

# SUMINISTRO PRODUCTOS PRIMARIOS

1. Suministro directo por parte del productor de **PEQUEÑAS CANTIDADES** de productos primarios al **consumidor final**, siempre y cuando este suministro se realice con **presencia física del consumidor en la venta** (Sentencia europea).

**(No le aplica el R. CE 852/2004).**

2. Comercializar **TODA LA PRODUCCIÓN o LA MAYORÍA**:

- **directamente al consumidor final** (R. Autonómico),
- **otros establecimientos alimentarios** (R. General).

**(En ambos supuestos le aplica: Anexo II R.852)**

\* En este supuesto, independientemente del tipo de Registro, la comercialización la podrá hacer **vía internet** cumpliendo los requisitos del transporte (Cap. IV R.852)

3. Comercialización de **toda o la mayoría** de la producción primaria con destino a **establecimientos alimentarios para su transformación**

(ej. conserveras, congeladoras etc.). (Aplica el **Anexo I del 852/2004**).

# REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO

- Aplica a las actividades que exclusivamente transformen, manipulen,, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o **entrega “in situ” al consumidor final**, o cuando se suministren, **de forma marginal**, a **otros establecimientos** de sus mismas características.
- El ámbito de comercialización de los alimentos será la Comunidad Foral de Navarra.

# ACTIVIDADES EN EL REGISTRO AUTONÓMICO

- **50.- Carnicería:** establecimiento que se dedica exclusiva y principalmente a la venta de carnes y derivados, pudiendo vender otro tipo de alimentos, de forma secundaria. No realiza ningún tipo de elaboración
- **51.- Carnicería salchichería:** Establecimientos cuya actividad principal es la elaboración y venta en su local de preparados cárnicos frescos (salchichas, chistorra, hamburguesas, morcillas, rellenos, etc.) además de Nº 50.
- **52.- Carnicería charcutería:** Establecimientos cuya actividad principal es la elaboración y venta en su local de productos cárnicos curados (chorizo, salchichón, fuet, etc.), productos cárnicos cocidos (jamón de york, mortadela), platos preparados cárnicos, además de nº 51.
- **53. Despiece de carne y venta al consumidor final:** ganadero que sacrifica sus animales en matadero autorizado y alquila una sala de despiece para descuartizar las canales y después vende esta carne al consumidor final.
- **54.- Distribución de carne:** Operador (ganadero) que realiza el reparto a domicilio (consumidor final) de carne, con medio de transporte propio, de animales de su explotación ganadera, previamente sacrificados y despiezados en un matadero/sala de despiece.

- **60 - Pescadería:** se dedican principalmente a la manipulación y venta de pescados frescos y productos de la **pesca**, incluyendo las operaciones de **cocción y venta de marisco**.
- **61.-Dulces, golosinas, frutos secos:** se dedican a la elaboración y/o venta de dulces, golosinas y frutos secos, etc...
- **62.- Helados:** se dedican principalmente elaboración y/o venta en su local de **helados, sorbetes, granizados** y similares.
- **63 - Frutería, verdulería:** se dedican a la manipulación y venta de frutas y verduras frescas, peladas, troceadas, limpias y/o envasadas.
- **65 - Congelados:** se dedican a la venta de alimentos congelados.
- **70.- Panadería, pastelería, repostería:** se dedican principalmente a la elaboración- venta en su local de: **pan, pastas y otros productos elaborados con harina**, tanto horneados como fritos (rosquillas, churrería).

- 80 – Comercio minorista: **venta de alimentos sin elaboración propia.**  
Pueden realizar la actividad de **corte, loncheado y envasado** de productos cárnicos y lácteos y horneados de masas pre-cocidas.
- 81.- **Supermercados:** establecimientos de venta de alimentos. Pueden realizar otras actividades como (50, 51, 52, 60, 70, 93, etc.), sin indicarlo en el correspondiente registro, siempre que las realice la misma titularidad.  
Si existen actividades con distinta titularidad, dentro del supermercado, necesitarán cada una de ellas otro número de registro, distinto al super
- 82 – **Suministrador de máquinas expendedoras:** empresas que (**colocan**) **los alimentos** directamente alimentos en las **máquinas expendedoras.**
- 83 – **Venta ambulante-Mercadillos:** Aytos que autorizan venta ambulante
- 84 - **Herbodietética-Parafarmacia.**
- 85. - **Farmacias** (venta de alimentos. Eje potitos, leche en polvo..)

- **56 - Lácteos:** Actividad principal: **elaboración y/o venta** en su local de leche y productos lácteos (queso, yogures, mantequilla)
- **90 - Bar, cafetería :** **venta de bebidas y/o cafés** y elaboran **comidas a la plancha** o mediante cualquier otro método que permita servir una **comida rápida** (platos combinados, bocadillos, hamburguesas, sándwich).
- **91.- Comedores colectivos:** establecimientos de ciertas colectividades (eje: guarderías, colegios, residencias, hospitales, comedores empresas, etc.) en los que **se consumen las comidas** elaboradas en su **propia cocina/ cocina central**.
- **92 - Restaurantes:** establecimientos que se dedican principalmente a **elaborar y servir en el propio local** comidas.
- **93.- Comidas preparadas:** establecimientos que **elaboran comidas y la venta se realiza en el local**, directamente al consumidor final.
- **94. – Bares-restaurantes ambulantes (food-trucks):** preparan y venden la comida **en el vehículo**.
- **95.- Elaboración de conservas.**
- **96.- Bebidas alcohólicas:** elaboración y/o venta de bebidas alcohólicas.

# 1. COMUNICACIÓN INICIAL/CAMBIO DE TITULAR

- Fotocopia del NIF/NIE/CIF ( identidad de la persona física o jurídica a registrar).
- Plano-Croquis detallado de las instalaciones y equipos

(En cambio de titular no se exige)

- Memoria detallada de la actividad a desarrollar
- Sistema de autocontrol: estará basado en una guía de prácticas correctas de higiene del sector correspondiente, adaptada a la actividad/s que realice el establecimiento.

\* En los sectores del **comercio minorista** (pescaderías, carnicerías, verdulerías y fruterías, panaderías y reposterías, tiendas de dulces, golosinas, frutos secos y venta de helados y similares), **mercados no sedentarios y máquinas expendedoras**, se utilizará la “Guía de buenas prácticas de higiene” elaborada por el ISPLN, adaptada a la actividad/s del establecimiento.

\* Para el sector **elaboración y servicio de comidas**, se utilizará la guía del ISPLN

# CONCEPTO DE TITULAR Y GESTOR (cocina y comedor)

**TITULAR**: persona física o jurídica, responsable directo de las instalaciones.

**GESTOR DE LA ACTIVIDAD (comida elaborada por ellos o por otros)**

**Únicamente** existirá esta figura, cuando el TITULAR sea uno de los siguientes casos:

- Cualquier Administración Pública, Ayuntamiento, Organismo Autónomo o empresa pública.
- Las siguientes entidades de titularidad privada: Sociedades deportivas, Piscinas, Camping, Comedores de empresa, Colegios, Guarderías, Colegios mayores, Residencias de ancianos y Santuarios.

El GESTOR será el responsable de la actividad alimentaria, el que ha efectuado el contrato de alquiler o de gestión, con uno de los titulares indicados anteriormente.

## 2. COMUNICACIÓN INICIAL (TITULAR Y GESTOR)

### EL TITULAR:

- Fotocopia del **NIF/NIE/CIF** que acredite la identidad de la persona física/jurídica.
- **Plano-Croquis detallado** de las instalaciones y equipos
- **Memoria** detallada de la actividad a desarrollar

### EL GESTOR:

- Fotocopia del **NIF/NIE/CIF**.
- **Sistema de autocontrol:** estará basado en la guía de prácticas correctas de higiene elaborada por el ISPLN para el sector de **elaboración y servicio de comidas**

### PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN:

- **El Titular** del establecimiento presentará toda la documentación, es decir, la exigida al titular y la requerida al gestor.

### 3. CAMBIO DE DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

- **Plano-Croquis** detallado de las instalaciones y equipos
  - **Sistema de autocontrol**: estará basado en una guía de prácticas correctas de higiene del sector, adaptada a la actividad/s que realice el establecimiento.
- \*\*En los sectores del **comercio minorista** (pescaderías, carnicerías, verdulerías y fruterías, panaderías y reposterías, tiendas de dulces, golosinas, frutos secos y venta de helados y similares), **mercados no sedentarios y máquinas expendedoras**, se utilizará la “Guía de buenas prácticas de higiene” elaborada por el ISPLN, adaptada a la actividad/s del establecimiento.
- \*\*En sector elaboración y servicio de comidas, se utilizará la guía del ISPLN

## 4. SUCURSALES (Dependencias de venta del sector “carnes y derivados” de la misma titularidad)

- **Documento público o privado** que evidencie la misma titularidad del obrador central, con el resto de locales de venta.
- Plano-croquis detallado de las instalaciones y equipos
- Memoria descriptiva de la actividad a desarrollar
- Sistema de autocontrol: estará basado en una guía de prácticas correctas de higiene del sector, adaptada a la actividad/s que realice el establecimiento.

**Nota importante:** Para las carnicerías (no salchicherías ni charcuterías), se utilizará la “Guía de buenas prácticas de higiene” elaborada por el ISPLN, para los sectores de **comercio minorista**, mercados no sedentarios y máquinas expendedoras, adaptada a la actividad/s del establecimiento.

\*\*Se presentará el sistema de autocontrol del **obrador central** y de cada una de las **sucursales**.

## 4. CAMBIO DOMICILIO SOCIAL. BAJA INSCRIPCIÓN

- **CAMBIO DOMICILIO SOCIAL:**

Fotocopia del **NIF/NIE/CIF** del titular/gestor

- **BAJA DE INSCRIPCIÓN**

Se cumplimentará el **impreso de solicitud** indicando el hecho.

# PLANO-CROQUIS INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Se indicarán las distintas zonas de trabajo, como por ejemplo:
- Zona de recepción de materias primas
- Almacenes de materias primas/auxiliares de proceso y envases/embalajes.
- Cámaras frigoríficas y almacén materias primas **no perecederas**.
- Salas de manipulación/fabricación/envasado
- Instalaciones de limpieza y preparación de materia prima
- Lavamanos
- Contenedores de residuos
- Zona de ELABORACIÓN (cocción, pasteurización, horneado, esterilización, congelación...), en su caso.
- Extracción de vapores (extractores, ventanas...)
- Almacén de producto terminado (cámaras frigoríficas y almacén de producto no perecedero).
- Zona de expedición
- Almacén de productos de limpieza
- Aseos/vestuario

# MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD

**DATOS DE LA EMPRESA:** Nombre/CIF/ etc.

- Persona responsable y persona de contacto

**DATOS DE LA ACTIVIDAD:** actividad a desarrollar y destinatarios producto/s

**DATOS DE LAS INSTALACIONES:** ubicación, descripción locales, maquinaria (en elaboradores)

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:**

- Se indicará de forma detallada la actividad alimentaria que desarrolla la empresa:
  - Exclusivamente vende alimentos (no elaborados por la empresa): tipo de alimentos (indicando nombre genérico de ellos), si se conservan a temperatura ambiente o por el contrario necesitan para su conservación temperatura regulada (frigoríficos-congeladores).
  - Elaboran alimentos: tipo de alimentos
  - Elaboran alimentos y además venden ya alimentos elaborados (los dos anteriores)

# **REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004**

## **CAPÍTULO II OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA**

- Cumplirán normas de higiene del Anexo I/II
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCCs).
- Controles oficiales, registro y autorización

## **CAPÍTULO III GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS**

- “prácticas correctas de higiene + APPCCs ”
- Pueden ser Guías nacionales o comunitarias

## **ANEXO I.- PRODUCCIÓN PRIMARIA (no es de aplicación)**

# ANEXO II. “REQUISITOS HIGIÉNICOS empresas alimentarias (excepto si es de aplicación anexo I)”

- **CAPÍTULO I REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES**

Diseño, emplazamiento, inodoros/lavabos, ventilación, luz, etc....

- **CAPÍTULO II. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS :**

Superficies suelos, paredes, techos, ventanas, puertas...

- **CAPITULO IV. TRANSPORTE**

Receptáculos, colocación alimentos, forma de transporte (de líquidos, granulados, polvo), limpieza, colocación de alimentos en vehículo...

- **CAPÍTULO V. REQUISITOS DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO:**

Limpieza y desinfección, composición, diseño, etc.

- **CAPÍTULO VI. DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- **CAPÍTULO VII. SUMINISTRO DE AGUA (RD 140/2003.agua consumo humano)**

Usos agua (contacto con alimentos, incendios, vapor, hielo con alimentos, tratamientos térmicos...)

- **CAPÍTULO VIII. HIGIENE DEL PERSONAL:**

Vestimenta, personas portadoras de enfermedad, heridas, diarrea, etc..

- **CAPÍTULO IX. DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

- no materias primas contaminadas (parásitos, microorganismos, sustancias extrañas, ...)
- lucha contra plagas, animales domésticos
- Conservación de alimentos
- descongelación

- **CAPÍTULO X. REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Materiales, tipo envase, diseño...

- **CAPÍTULO XI. TRATAMIENTO TÉRMICO**

T<sup>a</sup> adecuada, evitar contaminaciones posteriores, control de los principales parámetros (temperatura, presión, aire...)

- **CAPÍTULO XII. FORMACIÓN\*\*\*\*\***

- Higiene
- APPCCs