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden?

**03.03.** ¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?

**03.04.** ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

**03.05.** ¿Dispone de un plan eficaz frente a las plagas?

**03.06. NO PROCEDE.**

### **03.07. REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE**

**03.07.01.** ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

**03.07.02.** ¿Se realiza el envasado y embalaje evitando la contaminación de los productos?

**03.08.01.** ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

### **03.09 REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

**03.09.01.** ¿Están los productos alimenticios almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

**03.09.02.** ¿Se almacenan etiquetados, bien cerrados y separados de los alimentos, las sustancias peligrosas, o no comestibles?

**03.09.03.** ¿Tienen los equipos los dispositivos de control adecuados para garantizar la conservación de los productos?

**03.09.04. NO PROCEDE**

**03.09.05. NO PROCEDE**

**03.09.06.** En caso de proceder a la descongelación de alimentos, se realiza ésta en condiciones higiénicas?

### 03.09.07. NO PROCEDE

03.09.08. ¿Se mantiene la cadena de frío?

### 03.09.09. NO PROCEDE

## 03.10. PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

### 03.10.01.- Pescaderías

03.10.01.01 ¿La exposición del pescado es correcta?

03.10.01.02. ¿Los moluscos están correctamente presentados?

03.10.01.03. ¿Hay ausencia de parásitos?

03.10.01.04. ¿La manipulación de los productos expuestos es correcta?

### 03.10.02. Verdulerías – Fruterías

03.10.02.01. ¿La exposición de las frutas/verduras es correcta?

### 03.10.04.- Panaderías - reposterías

03.10.04.01. ¿La venta de estos productos sin envasar es correcta?

03.10.04.02. ¿La venta de pan en autoservicio es correcta?

03.10.04.03. Si se procede a la cocción de pan y masas precocidas, ¿los hornos están bien situados en los establecimientos?

03.10.04.04. ¿La venta de productos de pastelería-repostería es correcta?

### 03.10.05. Tienda de dulces, golosinas y frutos secos

03.10.05.01 ¿La venta de productos no envasados es correcta?

### 03.10.08.-Venta de helados y similares

03.10.08.01. ¿La exposición de helados y granizados es correcta?

03.10.08.02. ¿Los utensilios que se utilizan para la venta son correctos?

03.10.08.03. ¿El almacenamiento de barquillas y galletas es correcto?

### 04. TRAZABILIDAD

**04.01.** ¿Todos los productos están adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes?

**04.02.** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

**04.03.** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con las empresas a las que suministra sus productos?

**04.04.** Además de todo lo anterior, ¿se pone a disposición del receptor\* de productos de origen animal\*\*(que no sean consumidores finales) la siguiente información?

**04.05.** En el caso de productos que contienen aditivos, ¿se lleva un control exhaustivo de trazabilidad de los mismos?

**04.06.** ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

### 05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/SUBPRODUCTOS

**05.01.** ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

**05.02.** ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible de las alas en las que están depositados los alimentos?

**05.03.** En caso necesario, ¿se dispone de un lugar adecuado para el almacenamiento de los residuos?

**05.04.** ¿Se eliminan los residuos sin perjudicar al medio ambiente?

**05.05.** En el caso de generar SANDACH, ¿los gestionan adecuadamente?

**05.06. NO PROCEDE**

## **06. FORMACIÓN DEL PERSONAL**

**06.01.** ¿Están correctamente formados los trabajadores?

**06.02. NO PROCEDE**

**06.03. NO PROCEDE**

## **07.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS**

**07.01.** ¿Tiene el operador algún tipo de control de recepción de mercancías?

**07.02.** ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas?

**07.03.** ¿El etiquetado e identificación de los productos alimenticios es correcto?

**07.03.01.** ¿Los pescados están correctamente identificados?

**07.03.02.** ¿Los moluscos están correctamente identificados?

**07.03.03.** ¿El etiquetado de la carne envasada es correcto?

**07.04 A 07.08 NO PROCEDEN**

## **08.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 42/2010, DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO**

**08.01.** ¿Se cumple la Ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo en el establecimiento?

**\*NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**