



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

ACTUALIDAD NORMATIVA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Valencia, 28 de septiembre de 2011



Victoria Ruiz García
Subdirección General de Gestión de Riesgos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

HIGIENE ALIMENTARIA

Responsabilidades

A posteriori

Compartimentos estancos

RTS y directivas específicas para
productos determinados



Dioxinas



Encefalopatías
Espongiformes



Fiebre aftosa



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Reglamentos
de higiene

**REGLTO 854/2004 ORGANIZACIÓN
CONTROLES ALIMENTOS DE
ORIGEN ANIMAL**

**REGLTO 882/2004 CONTROL
DE ALIMENTOS Y PIENSOS**

**REGLAMENTO 853/2004
NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

***REGLAMENTO 852/2004
HIGIENE PROD. ALIMENTICIOS***

REGLAMENTO 178/2002



GOBIERNO
DE ESPAÑA

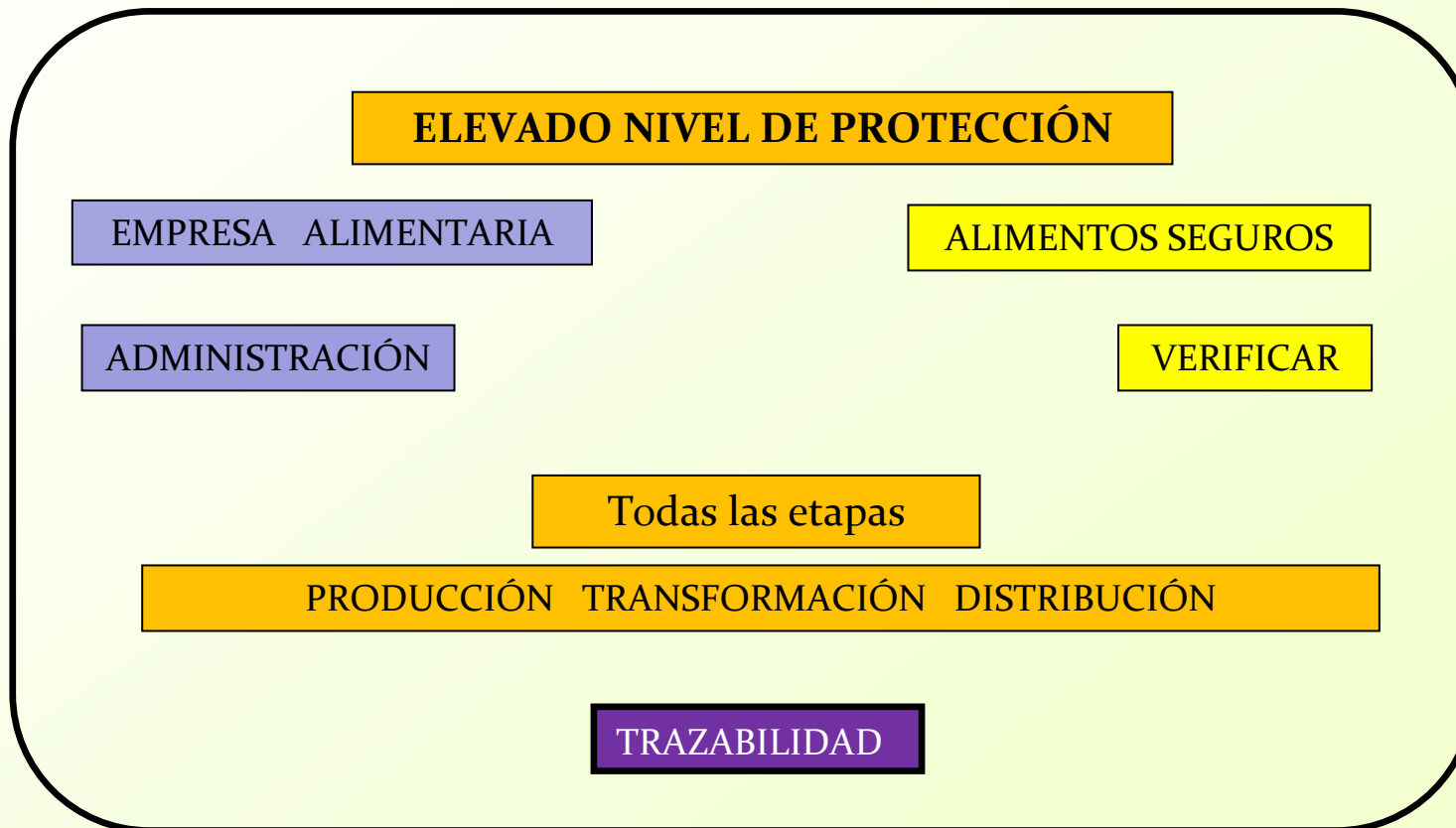
MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.



LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES DE LOS EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS

Seguridad

No comercializarán alimentos o piensos que no sean seguros.

Responsabilidad

Asumirán la responsabilidad de que los alimentos y los piensos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros.

Trazabilidad

Serán capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes.

Transparencia

Informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos o los piensos que están bajo su responsabilidad no son seguros.

Emergencia

Retirarán inmediatamente del mercado un alimento o un pienso si tienen razones para creer que no son seguros.

Prevención

Determinarán, revisarán regularmente y someterán a control los puntos críticos de sus procesos.

Cooperación

Cooperarán con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos.

Estas obligaciones se derivan de la legislación de la UE en materia de seguridad alimentaria y se detallan en las orientaciones acerca de la aplicación de los principales requisitos de la legislación alimentaria general.

Para más información, véase el sitio web:

http://europa.eu.int/comm/das/health_consumer/foodsafetyv.htm



GOBIERNO
DE ESPAÑA

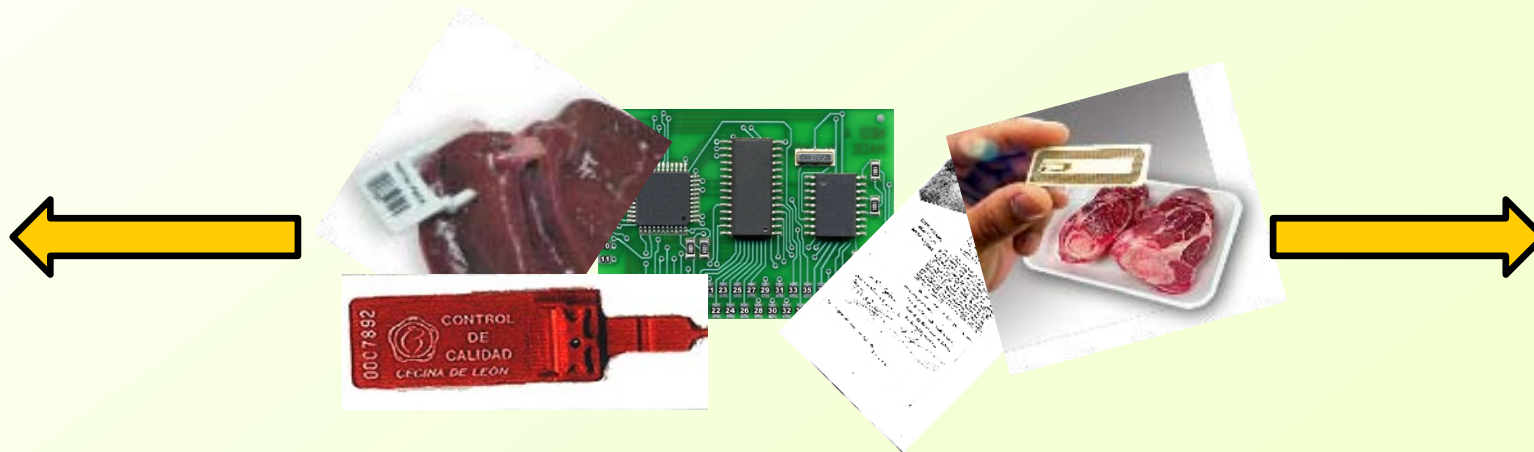
MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Trazabilidad: posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos, o con probabilidad de serlo.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Reg 852/2004. Higiene productos alimenticios. Generalidades

RESPONSABLE LEGAL PRINCIPAL

OPERADOR ECONÓMICO

**PLANTEAMIENTO GLOBAL E
INTEGRADO**

**DE LA GRANJA A LA
MESA**

**ANÁLISIS DE
RIESGO**

Guías de prácticas correctas de higiene y
aplicación de los principios de sistema
APPCC.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

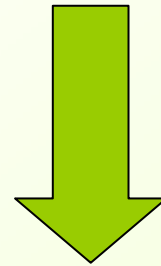
Reg 852/2004. Generalidades

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Operadores de empresa alimentaria



Notificación

Autoridad Competente



Registro



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

Reg 852/2004. Generalidades

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

APPCC

Hecho, circunstancia, agente o cualquier otro problema que tiene **la capacidad** de provocar un daño o atentar contra la salud del consumidor, si las condiciones son propicias.

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

PREVENCIÓN





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

Reg 852/2004. Generalidades

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición



Los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, deberán mantener la **cadena de frío**.

En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar **protegidos contra cualquier foco de contaminación** que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

Reg 852/2004.

Capítulo IV. Transporte

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Los receptáculos de vehículos o contenedores estarán **limpios** y en condiciones adecuadas de mantenimiento, para proteger a los productos alimenticios de la contaminación.
- Diseño y construcción adecuada y que permitan una buena limpieza y desinfección.
- No se utilizarán para transportar **otros productos**, cuando estos puedan contaminar a los alimentos.
- **Separación efectiva** cuando se transporten a la vez distintos alimentos o alimentos con otros productos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

Reg 852/2004.

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Capítulo IV. Transporte

- Los alimentos a granel, en estado líquido, granulado o en polvo, se transportarán en receptáculos, contenedores o cisternas reservadas para su transporte. Indicación visible e indeleble en el contenedor: *“Exclusivamente para productos alimenticios”*
- Colocación y protección adecuadas para evitar riesgo de contaminación de los alimentos.
- Cuando sea necesario los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener y controlar la temperatura adecuada de los productos alimenticios.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

Reg 852/2004.

Capítulo XII. Formación

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN

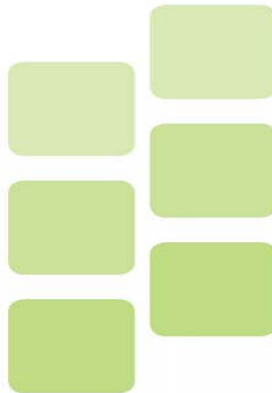


Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición



Directorate-General for
Health & Consumers

Documento de orientación sobre
la aplicación de determinadas
disposiciones del
Reglamento (CE) nº 852/2004
relativo a la higiene de los productos
alimenticios





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

transporte

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Sistemas de transporte adecuados para garantizar que los alimentos sigan siendo seguros y adecuados para el consumo humano en el momento de la entrega.
- En caso de transporte de productos alimenticios a granel, en estado líquido, granulado o en polvo, los explotadores de empresas alimentarias han de utilizar medios de transporte específicos.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

transporte

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- «granulado»: se limita a los productos alimenticios a los que se ha dado una textura granular después de la transformación (p. ej. el azúcar) o a los granos que han sido descascarillados, lavados o preparados y que van a ser envasados o embalados para su venta al consumidor final.
- Se excluyen los productos primarios tales como los granos que han sido recogidos y necesitan una ulterior preparación, con o sin transformación, antes de ser destinados al consumo humano.

REGISTRO

- Su propósito es permitir que las autoridades competentes en los Estados miembros sepan dónde están situados los establecimientos y cuáles son sus actividades, a fin de que la autoridad nacional competente pueda efectuar los controles oficiales.
- El registro debe consistir en un procedimiento sencillo por el cual se informe a la autoridad competente sobre la dirección del establecimiento y la actividad que lleva a cabo.
- Algunas empresas se especializan en el comercio de alimentos (intermediarios). Aunque se responsabilicen del transporte de alimentos entre proveedores o a minoristas, no los manipulan necesariamente, o incluso ni siquiera los almacenan en sus instalaciones (que pueden consistir en una oficina). Siempre y cuando se ajusten a la definición de «empresa alimentaria» y de «explotador de empresa alimentaria», se les aplica el requisito del registro del establecimiento.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

***DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN
DE PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC
EN DETERMINADAS EMPRESAS ALIMENTARIAS.***

Anexo I: principios del análisis de peligros y puntos críticos de control y directrices para su aplicación.

Anexo II: facilitación de la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

FLEXIBILIDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

El concepto de APPCC permite aplicar dichos principios con la flexibilidad necesaria para poder aplicar este sistema en cualquier circunstancia. En el **anexo II** se analiza el grado de flexibilidad y se dan orientaciones sobre una aplicación simplificada de los requisitos del APPCC, **en particular en pequeñas empresas alimentarias**

La formación en APPCC del personal en las empresas alimentarias debe ser **proporcional al tamaño y la naturaleza de la empresa.**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Sistemas de gestión de riesgos bajo procedimientos permanentes

El procedimiento **debe basarse en** los principios del APCC

- A. Prerrequisitos, complementados o no con Guías de buenas prácticas
- B. Guías GBPH
- C. Guías genéricas de APPCC



A. Los prerrequisitos son suficientes para controlar los riesgos en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos, salvo sencillas manipulaciones como el loncheado y envasado a petición del cliente.

Ejemplos:

- Carpas, chiringuitos, venta ambulante, puestos Mercado
- Establecimientos de bebidas
- Tiendas de ultramarinos
- Transporte de alimentos envasados





A. PRERREQUISITOS

Prerrequisitos indispensables en materia de higiene de los productos alimenticios:

1. Requisitos relativos a **infraestructuras y equipos**,
2. Requisitos relativos a **materias primas**,
3. La manipulación segura de los alimentos (incluyendo el embalado/envasado y el transporte),
4. La manipulación de residuos alimentarios,
5. Los procedimientos de control de plagas,
6. Los procedimientos de higiene (limpieza y desinfección)
7. La calidad del agua,
8. El mantenimiento de la cadena de frío,
9. La salud del personal,
10. La higiene personal,
11. La formación.

Estos requisitos están recogidos de manera expresa en la legislación comunitaria y pueden ser complementados por las guías de buenas prácticas establecidas por los diferentes sectores alimentarios.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

B. Guías de buenas prácticas de higiene cuando la manipulación de los alimentos es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la formación profesional habitual de los operadores, pertenezcan o no al comercio minorista.



Ejemplos:

- Restaurantes
- Catering que comercializa comidas preparadas
- Panadería y pastelería
- Comercio minorista (Supermercados, hiper)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

C. Guías genéricas de APPCC en establecimientos y sectores en los que se da una base común considerable en el proceso lineal a que son sometidos los productos alimenticios y la prevalencia de los riesgos es alta.

Establecimientos de productos
de la pesca o lácteos



Establecimientos que aplican
tratamientos estandarizados como la
esterilización, pasterización,
ultracongelación.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Reg 853/2004. Higiene de los productos de origen **animal**



Evitar contaminación

Los operadores de las empresas alimentarias no pondrán en el mercado productos de origen animal que no lleven:

- Una **marca sanitaria** Carnes de ungulados domésticos, de caza de cría y de caza mayor silvestre
- Una **marca de identificación** Resto de carnes y productos de origen animal
- Acompañados durante su transporte de los **Documentos** y **Certificados** correspondientes.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Carne: Temperaturas de transporte

Reg 853/2004

PRODUCTOS	TEMPERATURAS
Carne de ungulados domésticos , mamíferos terrestres de cría y carne de caza mayor silvestre	$\leq + 7^{\circ} \text{ C}$
Despojos de ungulados domésticos, mamíferos terrestres de cría y carne de caza mayor silvestre	$\leq + 3^{\circ} \text{ C}$
Carne de aves de corral, lagomorfos, ratitas de cría y caza menor silvestre	$\leq + 4^{\circ} \text{ C}$
Carne picada y CSM	$\leq + 2^{\circ} \text{ C}$
Preparados de carne	$\leq + 4^{\circ} \text{ C}$
Carne picada, Preparados de carne y CSM congelados	$\leq - 18^{\circ} \text{ C}$

Temperaturas de transporte de otros productos de origen animal. Reglamento 853/2004

PRODUCTO	TEMPERATURAS	OBSERVACIONES
Moluscos bivalvos vivos y crustáceos vivos	Temperatura que no tenga efecto negativo sobre calidad y viabilidad	
Productos de la pesca frescos o descongelados y Productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	Temperatura próxima a la de fusión del hielo	
Leche cruda	$< 10^{\circ} \text{C}$	Siempre y cuando la leche se recoja después de las dos horas siguientes al ordeño.
Pescados enteros congelados en salmuera	$\leq - 9^{\circ} \text{C}$	
Ovoproductos	$\leq 4^{\circ} \text{C}$	
Ancas de rana y caracoles	Temperatura próxima a la de fusión del hielo	
Productos de la pesca congelados	$\leq - 18^{\circ} \text{C}$	Tolerancias de $+ 3^{\circ}$. Excepción.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

CARNE

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Deberá alcanzar la temperatura **antes** de ser transportada y **permanecer** a dicha temperatura durante su transporte.
- Excepción: con autorización de la AC para posibilitar la elaboración de productos específicos cumpliéndose determinados requisitos



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

CARNE

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

La carne sin embalar se almacenará y transportará **por separado** de la carne embalada, a menos que tengan lugar en momentos diferentes o se efectúen de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

MBV

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- **DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO: Documento de registro, en todos los traslados entre establecimientos, especificando los datos a incluir.**

- **ETIQUETADO. Impermeable.**

- Marcado de identificación,
- la especie
- la fecha de embalado,
- La fecha de duración mínima o «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

PRODUCTOS DE LA PESCA

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Si se conservan **hielo**, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
- Los productos de la pesca que se vayan a poner en el mercado **vivos** deberán transportarse de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
- Excepción **Transporte a temperatura de congelación:** entre almacén frigorífico y establecimiento autorizado para ser descongelado a su llegada para preparación o transformación, si el trayecto es corto y la autoridad competente lo permite.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

LECHE

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilios, recipientes, cisternas, etc., destinados al ordeño, a la recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

HUEVOS

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.
- Deberán almacenarse y transportarse a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas,



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Alimentos Ultracongelados.

- Temperatura: $\leq -18^{\circ}$ C.
- Fluctuaciones en el transporte de $+3^{\circ}$ C, durante breves periodos de tiempo.
- Reg. 37/2005: Exigencia de termómetro registrador homologado.
 - En distribución local termómetro fácilmente visible.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

ÚLTIMAS ACTUACIONES DE LA AESAN:

- FORMACIÓN
- REGISTRO
- GUÍAS de BPH y APPCC
- ADECUACIÓN NORMATIVA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

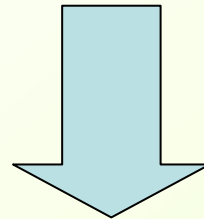
Formación

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Directiva 2006/123/CE relativa a los
servicios en el mercado interior



Derogación del Real Decreto 202/ 2000
sobre manipuladores de alimentos.

Documento de orientación sobre formación
de manipuladores de alimentos

http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/seccion/formacion_empresa.shtml



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

REGISTRO

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Núm. 57

Martes 8 de marzo de 2011

Sec. I. Pág. 26012

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

4293 *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.*

El Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, supuso el punto de partida para el establecimiento de un nuevo marco de regulación de la actividad alimentaria, fijando nuevos conceptos de referencia y definiendo elementos comunes para el conjunto del ámbito alimentario. En este sentido, han sido fundamentales las definiciones de «alimento (o producto alimenticio)», «empresa alimentaria» y «comercio al por menor» dadas en este Reglamento.



OBJETIVOS

- 1. Actualizar, simplificar y consolidar el procedimiento de RGSEAA establecido en España*
- 2. Actualizar la terminología de la disposición a los conceptos de referencia establecidos en la legislación comunitaria: "Alimento", "Comercio al por menor" del Reglamento (CE) nº 178/2002, entre otros.*
- 3. Adaptar el trámite de registro de empresas y establecimientos al enfoque común bajo la Directiva 2006/123/CE de reducción de trabas injustificadas o desproporcionadas al ejercicio de una actividad de servicio, y*
- 4. Coordinar la información recogida en distintos registros administrativos que tengan alguna finalidad relacionada con la cadena alimentaria.*



**CENSO PÚBLICO Y DINÁMICO;
CON SIGNIFICATIVA REDUCCIÓN DE CARGAS ADMINISTRATIVAS**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

NOVEDADES: DELIMITACIÓN DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN

La **producción primaria y sus operaciones conexas**, así como los establecimientos de venta in situ al consumidor final de productos primarios **están excluidos**

Producción ganadera, hay un punto de la cadena claramente definido que se somete a RGSEAA, previa autorización conforme al Reglamento 853/2004: la leche en los centros de recogida, la carne en los mataderos, el pescado en los puntos de primera venta.

Producción vegetal, la línea entre la producción primaria y los eslabones objeto de RGSEAA está más difusa. Empresas que obtienen productos cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial en la explotación no se incluyan en RGSEAA

DOCUMENTO de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios”.

Se incluye expresamente el **transporte**.

No se trata de inscribir los vehículos o los contenedores; se inscriben las **empresas o trabajadores autónomos titulares** de éstos, al servicio de otra u otras empresas, pero no del consumidor final.



NOVEDADES: DELIMITACIÓN DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN

Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Las empresas dedicadas a las **materias primas o a las actividades mineras** que suministran al fabricante **están excluidas**. Los fabricantes de equipamiento y maquinaria deberán garantizar que cumplen con el Reglamento 1935/2004, pero no estar inscritos en el RGSEAA.

No obstante, el abanico de productos tan dispares y la consiguiente cadena de eslabones en la producción y comercialización de estos materiales y objetos merecen unas **directrices detalladas para la aplicación**.

Se establecen **registros de carácter nacional o autonómico** en función del ámbito territorial de la actividad económica de los establecimientos

Las autoridades competentes de ámbito autonómico deben:

- establecer un registro a efectos de inscribir tiendas minoristas, restaurantes, cafeterías, bares, panaderías, pastelerías, comedores de centros escolares u hospitales y otros establecimientos, etc. .
- establecer los criterios para definir en qué términos pueden comercializar productos con otros establecimientos de estas mismas características.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

NOVEDADES: OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

INSCRIPCIÓN de
empresas y
establecimientos
**(Supresión del
trámite de
AUTORIZACIÓN con
carácter gral)**

General: Presentación “**comunicación previa**” ante la autoridad competente es condición única y suficiente para inicio de la actividad.

Excepción a la regla general, para los establecimientos bajo art. 4.2 del R853/2004: Presentación **solicitud de inscripción** ante la autoridad competente para que proceda a autorización previa antes de la apertura del negocio.

MODIFICACIÓN y
CANCELACIÓN
registral **(Supresión
del trámite de
CONVALIDACIÓN)**

El operador tiene la obligación de mantener actualizados la información que consta en el RGSEAA, mediante comunicación o, cuando requiera autorización, la correspondiente solicitud de modificación.

La verificación del cumplimiento de los requisitos para seguir inscritos en el RGSEAA se considera cubierto durante la actividad de control oficial de las autoridades competentes.

::AESAN:: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - Windows Internet Explorer
 http://www.aesan.mspsi.gob.es/AESAN/web/registro_general_sanitario/seccion/rgsa_empresas_transporte.shl
 Google
 Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
 Google Ir Marcadores 235 bloqueados Corrector ortográfico Traducir Configuración
 Favoritos AESAN Agencia Española de... Hotmail gratuito Galería de Web Slice
 ::AESAN:: Agencia Española de Seguridad Alimentaria...



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

[Mapa del Sitio](#) [Contacto](#)
[Imprimir](#)

Inicio AESAN	Noticias	Novedades Legislativas	Boletines digitales	Preguntas frecuentes	Novedades en la WEB	Enlaces	Rincón del Consumidor
---------------------	-----------------	-------------------------------	----------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------	------------------------------

Inicio > Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos > **Registro de Empresas de transporte**

Registro de Empresas de transporte

DIRECTRICES PARA EL REGISTRO DE LA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE

En el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, se incluye la actividad de transporte entre las empresas y establecimientos alimentarios sujetos a inscripción, como novedad con respecto a la disposición que regulaba este Registro hasta la fecha de publicación de este Real Decreto.

1. Justificación de la necesidad de registro en el ámbito de la seguridad alimentaria

El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), adscrito a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control oficial de las empresas, establecimientos y productos sometidos a inscripción

El transporte de los productos alimenticios es un servicio que:

- bien lo facilita la empresa que se dedica a transformar, envasar, almacenar, distribuir o

Noticias

16/09/2011> Ana Troncoso en China [\[ampliar\]](#)
15/09/2011> AESAN en La Rioja [\[ampliar\]](#)
[ver más noticias](#)

Novedades Legislativas

21/09/2011> Orden PRE/2493/2011, de 16 de septiembre, [\[ampliar\]](#)
07/09/2011> Decisión de Ejecución de la Comisión (2011/494/UE), de 5 de agosto de 2011, [\[ampliar\]](#)

Listo Intranet local 100%

Inicio Bandeja d... PRESENTA... NORMATIV... 9 Reglame... 8 Reglame... Transporte... ::AESAN:: ... ES 17:29

DIRECTRICES

- Justificación de la necesidad de registro en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Características de las empresas de transporte que son objeto de inscripción:
 - Registro de empresas, no de vehículos.
 - No se inscribe ni transporte en producción primaria ni contratado por el consumidor final.
 - No se inscribe la empresa que transforma, envasa, almacena, distribuye o importa, si además transporta las mercancías a sus clientes en vehículos propios.

DIRECTRICES

- Procedimiento para la inscripción e Identificación de las empresas de transporte en el catálogo del RGSEAA:
 - **comunicación** ante la autoridad competente de la comunidad autónoma por razón del lugar de ubicación de su domicilio social
 - indicar el/los tipos de transporte de alimentos:
 - temperatura regulada (distintos de granulados, líquidos o en polvo, a granel).
 - sin control de temperatura (distintos de granulados, líquidos o en polvo, a granel).
 - granulados, líquidos o en polvo, a granel.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

GUÍAS

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA EL ESTUDIO Y ELABORACIÓN DE GUÍAS NACIONALES DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC.

http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_riesgos_biologicos/Procedimiento_guias_nacionales_definitivo.pdf





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

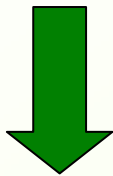
Procedimiento

AESAN



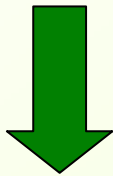
Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Sector



Solicitud

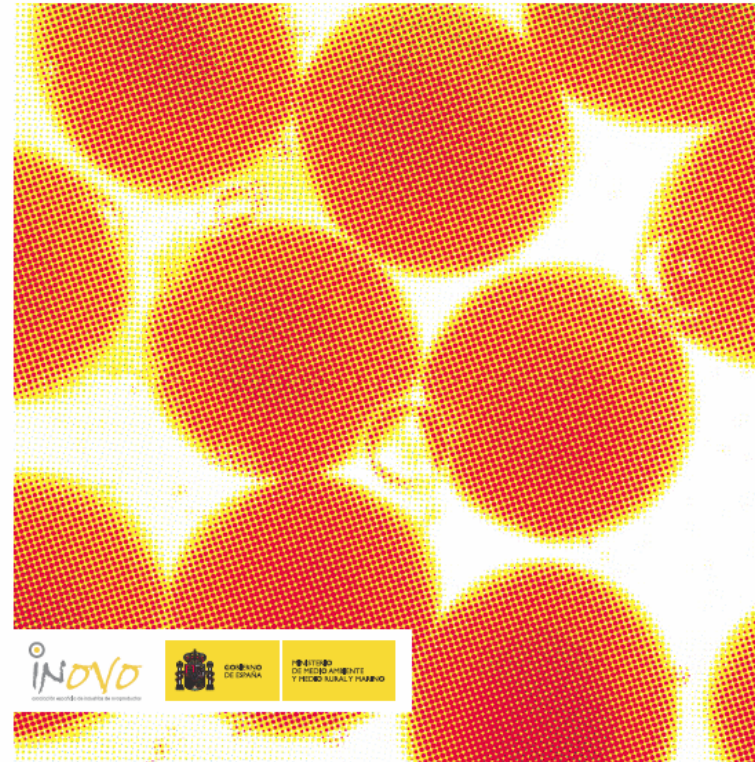
**Comisión
Institucional**



**Grupo de trabajo:
CCAA**

Guía de **Buenas Prácticas**
de **Higiene** para la **Elaboración**
de **Ovoproductos**

Huevo líquido pasteurizado y huevo cocido



INOVO
INICIATIVA ESPAÑOLA DE INNOVACIÓN



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y TRANSICIÓN RURAL



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

ADECUACIÓN NORMATIVA

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

- Proyecto de real decreto por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD

AESAN



Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición

Muchas Gracias

