

GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

DE

CASTILLA-LA MANCHA



Castilla-La Mancha



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETO	5
3. IDEAS BÁSICAS PARA LA CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS EN EL REGISTRO SANITARIO DE CASTILLA-LA MANCHA	5
3.1.- Cuestiones generales	5
3.2.- Definiciones	7
3.3.- Criterios para la elección del código de una empresa o establecimiento alimentario	8
3.4.- Criterios para la elección de las actividades de una empresa o establecimiento alimentario	9
4. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS LIGADOS A LA EXPLOTACIÓN AGRARIA	9
1.- Definiciones	9
5. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LAS COMIDAS PREPARADAS Y VENTA DE BEBIDAS	10
5.1.- Definiciones	11
5.2.- Criterios para el Registro	11
6. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON EL COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS	12
6.1.- Definiciones	12
6.2.- Criterios para el Registro	14
7. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD TENGA POR OBJETO LOS MATERIALES, PRODUCTOS O ARTÍCULOS TERMINADOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	15
7.1.- Definiciones	15
7.2.- Criterios para el Registro	15
8. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA VENTA AMBULANTE O ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES	16
8.1.- Concepto y modalidades de venta ambulante	16
8.2.- Criterios para el Registro	16
9. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD SEA LA VENTA POR INTERNET	17
10. DE LAS PERSONAS TITULARES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE MINORISTA	17
11. DE LOS ALMACENES ANEXOS	18



12.	EL PROCEDIMIENTO Y TRÁMITE DE LA COMUNICACIÓN PREVIA	18
13.	PROCEDIMIENTO PARA LA COMUNICACIÓN DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL	19
	ANEXO I.- CONFIGURACIÓN DEL NÚMERO DE REGISTRO AUTONÓMICO	21
	ANEXO II.- CÓDIGOS Y ACTIVIDADES PARA LA IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	22



1. INTRODUCCIÓN

La legislación europea en materia de higiene de los productos alimenticios sienta las bases para establecer un registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos, como instrumento de planificación de los controles oficiales de salud pública, para la protección de la salud derivados de los riesgos de los productos alimentarios.

Asimismo, la normativa de la Unión Europea regula la cadena alimentaria en el ámbito del desarrollo rural, tal y como se establece en el [Reglamento \(UE\) nº 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural \(Feader\), y por el que se deroga el Reglamento \(CE\) nº 1698/2005 del Consejo](#), donde una de las prioridades del desarrollo rural de la Unión Europea es fomentar la organización de la cadena alimentaria, mejorando tanto los resultados económicos y medioambientales de las explotaciones agrícolas y las empresas rurales como la eficiencia del sector de la comercialización y transformación de productos agrícolas. Para ello, enumera distintos instrumentos, entre los que figuran las cadenas cortas de distribución y los mercados locales.

A nivel nacional el [Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos](#), determina las empresas o establecimientos que se incluyen en su ámbito de aplicación y aquellas que quedan excluidas y que deben registrarse en los registros autonómicos habilitados al efecto.

El [Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación](#), regula el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de determinados productos al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para abastecimiento del consumidor final.

El objetivo de la venta directa de productos agroalimentarios es apoyar y promover las cadenas de suministro de alimentos gestionadas por las personas dedicadas a la agricultura y la ganadería, con el fin de establecer una relación directa con las personas consumidoras y de permitir que pueda obtenerse un reparto más equitativo del valor del precio de venta final al reducirse el número de agentes intermediarios y de etapas del proceso. La transformación en los centros de producción tiene, desde siempre, gran arraigo en Castilla-La Mancha y es una actividad en alza dada la necesidad de diversificación y complementación de rentas que tienen las familias rurales, especialmente en este sector.

Por otra parte, mediante el [Decreto 56/2021, de 11 de mayo, se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha y se regulan, entre otros, los procedimientos asociados al mismo](#) (en adelante RSEA-CLM).



2. OBJETO

Establecer las directrices, instrucciones o aclaraciones necesarias para la correcta interpretación del RSEA-CLM por todas las partes implicadas, incluida la venta directa de productos ligados a la explotación agraria.

Facilitar la armonización y racionalización de los criterios a seguir, así como la tramitación de los procedimientos, hecho que redundará en una adecuada gestión de los recursos humanos y materiales.

Debe tenerse en cuenta que existe una gran variabilidad en las actividades realizadas por las empresas o establecimientos alimentarios dedicados al comercio al por menor, así como en los productos manipulados, elaborados, transformados o en de venta directa al consumidor final y/o a otros establecimientos de comercio al por menor en las condiciones que se regulen.

Se pretende, por tanto, facilitar la clasificación de las empresas y establecimientos alimentarios para su registro en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha.

También se tratan cuestiones asociadas a la tramitación de los distintos procesos (inscripción, modificación de datos, cambio de titular y cancelación) para mejorar su interpretación y unificar los criterios de tramitación del procedimiento.

El artículo 4 del “Decreto 56/2021, de 11 de mayo, del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha. Procedimientos de comunicación previa y de autorización” regula la naturaleza y obligación de inscripción en el mismo.

3. IDEAS BÁSICAS PARA LA CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS EN EL REGISTRO SANITARIO DE CASTILLA-LA MANCHA

3.1.- Cuestiones generales

Deberán inscribirse en el RSEA-CLM aquellas empresas y cada uno de sus establecimientos ubicados en Castilla-La Mancha o, cuando no tengan establecimiento, tengan el domicilio de la persona titular en Castilla-La Mancha y estén excluidas del RGSEAA.

Su actividad tendrá por objeto *exclusivamente la manipulación, transformación, envasado, almacenamiento o servicio de alimentos para su venta o entrega in situ a las personas consumidoras finales, con o sin reparto a domicilio, o a colectividades, así como cuando éstas suministren a otros establecimientos o empresas de estas mismas características siempre que se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, respecto de la realizada por aquéllas, y se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características o finalidad o en los términos que se regule en el ámbito estatal o europeo.*

La inscripción en el RSEA-CLM no excluye la plena responsabilidad del operador de la empresa alimentaria con respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.



Establecimientos que se incluyen en su ámbito de aplicación:

- Establecimientos de alimentación (pequeñas superficies, autoservicios, supermercados, grandes superficies), pescaderías, fruterías, panaderías, pastelerías, etc.
- Establecimientos de comidas preparadas: bares, restaurantes, hoteles, residencias de ancianos, comedores escolares, comedores infantiles (guarderías), atención a enfermos (hospitales), salones de bodas, etc.
- Operadores ligados a la producción primaria y operaciones conexas, contempladas en el Anexo I del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, *que realicen la venta directa a las personas consumidoras de productos ligados a la explotación agraria en sus dos modalidades, que son:*
 - *la venta directa propiamente dicha: pequeñas cantidades de productos elaborados/transformados por un agente productor o sus agrupaciones son vendidas y/o suministradas directamente por éste a las personas consumidoras.*
 - *la venta en canal corto de comercialización: el agente productor o sus agrupaciones entregan dichos productos elaborados/transformados a un establecimiento local, o cualquier otra fórmula que se establezca, que solo puede venderlos o suministrarlos a una persona consumidora final.*
- A los efectos de inscripción en el Registro *no se considerarán establecimientos los locales o establecimientos de venta ambulante (incluida la venta ambulante de distintos tipos de carnes frescas y sus derivados), como carpas, puestos y vehículos de venta ambulante; los establecimientos de temporada que no sean una instalación fija y permanente o los locales utilizados ocasionalmente para servir comidas, debiendo inscribirse en su lugar las personas titulares en función del domicilio de la persona titular.*

La actividad de comercio al por menor debe realizarse conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y, en casos concretos, también en el Reglamento (CE) nº 853/2004, así como en otras normas de aplicación.

Dentro de sus instalaciones pueden realizar transformaciones de los productos (fabricación, horneado, cocción, etc.), además de la venta al consumidor final. También pueden vender a otro establecimiento de comercio al por menor de esas mismas características, siempre que:

- ese suministro sea una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, respecto de la realizada por el establecimiento, y
- ese suministro se realice en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

Ejemplos:

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



- El Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, tiene en consideración la necesidad de mantener un registro actualizado con información referida a *determinados* productos y empresas.

3.2.- Definiciones

Operador de empresa alimentaria: las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

Establecimiento: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.

Actividad comercial minorista: aquella desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de artículos a las personas destinatarias finales de los mismos, utilizando o no un establecimiento. Las ventas al público por las entidades cooperativas u otras formas jurídicas análogas, en los casos en que lo autoriza la legislación vigente en la materia, se realizarán de manera convenientemente diferenciada respecto de las operaciones efectuadas con los socios, atendiendo al lugar de distribución, la identificación de los productos y otras condiciones de la transacción, sin que pueda producirse simultáneamente la oferta discriminada a las personas que sean socias cooperadoras y al público en general de los productos obtenidos por la entidad y de los artículos adquiridos a terceros, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.2 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, o precepto que lo sustituya.

Persona consumidora: se considera persona consumidora a la persona física que actúe con un propósito ajeno a su actividad comercial, empresarial, oficio o profesión. Lo son también las personas jurídicas y las entidades sin personalidad jurídica que actúen sin ánimo de lucro en un ámbito ajeno a una actividad comercial, empresarial o profesional.

Guías de Buenas Prácticas de Higiene: son la herramienta para aplicar los autocontroles en la empresa alimentaria con el fin de garantizar la calidad y la seguridad alimentaria del alimento que produce. Las guías se promueven y actualizarán por las asociaciones sectoriales y contienen de manera ordenada y comprensible los requisitos y registros que hay que tener en cuenta para trabajar de una manera segura y controlar los peligros y dar cumplimiento a lo que exige la normativa vigente relativa a la higiene de los productos alimenticios de un determinado sector empresarial alimentario para orientar la aplicación en su colectivo.

Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC: es el conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por los agentes productores de la producción agraria, esencialmente preventivos, y dirigidos a conseguir que los alimentos que ofrecen a la persona consumidora sean seguros además de favorecer un uso más efectivo de los recursos, disminuir gastos al evitar producciones inseguras y permitir actuar de forma rápida y efectiva frente a problemas de seguridad alimentaria, aumentando la confianza de sus clientes, de las autoridades sanitarias y evitando un deterioro de su imagen comercial.



Trazabilidad: La trazabilidad de un producto agrario y alimentario supone la capacidad de seguir su proceso completo, a través de todas las etapas de producción, transformación, envasado y comercialización, lo que incluye el almacenamiento, el transporte, la venta y cualquier tipo de entrega a título oneroso o gratuito de dicho producto. Esta capacidad debe hacerse extensiva a los ingredientes, las materias primas, los aditivos y las sustancias destinadas a ser incorporadas en dichos productos o con probabilidad de serlo.

Además, deberán tenerse en cuenta las definiciones previstas en el Reglamento (CE) nº 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; en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; así como las recogidas en otras disposiciones de ámbito nacional.

3.3.- Criterios para la elección del código de una empresa o establecimiento alimentario

Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de uno o varios sectores alimentarios (específicos o polivalentes) identificados mediante CÓDIGOS. Cada código puede tener asociadas actividades que mejoran su identificación.

Es importante que previamente se consulte el LISTADO DE CÓDIGOS (consultar documentos del trámite) para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios (Anexo II), porque así se facilitará la cumplimentación de la comunicación previa que deberá realizar el operador de la empresa alimentaria.

El número/s de registro autonómico concedido a una empresa o establecimiento es únicamente de identificación administrativa y el operador no está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos.

Cuando el establecimiento se dedique, *exclusivamente*, al almacenamiento o depósito de productos envasados, material u objetos de uso alimentario, para uso exclusivo por parte de una empresa ubicada en la misma provincia y que posea un establecimiento registrado, no será objeto de inscripción independiente, quedando anotado en el de este último establecimiento.

En el RSEA-CLM se asientan las actividades principales al amparo del código correspondiente, procurando evitar la anotación de actividades implícitas en el desarrollo de las primeras. Así habrá que tener en cuenta que:

- Un establecimiento de comidas preparadas (Código 70) podrá elaborar pan, productos de pastelería, etc., así como hielo, para su uso en las condiciones que se han determinado.
- Un establecimiento que maneja productos de la pesca frescos no precisará anotación específica para la fabricación del hielo.



3.4.- Criterios para la elección de las actividades de una empresa o establecimiento alimentario

Elegido el CÓDIGO, es importante que seleccione la actividad o actividades que se realizan en su empresa o establecimiento.

Deberá presentar una comunicación previa para cada establecimiento en la que podrá indicar uno o varios códigos y sus actividades asociadas. Cuando no haya establecimiento se identificará mediante el domicilio de la persona titular, haciendo coincidir los datos del establecimiento con los de la persona titular. El trámite se realizará a través de la Delegación Provincial correspondiente en función de dónde se tenga fijado el domicilio de la persona titular.

4. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS LIGADOS A LA EXPLOTACIÓN AGRARIA

Las empresas y establecimientos dedicados a la producción primaria y sus operaciones conexas quedan excluidos del RGSEAA y del RSEA-CLM. En consecuencia, se inscribirán en los registros oficiales correspondientes.

Para cualquier duda al respecto debe consultarse el documento “HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, OPERACIONES CONEXAS Y FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA” en el sitio Web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interrelaciones/biologicas/Fases_Cadena_Alimentaria_2015.pdf por acuerdo ratificado en Comisión Institucional del 25 de noviembre de 2015.

1.- Definiciones

Agente Productor: persona productora agraria titular de una explotación que se dedique a la obtención de productos primarios y, en su caso, a la transformación de estos para comercializarlos con destino a la alimentación humana.

Agrupación de agentes productores agrarios o agroalimentarios: cualquier tipo de entidad asociativa de agentes productores agrarios o agroalimentarios reconocida en derecho, que vende tanto los productos de sus asociados como los que ella misma obtiene a partir de éstos. También se consideran las cooperativas agrarias, las sociedades agrarias de transformación, las agrupaciones de productores y sus federaciones o asociaciones, así como las organizaciones interprofesionales.

Producto primario: producto obtenido mediante la producción, cría o cultivo, y las denominadas operaciones conexas en la normativa comunitaria de higiene de los alimentos, según se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) nº 178/2002.

Producto agroalimentario: los definidos en el artículo 3, letra a), de la Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, o precepto que lo sustituya.



Elaboración propia: productos transformados por un agente productor agrario, o una agrupación en instalaciones propias o de uso compartido o mediante operaciones de maquila, con su producción propia como ingrediente principal.

Establecimiento local: establecimiento registrado, ya sea comercial, de turismo rural o de restauración, que vende o suministra, directamente al consumo productos agroalimentarios de los agentes productores agrarios a quienes los ha adquirido directamente.

Producción ligada a la explotación agraria: la actividad de manipulación y transformación de productos de producción primaria, realizada por explotaciones inscritas en el Registro General de Producciones Agrícolas (Regepa), y manipulación y transformación de productos ganaderos realizada por explotaciones inscritas en el registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) con su producción propia como ingrediente principal.

Producción propia: productos primarios obtenidos por el agente productor en la explotación de la cual es titular, o que han sido entregados a una agrupación por sus personas asociadas con destino a su venta directa.

Venta directa: la venta de productos agroalimentarios de producción o de elaboración propias, realizada directamente a la persona consumidora final por un agente productor agrario, o una agrupación.

Venta en canal corto de comercialización: la venta o suministro de productos agroalimentarios, de producción o elaboración propia, realizada por un agente productor agrario o agrupación, a través como máximo de un único intermediario, sea este un establecimiento local o una empresa de mensajería.

4.2.- Criterios para el registro

Las personas titulares de las explotaciones agrarias, o de sus agrupaciones, que venden o suministran en las condiciones establecidas pequeñas cantidades de productos transformados agroalimentarios directamente al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor, se registraran en el código 58.

5. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LAS COMIDAS PREPARADAS Y VENTA DE BEBIDAS

Mediante [Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.](#)

La definición de comida preparada se ha visto modificada recientemente por el [Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.](#)

A nivel de la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha es el [Decreto 22/2006, de 7 de marzo de 2006, de la Consejería de Sanidad,](#) el encargado de regular la actividad de los establecimientos de comidas preparadas.



El RSEA-CLM es aplicable a todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, suministro, servicio de comidas preparadas y venta directa a la persona consumidora final, con o sin reparto a domicilio, así como a otros establecimientos en las condiciones establecidas para los establecimientos de comercio al por menor.

Las personas titulares de los establecimientos de comidas preparadas de carácter temporal, que sean una instalación fija, *deberán comunicar el periodo de actividad, especificando el mes y año de inicio y fin de la actividad, utilizando para ello el apartado “Descripción de la actividad alimentaria a realizar” del formulario de comunicación previa.*

Las personas titulares de los establecimientos de venta exclusiva de alimentos sin cocinado (bebidas alcohólicas y/o no alcohólicas con servicio de patatas fritas, aceitunas, encurtidos y otros productos de aperitivo) directamente a la persona consumidora final, también se incluyen en el código 70 actividad 13

5.1.- Definiciones

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Establecimiento de comidas preparadas o establecimiento: industria, local o instalación permanente o temporal que lleve a cabo, en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha, cualquiera de las actividades siguientes: elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro o venta de comidas preparadas para su consumo, con o sin servicio en el mismo.

Colectividad: conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia y medio de transporte.

Establecimiento de restauración: cualquier comercio al por menor donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con servicio en el mismo o también para llevar, para su consumo por el consumidor final.

5.2.- Criterios para el Registro

Las empresas sin instalaciones-establecimientos propios podrán realizar su actividad en otros establecimientos que se encuentren registrados, debiendo comunicar el cambio de titular.

Cuando se trate de colectividades, al figurar registradas a favor del titular de las instalaciones-establecimiento, por parte de éste deberá comunicarse previamente el cambio de gestor del establecimiento a través del formulario habilitado apartado “MODIFICACIÓN DE OTROS DATOS”.



6. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON EL COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS

Mediante [Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos del comercio al por menor de estos productos](#), para suministrarlos directamente al consumidor final, o excepcionalmente, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas, con o sin reparto a domicilio.

6.1.- Definiciones

Establecimiento de comercio al por menor de carnes: todo aquel local o conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, para la venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

Se considerará que estos establecimientos están integrados en una unidad comercial de mayor entidad cuando sus dependencias de venta se encuentren ubicadas en ésta, de manera claramente identificada, compartiendo servicios y elementos comunes de la unidad con otros establecimientos de igual o diferente sector comercial.

Asimismo, tendrán esta consideración de establecimientos aquellas secciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a estas actividades, que deberán estar debidamente separadas y claramente identificadas, y podrán compartir los servicios y elementos comunes del establecimiento polivalente con las otras secciones de éste.

Sin perjuicio de que, en cada caso, puedan adoptarse otras denominaciones lingüísticas o de uso o de costumbre tradicional o por su actividad monográfica para especies o productos, estos establecimientos se clasificarán en:

a) Carnicerías: aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

b) Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-



adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar, así como la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo b).

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

d) Dependencias de venta: la parte de los establecimientos contemplados en los apartados a), b) y c) anteriores, destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta.

Las dependencias de venta podrán estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizadas en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento.

e) Obradores: la parte de los establecimientos contemplados en los apartados a), b) y c), cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento de carnes, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal.

Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizados en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento, considerado central.

En ningún caso, la elaboración propia podrá exceder de cinco toneladas semanales de productos acabados o, en el caso de la producción de «foie-gras», de 0,7 toneladas por semana.

f) Sucursales: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el apartado b) y c), considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local o zona de salud, previa comunicación previa.

Preparados de carne: los productos elaborados con las carnes o las carnes picadas, definidas en los apartados 1 y 2, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca. Se entenderán aquí incluidos, entre otros:



1.º Los preparados cárnicos frescos. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no.

2.º Los preparados cárnicos crudos-adobados. Antes llamados productos cárnicos crudos-adobados, son aquellos elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, adicionados o no de otros productos alimenticios, sometidos a la acción de la sal, especias, condimentos y/o aditivos que les confieren un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón u otros productos, sin sufrir un proceso de curación posterior.

Productos cárnicos: los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Se encuentran aquí incluidos los embutidos de sangre, entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra, y los productos cárnicos con un contenido mínimo de carne.

6.2.- Criterios para el Registro

Los establecimientos “Carnicerías” se incluyen en el código 50 y en las actividades que correspondan.

Los establecimientos “Carnicerías-salchicherías” y “Carnicerías-charcuterías” se incluyen en el código 99 y 98 respectivamente, en las actividades que correspondan.

Para estos últimos establecimientos (códigos 98 y 99) deberá comunicarse a través del apartado del formulario “Descripción de la actividad alimentaria a realizar y de los procesos tecnológicos de los productos”, si se trata del obrador central y/o cuenta con dependencia de venta a la persona consumidora final. de sucursales de venta, debiendo, para este último caso, detallar el establecimiento que se considere obrador central y su número de Registro.

Podrán comunicarse sucursales de venta asociadas al obrador central especificando, a través del apartado del formulario “Descripción de la actividad alimentaria a realizar y de los procesos tecnológicos de los productos”, que se trata de una sucursal de venta y se indicará el establecimiento que se considere obrador central mediante su número de Registro.

Los establecimientos registrados, conforme a lo indicado anteriormente, podrán suministrar sus productos a establecimientos de comidas preparadas en las condiciones establecidas en la normativa aplicable y siempre que su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local o zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.



7. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD TENGA POR OBJETO LOS MATERIALES, PRODUCTOS O ARTÍCULOS TERMINADOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

[El Reglamento \(CE\) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos](#), tiene en consideración la necesidad de mantener un registro actualizado con información referida a determinados productos y empresas.

7.1.- Definiciones

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

Materiales y artículos destinados al contacto directo con los alimentos: envases, contenedores para almacén de alimentos (granel), botellas, menaje de cocina o utensilios, partes de maquinaria que vayan a formar parte de la misma y que vayan a estar en contacto directo con alimentos, films para envolver alimentos, superficies para procesamiento de alimentos...).

Componentes terminados del material o artículo en contacto con los alimentos que solo necesiten ser ensamblados antes o durante el envasado/ llenado para dar lugar al material final (tapón de botella, tapa de frasco, piezas de madera, planchas de cartón

Usuario de materiales y objetos destinados al contacto con los alimentos: es cualquier operador que pone los alimentos o ingredientes alimentarios en contacto con el producto terminado tal y como se describe en la normativa aplicable. En este grupo se incluye la industria alimentaria y todo aquel operador que envase o ponga en contacto el alimento con el material final, así como minoristas, vendedores de alimentos que envasen éstos en sus establecimientos y consumidores que adquieran el material terminado y lo pongan en contacto con el alimento.

7.2.- Criterios para el Registro

De acuerdo con la justificación dada en la Guía de RGSEAA Rev. 12 (punto 5, página 36), y atendiendo a:

- que los posibles peligros asociados deben controlarse en las etapas anteriores de la cadena alimentaria al comercio al por menor,
- adecuada formación de los manipuladores de alimentos y de las personas consumidoras finales,

se ha considerado conveniente dejar plasmado en esta Guía que los establecimientos de comercio al por menor que únicamente comercialicen materiales y objetos destinados a entrar



en contacto con los alimentos, sean o no envases y cuenten o no con medidas específicas o legislación nacional, quedarán exentos del registro.

8. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LA VENTA AMBULANTE O ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES

A los efectos del Registro no será necesaria la inscripción de los establecimientos:

- a) que tengan un carácter no permanente o establecimientos de venta ambulante (incluida la venta ambulante de distintos tipos de carnes frescas y sus derivados) como carpas, puestos y vehículos de venta ambulante.
- b) de temporada que no sean una instalación fija y permanente o los locales utilizados ocasionalmente para servir comidas.

En estos casos, deberán registrarse en su lugar las personas titulares cuando tengan fijado su domicilio en Castilla-La Mancha. El trámite se realizará a través de la Delegación Provincial correspondiente en función del domicilio de la persona titular y se cumplimentará el formulario de Comunicación Previa, apartado “Datos del Establecimiento”, con los mismos datos que en el apartado “Datos de la Persona Titular”.

8.1.- Concepto y modalidades de venta ambulante

Se considera venta ambulante o no sedentaria aquella realizada por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente cualquiera que sea su periodicidad y el lugar donde se celebre.

El ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria se podrá realizar en alguna de las siguientes modalidades:

- a) Venta en mercadillos.
- b) Venta en mercados ocasionales o periódicos.
- c) Venta en vía pública.
- d) Venta ambulante en camiones-tienda.

8.2.- Criterios para el Registro

No existen criterios específicos, salvo que las personas titulares deberán cumplimentar en el apartado “Datos del Establecimiento”, del formulario de Comunicación Previa, los mismos datos que los indicados en el apartado “Datos de la Persona Titular”.



9. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD SEA LA VENTA POR INTERNET

Esta forma de comercialización no influye sobre los criterios de registro, son una forma de comercialización que utiliza internet como vía de comunicación.

10. DE LAS PERSONAS TITULARES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE MINORISTA

Las empresas o establecimientos registrados en el RSEA-CLM que realicen el transporte de los productos comercializados en su establecimiento, a través de medios propios exclusivamente a la persona consumidora final, NO deberán registrarse como empresas de transporte.

Entre las empresas que NO están sujetas a registro cabe señalar:

- Transporte de productos primarios, aunque su destino sea otro establecimiento dentro de la cadena alimentaria y posterior a la producción primaria.
- Transporte a domicilio contratado por el consumidor individual: bien las empresas de mensajería que solo den servicio al consumidor final.

Cabe citar empresas tales como Deliveroo, Glovo, Just Eat, Uber Eats, etc. cuya actividad consiste en la explotación de una página web y aplicaciones para móviles y otros soportes (APP), de manera que, utilizando como medios de transporte ciclomotores o bicicletas que cuentan con recipientes isoterms, presta el servicio de transporte de las comidas preparadas por los restaurantes asociados y las entrega al consumidor final.

Conviene aclarar que cuando la empresa de comercio al por menor no disponga de medios de transporte propios para realizar el reparto a domicilio, la empresa de transporte que sea contratada deberá estar inscrita en el RGSEAA de ámbito nacional.

Por otra parte, también conviene aclarar que cuando la persona titular de la explotación agraria realice el transporte de los productos elaborados/transformados a través de vehículos propios no deberá inscribirse como empresa de transporte.

Por tanto, se inscribirán las empresas de transporte minorista de productos elaborados/transformados ligados a la explotación agraria cuando el domicilio de la persona titular esté fijado en Castilla-La Mancha. En estos casos se inscribirán las empresas y no sus vehículos, debiendo indicar en el apartado del formulario de Comunicación Previa "Datos del Establecimiento", los mismos datos que en el apartado "Datos de la Persona Titular".



11. DE LOS ALMACENES ANEXOS

Cuando el establecimiento se dedique, exclusivamente, al almacenamiento o depósito de productos envasados, material u objetos de uso alimentario, para uso exclusivo por parte de una empresa ubicada en la misma provincia y que posea un establecimiento registrado, no será objeto de inscripción independiente, quedando anotado en el de este último establecimiento.

12. EL PROCEDIMIENTO Y TRÁMITE DE LA COMUNICACIÓN PREVIA

Los operadores de la empresa alimentaria estarán obligados a comunicar a la autoridad competente siendo objeto de asiento en el RSEA-CLM:

a) El inicio de las actividades. Contendrá la siguiente información: identificación de la persona titular, el NIF o NIE, el domicilio de la persona titular, el objeto de todas sus actividades y la sede del establecimiento.

El asiento de la inscripción en el RSEA-CLM generará un número de registro autonómico que se configurará conforme a los criterios establecidos en el Anexo I.

b) Las modificaciones de los datos de la información obligatoria.

c) El cese definitivo de la actividad económica, lo que supondrá la cancelación registral.

De los procesos de las comunicaciones previas:

1. La presentación de una comunicación previa será condición única y suficiente para iniciar el trámite y que simultáneamente se pueda iniciar la actividad.

2. La Información sobre el procedimiento y el modelo de comunicación previa estará a disposición de las personas interesadas o de sus representantes en el Sistema de Información y Atención al Ciudadano (SIACI) de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, concretamente en la dirección web:

<https://www.jccm.es/tramitesygestiones/registro-sanitario-de-empresas-y-establecimientos-alimentarios-de-castilla-la>

También en las oficinas de información y registro, en dónde el modelo podrá ser descargado por el personal funcionario, a petición de la persona interesada o de sus representantes, para facilitar su cumplimentación.

Por otra parte, le ofrecemos una atención personalizada por profesionales cualificados a través del Servicio de Salud Pública de las Delegaciones Provinciales o bien a través de los Servicios Oficiales de Salud Pública de la zona en la que se encuentre ubicado el establecimiento/empresa. Puede consultar los canales de comunicación en el siguiente enlace:

<https://www.castillalamancha.es/gobierno/sanidad/estructura/dgsspc/actuaciones/directorio-de-servicios-oficiales-de-salud-p%C3%BAblica>



3. Las comunicaciones previas se dirigirán a la respectiva Delegación Provincial de Sanidad en función de la ubicación de la sede del establecimiento o, cuando no se disponga de él, del domicilio de la persona titular.

4. Las personas obligadas a relacionarse electrónicamente con la Administración, según establece el artículo 14.2 de la [Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas](#), presentarán la comunicación de forma telemática, con firma electrónica, a través del procedimiento y formulario incluido en la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (consultar punto 2).

5. Las personas físicas no obligadas a relacionarse electrónicamente con la Administración podrán también presentarla de manera presencial en los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

13.PROCEDIMIENTO PARA LA COMUNICACIÓN DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL

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

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

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

Por otra parte, la [Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha](#), dedica su Capítulo III a “De las funciones y actuaciones del Sistema Sanitario”, entre las que cabe señalar la “*Sección 3.ª Intervención administrativa en relación con la salud individual y colectiva*” y especialmente su “*Artículo 32. Medidas preventivas*”.

Las autoridades competentes podrán decretar la suspensión del ejercicio de actividades, cierre de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales que tengan una repercusión extraordinaria y negativa para la salud de los ciudadanos, siempre que exista o se sospeche razonablemente la existencia de este riesgo.

Esta suspensión del ejercicio de actividades podrá ser temporal siempre y cuando el operador económico dé garantías suficientes de que solucionará las deficiencias en un plazo razonable.

Por todo ello, a continuación, se precisan los términos y el procedimiento a seguir para comunicar la suspensión temporal de la actividad:



- El modelo de formulario será el asociado al procedimiento de RSEA-CLM, utilizándose el apartado de “Modificación de otros datos” para hacer constar la suspensión temporal de actividad parcial o total”, con el requisito de que el término “suspensión” no varíe.
- El ámbito de aplicación del procedimiento, se extiende a todos los establecimientos inscritos en el RSEA-CLM.
- En ningún caso, esta suspensión temporal se ligará a plazos para retirada del nº RSEA-CLM; la baja definitiva del Registro es un procedimiento independiente, aunque podría ser la consecuencia final de una suspensión temporal cuando lo determinara la autoridad competente que, en ese caso, iniciaría el procedimiento correspondiente.
- Dentro de la información facilitada a través de los dos buscadores de la Web del Gobierno de Castilla-La Mancha que se habiliten al efecto, en estos casos se eliminará:
 - a. el establecimiento y su nº RSEA-CLM si se trata de una suspensión completa,
 - b. la actividad específica suspendida de entre los detalles que se ofrecen en cada establecimiento cuando la suspensión afecte parcialmente a un establecimiento,



ANEXO I.- CONFIGURACIÓN DEL NÚMERO DE REGISTRO AUTONÓMICO

El número de registro tendrá la siguiente estructura: **XX.00000/CP**.

Sus elementos son:

XX: código de actividad

000000: número de inscripción correlativo

CP: código de la provincia, que será:

- Albacete: 02
- Ciudad Real: 13
- Cuenca: 16
- Guadalajara: 19
- Toledo: 45



ANEXO II.- CÓDIGOS Y ACTIVIDADES PARA LA IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Código 50. Carnicerías.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
50. Carnicerías.	50.01 Dependencia de venta.	Es la parte de los establecimientos destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta. Pueden estar juntas o separadas del resto de las dependencias, pero, en cualquier caso, localizadas el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	50.02 Obrador.	Los obradores son la parte de los establecimientos cerrada al público y destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento.
	50.03 Obrador central.	Obrador separado de las dependencias de venta en el que se elaboran los productos que se sirven a las sucursales localizadas en el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	50.04 Sucursal.	Sucursales son los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el mismo municipio o zona básica de salud.



Código 51. Pescaderías.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
51. Pescaderías.	51.01 Dependencia de venta.	Todos los establecimientos minoristas de pescado, marisco y productos de la pesca se registrarán en el código 51 y actividad 01. Si además realizan alguna de las actividades descritas con los epígrafes 51.02 o 51.03, se registrarán con las correspondientes actividades.
	51.02 Elaboración de boquerones en vinagre o similares.	
	51.03 Fabricación y/o elaboración de productos de la pesca cocidos.	

Código 58. Venta directa de productos elaborados/transformados ligados a la explotación agraria

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
58. Explotación agraria.	58.01 Venta directa de productos elaborados/transformados ligados a la explotación agraria.	Explotaciones Agrarias que venden o suministran pequeñas cantidades de productos elaborados/transformados directamente al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor (comidas preparadas, etc.).



Código 60. Comercio minorista monovalente de alimentación.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES	
60. Comercio minorista monovalente de alimentación.	60.01 Venta de carnes frescas envasadas (exclusivamente).	Los establecimientos minoristas cuya actividad esté relacionada con el comercio monovalente se registrarán en el código 60 y en la actividad que realicen.	
	60.02 Venta de derivados cárnicos envasados (exclusivamente).		
	60.03 Venta de productos de panadería y/o bollería (venta).		
	60.04 Venta de frutas, hortalizas y otros vegetales.		
	60.05 Venta de heladería.		
	60.06 Venta de queso y productos lácteos.		
	60.07 Venta de vino y licores.		
	60.08 Venta de frutos secos y golosinas.		
	60.09 Venta de productos dietéticos.		
	60.10 Venta de productos de pastelería.		
	60.11 Venta de productos congelados.		
	60.12 Venta de churros y masas fritas.		
	60.13 Venta de turrone y mazapanes.		
	60.14 Panadería y/o bollería (elaboración para venta directa).		Los establecimientos de panadería y/o bollería que elaboren para venta directa limitarán su actividad al proceso de horneado, cocción o descongelación.
	60.15 Envasadores de miel de producción propia.		
	60.17 Mermeladas (elaboración para venta directa).		
	60.18 Cerveza (elaboración para venta directa).		



Código 61. Comercio minorista de alimentación polivalente. Pequeña superficie.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
61. Comercio minorista de alimentación polivalente. Pequeña superficie.	61.01 Establecimiento fijo	
	61.02 Empresa de venta ambulante	

Código 62. Comercio minorista de alimentación polivalente. Autoservicio.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
62. Comercio minorista de alimentación polivalente. Autoservicio.	62.01 Establecimiento fijo	



Código 63. Comercio minorista polivalente de alimentación. Gran superficie.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
63. Comercio minorista polivalente de alimentación. Gran superficie.	63.01 Establecimiento fijo	Aquellos establecimientos que cuenten con secciones específicas para las actividades de: comercio al por menor de carnes frescas y sus derivados (carnicerías; carnicerías-salchicherías; carnicerías-charcuterías); pescadería; comidas preparadas; etc., deberán realizar también el trámite de comunicación previa para las mismas, además del correspondiente a la actividad del código 63.

Código 64. Comercio minorista on line.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
64. Comercio minorista on line.	64.01 Comercio minorista "on line"	



Código 65. Transporte minorista.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
65. Transporte minorista.	65.01 Transporte minorista	Se inscribirán las empresas de transporte minorista de productos elaborados/transformados ligados a la explotación agraria.



Código 70. Establecimientos de comidas preparadas.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
70. Establecimientos de comidas preparadas.	70.01 Restaurantes de plato del día.	
	70.02 Restaurantes de menos de 100 comensales.	
	70.03 Restaurantes de 101 a 200 comensales.	
	70.04 Comedores colectivos de gran capacidad.	Los comedores colectivos que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 200.
	70.06 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención infantil.	
	70.07 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a escolares.	
	70.08 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a enfermos.	
	70.09 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a personas mayores.	
	70.10 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Grupos sin especial riesgo.	
	70.11 Establecimientos de comidas preparadas para consumo fuera del mismo.	
	70.12 Bares que elaboran platos que requieren cocinado o cuya elaboración implique riesgo sanitario.	Las comidas preparadas con elaboración de riesgo son las que tienen una probabilidad mayor de presentar o sufrir contaminación, bien por sus características propias o las de sus materias primas, bien por requerir una especial o mayor manipulación durante su preparación.
	70.13 Bares que solo sirven alimentos sin cocinado o cuya elaboración no implique riesgo sanitario.	Se incluyen los establecimientos de venta exclusiva de alimentos sin cocinado (bebidas alcohólicas y/o no alcohólicas con servicio de patatas fritas, aceitunas, encurtidos y otros productos de aperitivo) directamente a la persona consumidora final, también se incluyen en el código 70 actividad 13



CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
70. Establecimientos de comidas preparadas.	70.14 Comedores colectivos de servicio de bebidas exclusivamente.	
	70.15 Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a escolares. Cantinas escolares.	
	70.16. Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a escolares. Centros de ocio (ludotecas, campamentos de verano y similares).	
	70.17 Comedores colectivos. Otros grupos de especial riesgo.	Los grupos de especial riesgo son los que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica. En este epígrafe se pondrán aquellos grupos que no estén incluidos en las actividades 7006, 7007, 7008 o 7009. Por ejemplo: comedores de determinadas asociaciones o fundaciones, como la de enfermos de Alzheimer.
	70.20 Almacenes de materias primas para establecimientos de comidas preparadas.	
	70.22 Establecimiento de comida preparada de carácter ambulante.	



Código 98. Carnicería-Charcutería.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
98. Carnicería-Charcutería.	98.01 Dependencia de venta.	Es la parte de los establecimientos destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta. Pueden estar juntas o separadas del resto de las dependencias, pero, en cualquier caso, localizadas el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	98.02 Obrador.	Los obradores son la parte de los establecimientos cerrada al público y destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento.
	98.03 Obrador central.	Obrador separado de las dependencias de venta en el que se elaboran los productos que se sirven a las sucursales localizadas en el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	98.04 Sucursal.	Sucursales son los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería-charcutería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el mismo municipio o zona básica de salud.



Código 99. Carnicería-Salchichería.

CÓDIGO	ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
99. Carnicería-Salchichería.	99.01 Dependencia de venta.	Es la parte de los establecimientos destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta. Pueden estar juntas o separadas del resto de las dependencias, pero, en cualquier caso, localizadas el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	99.02 Obrador.	Los obradores son la parte de los establecimientos cerrada al público y destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento.
	99.03 Obrador central.	Obrador separado de las dependencias de venta en el que se elaboran los productos que se sirven a las sucursales localizadas en el mismo municipio o zona básica de salud y bajo la misma titularidad.
	99.04 Sucursal.	Sucursales son los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería-salchichería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el mismo municipio o zona básica de salud.