

Clau d'interpretació del Protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc

1 de febrer de 2024

Índex

1. Introducció.....	3
2. Objectiu.....	3
3. Àmbit d'aplicació.....	4
3.1 Lloc d'intervenció.....	4
3.2 Objecte d'intervenció.....	4
4. Criteris de risc.....	4
4.1 Criteris generals.....	5
4.2 Criteris específics.....	5
5. Valoració del risc	
5.1 Criteris generals.....	5
5.1.1 Tipus de producte alimentari i ús previst.....	5
5.1.2 Activitat de l'establiment.....	8
5.1.3 Àmbit de comercialització.....	9
5.1.4 Mida de l'establiment.....	9
5.2 Criteris específics.....	10
5.2.1 Registre i autorització.....	10
5.2.2 Resultats de l'últim control oficial de l'establiment: inspecció o auditoria.....	10
5.2.3 Històric de l'empresa. Col·laboració de l'empresa i mesures adoptades davant d'incompliments greus.....	13
6. Categorització en funció del risc.....	13
7. Freqüències de control.....	14
Annex I. Taula orientativa per a la tipificació dels aliments segons el risc	15
Annex II. Fases en les quals s'han d'incloure els establiments de la categoria 6 de l'RSIPAC...	19

1. Introducció

El Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzades per garantir l'aplicació de la legislació sobre els aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris, en el seu article 9, estableix que les autoritats competents han de realitzar controls oficials amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada, de tots els sectors i en relació amb tots els operadors, activitats, animals i mercaderies als quals s'aplica la legislació de la Unió relativa a la cadena agroalimentària.

Les autoritats competents han d'establir la freqüència dels controls oficials tenint en compte la necessitat d'assignar, de forma efectiva i eficient, els recursos destinats a realitzar el control, basant-se en el risc i el nivell de compliment previst en cada situació.

Després de les auditories realitzades per la Comissió Europea a Espanya sobre la planificació basant-se en el risc i sobre els aliments a punt per a consumir, es va posar en evidència que la categorització del risc dels establiments i la freqüència dels controls oficials diferia bastant entre comunitats autònomes (CA). Aquesta qüestió també es va posar de manifest durant les visites de delegacions de països tercers per a l'exportació. Aquestes evidències, van fer que l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) es plantegés la necessitat d'establir uns criteris comuns per a la classificació dels establiments basant-se en el risc a l'àmbit espanyol i es va acordar, a la Comissió Institucional de 15 de gener de 2020, harmonitzar aquests criteris a tot Espanya, en la línia del que disposa el Reglament esmentat.

Es va crear un grup de treball per elaborar un document que establís uns criteris bàsics de risc així com la seva valoració objectiva, d'acord amb uns barems estandarditzats, que poguessin adoptar les comunitats autònomes. Aquest document elaborat pel grup de treball va estar sotmès a diferents debats i, tenint en compte la complexitat del sistema de control oficial sobre els establiments alimentaris i aliments, serà objecte de revisions i adaptacions successives al llarg dels anys d'aplicació, si així es considera.

A Catalunya, des de l'any 2006, s'utilitza el *Protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc* (PROCER) amb la finalitat de poder obtenir una dada objectiva que quantifica el risc de cada establiment i establir una freqüència d'inspecció d'acord amb el risc. Aquest sistema de classificació dels establiments en base al risc s'ha hagut de modificar per adaptar-lo als criteris establerts en el document consensuat per a tot Espanya.

Per aquest motiu, el nostre sistema de classificació d'establiments alimentaris segons el risc s'ha actualitzat en concordança amb els criteris consensuats i s'ha adaptat al nostre sistema d'inspecció. Aquesta nova *Clau d'interpretació del Protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc* substitueix la que s'ha utilitzat fins ara a Catalunya.

2. Objectiu

L'objectiu d'aquest document és establir el sistema de valoració i categorització del risc dels establiments alimentaris a Catalunya d'acord amb les directrius establertes i consensuades entre les comunitats autònomes i l'AESAN.

3. Àmbit d'aplicació

3.1 Lloc d'intervenció

Aquest document és d'aplicació a tots els establiments alimentaris situats en el territori de Catalunya que intervinguin en qualsevol etapa de la fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport i distribució d'aliments¹. Queda exclòs el comerç minorista, que es regeix per un procediment diferenciat per a aquesta activitat.

3.2 Objecte d'intervenció

El PROCER és una eina pensada per classificar un establiment tenint en compte la situació de més risc que pot desenvolupar.

Si els establiments realitzen diverses activitats o manipulen diversos tipus d'aliments, el control s'efectua sobre totes les activitats realitzades a l'establiment, i tant la valoració com la categorització del risc s'ha de tenir en compte en totes elles. No obstant això, la categoria final en què s'inclou l'establiment ha de ser la de major risc.

S'ha d'aplicar, doncs, a l'activitat/procés/producte de més risc d'un establiment alimentari.

Per determinar l'activitat de més risc d'un establiment alimentari cal tenir en compte la puntuació que estableix el PROCER pel que fa als punts següents i per a cadascuna de les activitats de l'establiment:

- L'origen del producte (POAS o No POAS).
- Les característiques intrínseques de l'aliment.
- L'ús previst.
- El grup poblacional de risc dels consumidors.
- L'activitat de l'establiment (d'acord amb el següent gradient: Fabricant (F)> Envasador (E)> Magatzemista distribuïdor (M)> Distribuïdor sense dipòsit (D) = Importador (I)).

Un cop puntuades les activitats s'haurà d'escollir la de més puntuació per passar el PROCER.

4. Criteris de risc

D'acord amb el Reglament (UE) 2017/625 i, amb la finalitat d'obtenir d'una manera objectiva la classificació del risc de cada establiment, en primer lloc, cal determinar aquells aspectes que s'han de valorar i que han de servir per quantificar el risc de cada establiment. A continuació, es detallen els criteris a valorar, diferenciant-los en generals o específics.

4.1 Criteris generals

¹ Això inclou tots els establiments inscrits al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), inclosa la clau 50.

Es consideren criteris de risc generals aquells que són inherents a la pròpia particularitat de l'establiment, i presenten poca o nul·la variació al llarg dels anys, ja que estan directament vinculats a l'establiment en si mateix i als aliments que manipula. Són factors coneguts prèviament i que es podrien avaluar sense necessitat de visitar l'establiment.

Els criteris de risc que es consideren generals són:

- Tipus de producte alimentari i ús previst.
- Activitat de l'establiment.
- Àmbit de comercialització.
- Mida de l'empresa.

4.2 Criteris específics

Es consideren criteris de risc específics aquells que depenen del funcionament i/o de les infraestructures del propi establiment, així com de la gestió de la seguretat alimentària que s'hi realitzi. Es tracta de factors que han de ser avaluats en el curs dels controls oficials.

Els criteris de risc que es consideren específics són:

- Registre i autorització.
- Resultats de l'últim control oficial de l'establiment: inspecció o auditoria.
- Historial de l'empresa, col·laboració de l'empresa i mesures adoptades davant d'incompliments greus.

5. Valoració del risc

5.1 Criteris generals

Són factors propis de l'aliment coneguts prèviament, que es podrien avaluar sense necessitat de visitar l'establiment. Es detalla a continuació la forma de valorar cada un dels criteris.

5.1.1. Tipus de producte alimentari i ús previst

Dins d'aquest apartat es valora el risc associat a l'aliment que es comercialitza en l'establiment que avaluarem, tenint en compte els aspectes següents:

- a) L'origen de l'aliment.
- b) Les característiques intrínseques de l'aliment.
- c) L'ús previst.
- d) El grup poblacional de risc dels consumidors.

- a) Origen de l'aliment

Tenint en compte que els aliments d'origen animal són els causants de la majoria dels brots alimentaris documentats i dels de major gravetat, ja que són altament susceptibles de contaminació en comparació amb la majoria dels aliments d'origen no animal, es considera necessari valorar de forma diferenciada l'origen dels productes alimentaris:

- POAS: aliments d'origen animal.
- No POAS: aliments d'origen no animal.

En el cas d'aquells aliments que siguin elaborats amb una barreja d'ingredients d'origen animal sense transformar i ingredients d'origen no animal, a efectes d'aquest document, es consideraran POAS, ja que a l'hora de valorar el risc ha de prevaler l'ingredient de més risc. També cal considerar que un aliment compost, format per una barreja d'ingredients POAS ja transformats i no POAS ha de tenir la consideració de no POAS (per exemple: pizza de pernil dolç i formatge o crestes de tonyina). Així mateix, un aliment elaborat només amb productes transformats POAS s'ha de considerar POAS.

En cas de dubte sobre aquesta classificació per als aliments compostos, es pot consultar la *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios*, a l'apartat E del punt IV sobre establiments que requereixen autorització d'acord amb el Reglament (CE) 853/2004 que inclou una explicació al respecte i també exemples concrets:

[Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios](#)

b) Característiques intrínseques de l'aliment

S'han de valorar els productes alimentaris en base a:

- Les característiques fisicoquímiques, com pH, Aw, concentració en sal, sucre, etc., que poden afavorir o no el creixement de microorganismes patògens.
- L'origen, d'interès per exemple en el cas de determinats contaminants ambientals.
- La composició, contaminació procedent del propi procés d'elaboració, per exemple, acrilàmida, hidrocarburs alifàtics policíclics en el seu procés d'elaboració, addició d'additius, etc.

En base a aquests criteris, es consideren les categories següents:

- Aliments de **risc baix per les seves característiques intrínseques**: els que no necessiten unes condicions especials de conservació, ja que per les seves característiques fisicoquímiques és improbable que continguin microorganismes o altres agents biològics patògens (ni afavoreixin el seu creixement) ni altres perills químics.
- Aliments de **risc mitjà per les seves característiques intrínseques**: aquells que poden contenir microorganismes patògens però que no afavoreixen el seu creixement per les seves característiques fisicoquímiques, aquells en què és improbable que continguin microorganismes patògens o altres agents patògens biològics tenint en compte la seva categoria i aquells que pel seu origen, composició o procés d'elaboració és improbable que continguin nivells elevats de contaminants, additius o altres perills químics.
- Aliments de **risc alt per les seves característiques intrínseques**: aquells que poden contenir microorganismes o altres agents biològics patògens i que per les seves característiques fisicoquímiques poden afavorir el seu creixement o la formació de toxines, i aquells que, pel seu origen, composició o procés d'elaboració, tenen una probabilitat alta de contenir nivells elevats de contaminants, additius o altres perills químics.

A fi de facilitar i homogeneïtzar la tipificació dels aliments segons el risc, en l'annex I trobareu una taula orientativa on s'han inclòs una sèrie de productes alimentaris en funció de les característiques que els defineixen.

c) Ús previst

S'ha de valorar si l'aliment patirà un tractament o transformació posterior per part del consumidor, o bé si el seu consum és directe sense que se li apliqui cap tractament o transformació. Es diferencien en:

- Aliments **a punt per a consumir que no afavoreixen el creixement de listèria**, aquells que normalment es consumeixen en el mateix estat en què es venen, sense més cocció o preparació, però que pel seu tractament previ a la indústria o per les seves característiques intrínseques no poden afavorir el creixement de listèria.
- Aliments **a punt per a consumir que afavoreixen el creixement de listèria**. Aquells que normalment es consumeixen en el mateix estat en què es venen, sense més cocció o preparació, però que pel seu tractament previ a la indústria o per les seves característiques intrínseques poden permetre el creixement de listèria.
- Aliments que **no estan a punt per a consumir**: aquells que requereixen un tractament tèrmic o una transformació abans del seu consum.

d) Grup poblacional de risc dels consumidors

S'han de tenir en compte i valorar addicionalment aquells establiments que elaborin o envasin productes dirigits a una població o a algun dels anomenats col·lectius de risc, com són:

- Població infantil (inclosos els escolars de primària).
- Adults majors de 65 anys.
- Persones malaltes, amb malalties cròniques o immunodeprimides.

Per tant, el grup poblacional s'aplica a determinades activitats registrals lligades a una població consumidora de risc. En els establiments industrials (RGSEAA) afecta a les següents activitats:

- 26.1.14 Fabricació de preparats per a lactants i preparats de continuació.
- 26.1.15 Fabricació d'aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils.
- 26.1.17 Fabricació d'aliments per a usos mèdics especials.
- 26.2.14 Envasadors de preparats per a lactants i preparats de continuació.
- 26.2.15 Envasadors d'aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils.
- 26.2.17 Envasadors d'aliments per a usos mèdics especials.

A la clau 26 es poden trobar altres activitats com, per exemple, la 26.01.02 *Fabricació de menjars preparats per a col·lectivitats* i la 26.02.02 *Envasament de menjars preparats per a col·lectivitats* que encara que per definició no són activitats lligades a la població de risc, és probable que subministrin a establiments de població de risc: llars d'infants, col·legis, residències de gent gran, residències de persones amb discapacitat, etc. Per tant, quan es tracti d'aquestes activitats i es comprovi que van destinades a població de risc, s'han de valorar com a tals.

Puntuació final per tipus de producte alimentari i ús previst

Tenint en compte els factors anteriors, es puntua de la manera següent:

		Puntuació
Origen	NO POAS	0
	POAS	5
Característiques intrínseques	Aliments de risc baix	0
	Aliments de risc mitjà	5
	Aliments de risc alt	20
Ús previst	Aliments que no estan a punt per a consumir	0
	Aliments a punt per a consumir que no afavoreixen el creixement de listèria	10
	Aliments a punt per a consumir que afavoreixen el creixement de listèria	20
Grup poblacional	No elabora, ni envasa aliments dirigits a un grup poblacional de risc	0
	Elabora i/o envasa aliments dirigits a un grup poblacional de risc	10

*Nota: als materials en contacte amb els aliments (MECA), malgrat que no són aliments, se'ls ha d'assignar la puntuació No POAS, Risc baix, No a punt per a consumir.

5.1.2. Activitat de l'establiment

Per classificar els establiments segons la seva activitat s'han de tenir en compte les categories i activitats següents:

CATEGORIES
1. Fabricant (F)
2. Envasador (E)
3. Magatzemista distribuïdor (M)
4. Distribuïdor sense dipòsit (D)
5. Importador (I)
6. Minorista (clau 50) elaborador amb cuina (MINE)
7. Minorista (clau 50) sense cuina (MINSC)

Per determinar la puntuació dels establiments que realitzin més d'una activitat dins d'una mateixa clau descrita en l'RGSEAA, s'ha de valorar aquella activitat que sigui de més risc, d'acord amb el següent gradient:

Fabricant (F) > Envasador (E) > Magatzemista distribuïdor (M) > Distribuïdor sense dipòsit (D) = Importador (I)

S'ha de tenir en compte la classificació recollida en l'annex II.

A més, en el cas dels establiments que realitzen activitats d'emmagatzematge, el risc es diferencia entre els que requereixen control de temperatura i els que no.

La clau 50 té una puntuació específica per la seva singularitat ja que aquests establiments de restauració col·lectiva estan inclosos en l'àmbit minorista.

Puntuació final per l'activitat de l'establiment

Fase	Activitat	Puntuació
F	Fabricació, elaboració o transformació	20
E	Envasat	15
A	Emmagatzematge AMB control de temperatura	10
	Emmagatzematge SENSE control de temperatura	5
D i I	Distribució i importació	0

Degut a la singularitat de la clau 50, a continuació es mostra la seva puntuació segons si es tracta d'establiments amb o sense cuina:

Fase	Activitat	Puntuació
MINE	Minorista (clau 50) elaborador amb cuina	70
MINSC	Minorista (clau 50) sense cuina	35

A causa de que les activitats que es desenvolupen en els establiments inscrits en la clau 5 no s'adeqüen a la categorització anterior, s'han de ponderar totes amb 5 punts, tant en cas d'irradiació com de tractament per altes pressions.

5.1.3. Àmbit de comercialització

Segons l'àmbit de comercialització dels productes, els establiments alimentaris es classifiquen en dues categories:

- Establiments que comercialitzen exclusivament dins de l'àmbit territorial de Catalunya.
- Establiments que comercialitzen fora de l'àmbit territorial de Catalunya.

Puntuació final per l'àmbit de comercialització

	Puntuació
Establiments que comercialitzen exclusivament dins de l'àmbit territorial de Catalunya	0
Establiments que comercialitzen fora de l'àmbit territorial de Catalunya	10

5.1.4. Mida de l'establiment

La valoració de la mida de l'establiment s'ha de fer en funció del nombre d'empleats. Per a això, s'ha de tenir en compte el nombre d'empleats a l'establiment, d'acord amb la declaració del titular, i entenent per empleats, aquelles persones que tenen una relació directa amb una activitat alimentària desenvolupada per l'empresa.

Pel que fa a el nombre d'empleats, i en l'àmbit d'aquest document, les empreses es poden definir segons la seva grandària en:

- Microempresa: el nombre d'empleats de l'empresa és inferior a 10.
- Petita i mitjana empresa: el nombre d'empleats de l'empresa oscil·la entre 10 i 100.
- Gran empresa: el nombre d'empleats de l'empresa és superior a 100.

Les puntuacions assignades segons el nombre d'empleats de l'empresa són les següents:

Nbre. empleats	Puntuació
<10	0
10-100	10
> 100	20

5.2 Criteris específics

Es tracta de factors que han de ser avaluats després de les visites de control oficial (inspecció i auditories) als establiments alimentaris.

S'exposa a continuació la forma de valorar cada un dels criteris.

5.2.1. Registre i autorització

Durant la visita a l'establiment s'ha de comprovar que aquest està correctament inscrit a l'RSIPAC i a l'RGSEAA i que està degudament autoritzat per a les activitats que desenvolupa, quan així es requereixi d'acord amb el R853/04:

La puntuació de les dades del registre i autorització és la següent:

	Puntuació
No es detecten deficiències o incompliments en el registre i/o autorització	0
Es detecten deficiències o incompliments en la documentació relativa al registre i/o autorització	5
Es detecta la realització d'activitats sense l'autorització pertinent	15

En cas que es detectin deficiències o incompliments en la documentació relativa al registre i/o autorització i també es detecti la realització d'activitats sense l'autorització pertinent, la puntuació serà de 20 ja que se sumaran els punts de les dues circumstàncies que concorren.

5.2.2. Resultats de l'últim² control oficial de l'establiment: inspecció o auditoria

En aquest criteri es valora essencialment el nivell de compliment detectat durant l'últim control oficial complet, d'inspecció o d'auditoria.

a. **No es detecten incompliments o sense no conformitats (NC).** Es poden detectar deficiències o no conformitats (NC) menors³ que posen en evidència que s'incomplixen requisits que no comprometen l'eficàcia del sistema ni afecten la seguretat del producte. La mesura a adoptar davant d'aquestes deficiències o no conformitats menors serà instar la correcció de la deficiència, comprovant-ne l'esmena en inspeccions de seguiment posteriors o bé en la propera unitat de control que li toqui a l'establiment. En són exemples:

1. El terra en alguna zona de l'establiment presenta alguna esquerda però no afecta la seguretat del producte.
2. Alguna zona té restes d'òxid però no afecta la seguretat dels productes.

² Entenem com a resultat de l'últim control oficial, el resultat de l'actuació que s'està duent a terme, en aquell moment, per obtenir la puntuació del PROCER.

³ Quan es parla de deficiències (inspecció) i NC menors (auditoria), fa referència a les NC lleus.

b. **Es detecten incompliments sense risc greu i imminent (tipus 2) o no conformitats majors⁴.** Incompliments per als quals es requereix a l'operador l'adopció de mesures correctives i/o la revisió del pla APPCC de l'establiment per a la correcció dels incompliments detectats ja sigui de forma immediata o mitjançant la concessió d'un termini, ja que poden comprometre la seguretat dels productes (encara que no hi ha una amenaça directa per a la salut dels consumidors) o bé, no conformitats que posen en evidència que s'incompleixen requisits de sistema o que hi ha errors recurrents en la seva aplicació que poden implicar un perill per a la salut dels consumidors (tot i que no existeixen evidències que la seguretat del producte hagi quedat afectada). En són exemples:

1. El terra i sostre de la cambra de refrigeració presenten esquerdes que poden afectar la seguretat dels productes.
2. A les cambres, llocs d'emmagatzematge o de circulació dels productes hi ha condensacions que poden afectar la seguretat dels productes.
3. Les superfícies de metall on es treballa presenten alguna resta d'òxid.
4. Pràctiques de manipulació incorrectes que poden afectar la seguretat del producte sense amenaça directa per a la salut dels consumidors (exemple: producte emmagatzemat sense protegir).

c. **Es detecten incompliments amb risc greu i imminent (tipus 1) o no conformitats crítiques⁵.** Incompliments la magnitud dels quals implica la suspensió d'activitats o la immobilització de productes fins que es comprovi que han estat esmenats, ja que comprometen la seguretat dels productes, i representen una amenaça directa per a la salut dels consumidors, o no conformitats que posen en evidència que s'incompleixen requisits de sistema o que hi ha errors sistemàtics en l'aplicació de requisits que poden implicar un perill per a la salut dels consumidors i hi ha evidències que la seguretat del producte es podria veure afectada. En són exemples:

1. L'estat de neteja de les instal·lacions, equips i estris és molt deficient.
2. A la cambra de refrigeració les gotes de condensació van a parar directament sobre els productes no envasats.
3. La detecció de listèria en nivells superiors als límits establerts o altres patògens en els productes.
4. No hi ha capacitat frigorífica suficient de manera que els productes no assoleixen les temperatures adequades.
5. Pràctiques de manipulació incorrectes que poden afectar la seguretat del producte amb risc greu (per exemple, manipulador malalt o amb ferides no cobertes).
6. Hi ha evidències de contaminacions encreuades amb substàncies al·lèrgiques i no s'informa d'aquest fet al consumidor final.

La puntuació dels resultats de l'últim control oficial és la següent:

	Puntuació
No es detecten incompliments o sense no conformitats (es poden detectar deficiències o no conformitats menors que no comprometen l'eficàcia del sistema ni la seguretat del producte)	0
Es detecten incompliments tipus 2 o NC majors	20
Es detecten incompliments tipus 1 o NC crítiques	40

⁴ Quan es parla d'incompliments tipus 2 (inspecció) i NC majors (auditoria), fa referència a les NC greus.

⁵ Quan es parla d'incompliments tipus 1 (inspecció) i NC crítiques (auditoria), fa referència a les NC molt greus.

5.2.3. Històric de l'empresa. Col·laboració de l'empresa i mesures adoptades davant d'incompliments greus

En aquest apartat es tenen en compte els antecedents de l'establiment en els últims dos anys com a factor de risc, així com la predisposició de l'empresa a col·laborar amb els agents de control oficial, facilitant-los la feina.

a) En primer lloc, es puntua la diligència dels establiments per a resoldre les deficiències, incompliments i no conformitats al més aviat possible, penalitzant aquelles que siguin recurrents, que no hagin aplicat mesures per solucionar-les durant els últims dos anys. La penalització és més gran a mesura que els incompliments o no conformitats no resoltes siguin de major gravetat.

Cal tenir en compte que la diligència o no per resoldre tant les deficiències com les no conformitats menors no puntua i s'inclou a l'apartat de "Sense deficiències, incompliments ni no conformitats menors recurrents".

En el cas d'incompliments tipus 1 o 2 o NC Majors o crítiques que es resolguin amb diligència, s'haurà de valorar aquest apartat com a "Sense deficiències, ni incompliments ni NC menors recurrents".

En el cas d'establiments que no resolen amb diligència els incompliments tipus 2 o NC majors, o incompliments tipus 1 o NC crítiques només es valora d'acord amb els incompliments de major gravetat no resolts.

La puntuació quedaria de la següent manera:

Històric dels dos últims anys	Puntuació
Sense deficiències, ni incompliments ni NC menors recurrents	0
Incompliments tipus 2 o NC majors	15
Incompliments tipus 1 o NC crítiques	30

b) En segon lloc, s'incorpora una puntuació addicional, en la qual es té en compte l'històric de l'establiment durant els dos últims anys, referent a:

- Suspensions temporals d'activitat i tancaments cautelars.
- Retirades d'autorització.
- Expedients sancionadors⁶.
- Requeriments⁷.
- Multes coercitives.
- Alertes alimentàries⁸.
- Brots de malaltia de transmissió alimentària.

⁶ A efectes d'aquest document, es tenen en compte els expedients sancionadors ja que, d'aquesta manera, hi ha una relació més directa entre la mesura aplicada i els fets que l'han motivada.

⁷ A efectes d'aquest document, només es tenen en compte els requeriments signats per l'autoritat competent.

⁸ Es comptabilitza haver estat l'elaborador o envasador del producte causant de l'alerta alimentària.

- Denúncies⁹.

Així mateix, s'ha de valorar l'actitud de la gerència davant els agents de control oficial.

	Puntuació
Ha estat implicat en una denúncia en els 2 últims anys	5
Ha estat objecte d'un requeriment en els 2 últims anys	5
Ha estat implicat en l'origen d'una alerta alimentària/d'un brot de toxiinfecció alimentària en els 2 últims anys	10
Ha estat objecte d'una incoació d'expedient sancionador, d'una sanció o d'una multa coercitiva en els darrers 2 anys	20
Dificulta o impedeix les actuacions de control oficial	20
Ha estat objecte d'un tancament precautori/una suspensió d'activitat/una retirada d'autorització en els 2 últims anys.	30

En el cas que en un establiment es donin més d'una de les situacions descrites anteriorment, s'han de sumar tots els punts de totes les circumstàncies que concorrin.

6. Categorització en funció del risc

Un cop identificats els criteris bàsics per classificar els establiments alimentaris sobre la base del risc, aquests s'han de valorar i categoritzar d'acord amb una ponderació objectiva i proporcional a la naturalesa del risc.

En aquells casos en què els establiments realitzin diverses activitats o que manipulin diversos tipus d'aliments, l'activitat de control s'ha d'efectuar sobre totes les activitats realitzades a l'establiment, i tant la valoració com la categorització del risc s'ha de tenir en compte en totes elles. No obstant això, la categoria final en què s'inclouï l'establiment ha de ser la de major risc.

Per calcular la puntuació final, i determinar quina categoria i nivell de risc li correspon a l'establiment, s'ha de realitzar la suma global de tots els punts, és a dir, la suma de la puntuació obtinguda dels criteris generals més la dels criteris específics.

En base a aquesta classificació final es determina la freqüència mínima de les visites de control a efectuar.

A la taula següent es diferencien 4 nivells de categories:

Categoria	Nivell de risc	Puntuació global
1	Alt	>150
2	Mitjà	101-150
3	Baix	50-100
4	Molt baix	<50

El sistema d'assignació del risc és dinàmic i ha d'estar actualitzat contínuament d'acord amb les activitats i les condicions higienicosanitàries reals de cada establiment.

⁹ Es comptabilitzen únicament aquelles denúncies en què l'establiment hagi tingut alguna responsabilitat i que s'hagi constatat mitjançant inspecció el fet denunciat.

És necessari fer la classificació de l'establiment sempre que es realitzi l'actuació de control completa (UCIP) o una auditoria completa. A més, també es pot actualitzar cada vegada que es produeixi alguna de les següents situacions:

- Quan es produeixin canvis pel que fa al tipus d'aliments manipulats per l'establiment.
- Quan es produeixin modificacions en el sistema d'autocontrol de l'empresa.
- Quan es produeixin modificacions de les directrius que preveu l'article 109 del Reglament (UE) 2017/625 sobre els Plans nacionals de control plurianuals (PNCPA).
- Davant l'aparició de nous perills o riscos alimentaris que puguin afectar l'establiment.
- Cada vegada que es rebí informació sobre un canvi d'activitat per part de l'operador, canvis de titularitat en establiments en règim d'autorització o canvis en les instal·lacions o en el processat dels aliments.

Els serveis de control oficial són els responsables de revisar aquesta classificació cada vegada que ho considerin necessari durant el transcurs d'una visita de control a un establiment.

7. Freqüències de control

Un cop classificats els establiments es programen les freqüències de control. La freqüència de control es correspon amb el nombre mínim de controls oficials necessaris que s'han de fer en un establiment alimentari per a verificar el compliment de la normativa aplicable.

A partir de la categorització del risc assignada a cada establiment alimentari sotmès a control, s'obté la freqüència mínima de control que li correspon, d'acord amb el que estableix el document Freqüències Mínimes de Control de l'ASPCAT.

Annex I. Taula orientativa per a la tipificació dels aliments segons el risc

Per tal que pugui servir d'orientació als agents de control oficial, a la taula següent es mostren alguns exemples d'aliments classificats segons el risc que poden suposar per als consumidors. Aquesta llista no és exhaustiva.

Clau RSIPAC		Aliments de risc alt	Aliments de risc mitjà	Aliments de baix risc
10	Carns, aviram, caça i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Carn fresca • Carn picada i preparats de carn (salsitxa, hamburguesa, llom adobat, broqueta moruna o broqueta de carn adobada...) • Carn per consumir crua (carpaccio, bistec tàrtar...) • Carn madurada 	<ul style="list-style-type: none"> • Productes carnis tractats per la calor refrigerats (pernil dolç, xòped, mortadel·la, bacó, <i>lacón</i> (braó de porc), embotit de gall dindi...) • Salsitxes tipus Frankfurt • Foie gras i patés refrigerats • Semiconserves • Escabetxos de carn • Productes carnis salats curats-madurats (pernil, cecina, cansalada...) • Productes carnis crus-curats-madurats o embotits (salami, llonganissa, fuet, llom embotit, xoriço, sobrossada, botifarra...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Conserves • Gelatina • Col·lagen • Extractes d'hidrolitzats de carn
12	Peixos, crustacis, mol·luscs i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Peix/marisc fresc (inclou congelat) • Peix picat i preparats de peix frescos (inclou congelats) • Surimi i sucedanis (palets de cranc, gules...) • Krill • Peix fumat • Peix marinat o adobat (caçó en adob, ceviche, teriyaki...) • Peix/marisc per a consum en cru (carpaccio, sashimi, tàrtar de peix, ostra...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Semiconserves • Peix picat i preparats de peix congelats cuits (hamburgueses, tacs, varetes, pasta per a croquetes i bunyols de bacallà...) • Caviar i sucedanis • Escabetxos de peix • Peix/marisc arrebossat pre-cuit o pre-fregit congelat 	<ul style="list-style-type: none"> • Peix sec, salat sec o fumat assecat (moixama, bacallà, arengada...) • Marisc bullit • Conserves

Clau RSIPAC		Aliments de risc alt	Aliments de risc mitjà	Aliments de baix risc
14	Ous i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Ou líquid fresc • Productes de pastisseria, brioixeria i rebosteria amb crema i/o nata 	<ul style="list-style-type: none"> • Ous i ovoproductes líquids pasteuritzats • Maioneses i salses pasteuritzades • Ou dur • Truites precuinades • Postres a base d'ou (flams, crema catalana, pa de pessic...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ous i ovoproductes deshidratats (en pols)
15	Llet i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Llet i nata crua • Formatges elaborats amb llet crua, no madurats, formatges elaborats amb una maduració inferior a 60 dies 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantega • Productes lactis fermentats (iogurt, quefir, llets fermentades amb probiòtics, llets enriquides amb fitosterols...) • Formatges tipus crema o per untar • Formatges fosos, per gratinar... • Postres lactis (crema, quallada, arròs amb llet, pastís de formatge...) • Formatges elaborats amb llet tractada tèrmicament, frescos i semicurats • Llets, begudes làcties i nates pasteuritzades 	<ul style="list-style-type: none"> • Llet condensada • Formatges madurats (curats, vells i rancis) • Formatges en oli • Llet i nata tractada tèrmicament esterilitzada i UHT • Begudes làcties amb sabors sotmeses a tractament UHT (batuts)
16	Oleaginoses i greixos comestibles			<ul style="list-style-type: none"> • Olis i greixos comestibles
20	Cereals, farines i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fresca farcida • Productes de pastisseria, brioixeria i rebosteria amb nata i/o crema • Brioixeria elaborada amb ou cru 	<ul style="list-style-type: none"> • Pa pre-cuit • Productes de pastisseria, brioixeria i rebosteria semielaborats 	<ul style="list-style-type: none"> • Cereals • Farines • Sèmols i semolines • Muesli • Pasta seca • Pa i productes de fleca • Galetes • Brioixeria ordinària (sense farciment o guarnició)

	Clau RSIPAC	Aliments de risc alt	Aliments de risc mitjà	Aliments de baix risc
21	Vegetals (hortalisses, fruites, bolets, tubercles, llegums) i derivats	<ul style="list-style-type: none"> • Brots i germinats crus • Fruita fresca pelada i tallada • Vegetals de IV gamma • Tofu • Sucs de fruita/cremes/pures/ no tractats • Vegetals crus/fermentats en oli • Gaspatxo sense tractament de conservació 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetals sencers frescos (peces) • Gaspatxo tractat • Cremes/purés/sucs vegetals refrigerats, pasteuritzats o tractats amb altes pressions • Begudes a base de soja, amb ametlles, pasteuritzades o tractades amb altes pressions • Peces de fruita senceres que no es pelen abans de consumir (maduixes, raïm...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetals secs, dessecats o deshidratats • Llavors (sèsam, gira-sol...) • Melmelades, confitures, gelees • Adobats • Conserves • Vegetals processats congelats • Algues dessecades • Peces de fruita senceres que es pelen abans de consumir (taronges, mandarines, meló...) • Cremes, pures i sucs esterilitzats
23	Sucres i derivats, mel i productes derivats amb la producció de mel		<ul style="list-style-type: none"> • Mel pasteuritzada • Mel crua 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucre • Productes a base de sucre • Torrons • Caramels, lllaminadures, xiclet
24	Condiments i espècies	<ul style="list-style-type: none"> • Herbes aromàtiques fresques tallades (julivert, alfàbrega, menta...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitxos sencers frescos (peces) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Vinagre • Espècies i herbes aromàtiques dessecades, deshidratades o liofilitzades
25	Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i els seus derivats			<ul style="list-style-type: none"> • Cafè • Cacau • Te • Xocolata • Infusions dessecades

	Clau RSIPAC	Aliments de risc alt	Aliments de risc mitjà	Aliments de baix risc
26	Menjars preparats, aliments per a grups específics, complements alimentaris i altres ingredients i productes alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> • Menjars preparats amb ingredients d'origen animal crus • Menjars preparats amb ingredients cuits i crus (sushi, amanides de pasta...) • Menjar preparat sense tractament tèrmic • Preparats per a alimentació infantil • Aliments per a usos mèdics especials • Complementes alimentaris 	<ul style="list-style-type: none"> • Plats preparats cuits • Salses amb tractament tèrmic • Plats precuinats • Preparats intermedis d'ús industrial (base de plats preparats POAS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopes deshidratades • Productes d'aperitiu • Brous concentrats • Conserves de plats preparats • Brous amb tractament UHT o esterilitzats
27	Aigües envasades i gel		<ul style="list-style-type: none"> • Aigua mineral • Gel (fabricat a partir d'aigua sense garanties d'estar sanitàriament controlada) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gel (fabricat a partir d'aigua amb garanties d'estar sanitàriament controlada)
28	Gelats	<ul style="list-style-type: none"> • Gelats a base de llet crua 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelats de llet • Gelats sense llet 	
29	Begudes no alcohòliques	<ul style="list-style-type: none"> • Orxata fresca sense tractament • Sucs vegetals sense tractament 	<ul style="list-style-type: none"> • Orxata pasteuritzada • Sucs vegetals pasteuritzats • Begudes pasteuritzades a força de civada, soja, ametlles... 	<ul style="list-style-type: none"> • Begudes refrescants • Begudes esterilitzades o UHT • Orxata esterilitzada i UHT • Sucs vegetals UHT
30	Begudes alcohòliques			<ul style="list-style-type: none"> • Begudes alcohòliques
31	Ingredients tecnològics		<ul style="list-style-type: none"> • Additius • Coadjuvants 	

Annex II. Fases en les quals s'han d'incloure els establiments de la categoria 6 de l'RSIPAC

Clau RSIPAC	Activitat RSIPAC		FASE IA
5: CONSERVACIÓ D'ALIMENTS	24	Irradiació de condiments i espècies vegetals (Sector 20, irradiats)	FABRICANT
	25	Irradiació d'herbes aromàtiques seques (Sector 20, irradiats)	
	27	Tractament de productes d'origen animal per altes pressions (HPP)	
	28	Tractament de productes d'origen no animal per altes pressions (HPP)	
10: CARNS	60	Escorxador de boví	FABRICANT
	61	Escorxador de porcí	
	62	Escorxador d'oví	
	63	Escorxador de cabrum	
	64	Escorxador de solípedes	
	65	Escorxador de ratites	
	09	Escorxador d'aus	
	12	Escorxador de lagomorfs	
	38	Escorxador de mamífers de caça de cria	
	11	Establiment de sacrifici de palmípedes destinades a la producció de fetges grassos	
	75	Sacrifici per ritu religiós	
	69	Establiment de manipulació de caça silvestre major	
	70	Establiment de manipulació de caça silvestre menor	
	58	Sala de tractament de carn d'animals de lídia que pot rebre caps de bestiar sagnades i canals	EMMAGATZEMISTA
	59	Sala de tractament de carn d'animals de lídia que només pot rebre canals	
	76	Mercat majorista del sector carns	FABRICANT
	14	Centre de recollida de caça silvestre	
	06	Sala d'especejament de carn d'ungulats	
	66	Sala d'especejament de carn de ratites	
	10	Sala d'especejament de carn d'aus	
13	Sala d'especejament de carn de lagomorfs		
43	Sala d'especejament de carn de mamífers de caça de cria		
71	Sala d'especejament de carn de caça silvestre major		
72	Sala d'especejament de carn de caça silvestre menor		
67	Sala d'especejament autoritzada per a retirada de columna vertebral de boví		

Clau RSIPAC	Activitat RSIPAC		FASE IA
	68	Sala d'especejament autoritzada per a retirada de medul-la espinal en oví i cabrum	
	30	Salat i assecat de pernils	
	31	Salat i assecat de carn i derivats	
	77	Sala d'especejament autoritzada per a retirada de carn de cap de boví	
	82	Establiment de congelació	
12: PRODUCTES DE LA PESCA	01	Vaixell factoria	FABRICANT
	02	Vaixell congelador	
	05	Vaixell de cocció a bord de gambes i mol-luscs	
	08	Centre de depuració de mol-luscs	
	11	Establiment de neteja/manipulació/envasat de crancs vius	
	29	Establiment de neteja/manipulació/envasat de cargols terrestres vius	
	14	Establiment de congelació de productes de la pesca	
	24	Establiment de descongelació de productes de la pesca	
	09	Centre d'expedició d'invertebrats marins (equinoderms i gasteròpodes)	
	22	Bullidor de productes de la pesca	
	37	Establiment d'aqüicultura autoritzat a sacrificar peixos amb atordiment mitjançant percussió i/o quan hi hagi un sagnat posterior a l'atordiment	EMMAGATZEMISTA
	38	Establiment de sacrifici de granotes	
	12	Llotja o mercat de subhastes	
	13	Mercat majorista de productes de la pesca	
14: OUS	01	Centre d'emalatge d'ous	FABRICANT
	03	Col·lector d'ous	EMMAGATZEMISTA
15: LLET	01	Centre de recollida de llet	EMMAGATZEMISTA
	27	Establiment elaborador de formatges per curar sense centre de maduració propi	FABRICANT
	28	Centre de maduració de formatges	
	29	Centre de fumat de formatges	
	32	Establiment de congelació de productes lactis	
16: OLIS	02	Refinat d'oli d'oliva	FABRICANT
	04	Refinat d'olis de llavors oleaginoses	
	06	Refinat de greixos vegetals	
	12	Refinat d'oli d'orujó d'oliva	
21: VEGETALS	19	Mercat majorista de productes d'origen vegetal	EMMAGATZEMISTA
26: DIETÈTICS I PREPARATS	27	Empresa de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració	DISTRIBUIDOR

Clau RSIPAC	Activitat RSIPAC		FASE IA
	32	Establiment de congelació de POAS	FABRICANT
	34	Establiment de congelació de productes alimentosos diferents de POAS	
40: POLIVALENT	03	Mercat majorista de dos o més sectors	EMMAGATZEMISTA
	11	Buc d'emmagatzematge en congelació	
	04	Envasador de productes d'origen animal	ENVASADOR
	05	Transport de productes alimentaris a temperatura regulada (excepte aliments granulats, líquids o en pols, a granel)	DISTRIBUÏDOR I TRANSPORTISTA
	06	Transport de productes alimentaris sense control de temperatura (diferent de granulats, líquids o en pols, a granel)	
	07	Transport sense control de temperatura de productes alimentaris granulats, líquids o en pols, a granel	
	08	Transport a temperatura regulada de productes alimentaris granulats, líquids o en pols, a granel	
	09	Establiment de congelació de POAS	FABRICANT
	10	Establiment de congelació de productes alimentaris diferents de POAS	