

**GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA**

VERSIÓN 6

(DICIEMBRE DE 2023)



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 | 6 |
| 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 |
| 4.1.- Definiciones | 9 |
| 4.2.- Criterios para el registro..... | 10 |
| 5. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON LAS COMIDAS PREPARADAS Y VENTA DE BEBIDAS | 11 |
| 5.1.- Definiciones | 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.- Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos..... | 13 |
| 6.3.- Criterios para el Registro | 13 |
| 7. DE LAS PERSONAS TITULARES CUYA ACTIVIDAD TENGA POR OBJETO LOS MATERIALES, PRODUCTOS O ARTÍCULOS TERMINADOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS..... | 14 |
| 7.1.- Definiciones | 14 |



| | |
|--|-----------|
| 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..... | 16 |
| 10. DE LAS PERSONAS TITULARES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE MINORISTA..... | 17 |
| 11. DE LOS ALMACENES DE APOYO | 17 |
| 12. DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS | 18 |
| 12.1.- Criterios para registro..... | 18 |
| 12.2.- Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras. | 18 |
| 13. EL PROCEDIMIENTO Y TRÁMITE DE LA COMUNICACIÓN PREVIA..... | 18 |
| 13.1-De los procesos de las comunicaciones previas..... | 19 |
| 14. PROCEDIMIENTO DE 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.

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 [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), regula determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

[La comunicación de la comisión europea \(2022/C 355/01\)](#) establece la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.

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 RSEEA-CLM). Este registro se constituye como una base de datos de empresas alimentarias de comercio al por menor que operan en Castilla-La Mancha, resultando ser un instrumento eficaz para facilitar el control oficial de las mismas, garantizándose así la seguridad e inocuidad de los alimentos en cada fase de la cadena alimentaria.

En consonancia con los principios de transparencia que rigen las actuaciones de los poderes públicos, y en aras siempre a garantizar la protección de la salud de las personas en materia de seguridad alimentaria, la Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, ha puesto a disposición un buscador de carácter público donde la ciudadanía podrán consultar los datos del RSEEA-CLM al que se podrá acceder mediante el siguiente enlace:

[Enlace al buscador del Registro Sanitario de Empresas Alimentarias de Castilla-La Mancha](#)



2. OBJETO

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

Simplificar y unificar los estándares a seguir y agilizar los procesos para una gestión más eficiente de los recursos humanos y materiales.

Debe tenerse en cuenta que existe una gran variedad en las actividades realizadas por los operadores alimentarios dedicados al comercio al por menor, así como en los productos manipulados, elaborados, transformados o de venta directa al consumidor final o a otros establecimientos de comercio al por menor en las condiciones reguladas en la normativa.

Se pretende, por tanto, facilitar la clasificación de las empresas y establecimientos alimentarios para su registro en el RSEEA-CLM.

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.

A los efectos de esta Guía serán de aplicación las definiciones contempladas en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, así como en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004; en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

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 RSEEA-CLM aquellas empresas y cada uno de sus establecimientos de comercio al por menor 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 Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Su actividad tendrá por objeto la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, *in situ* o a distancia, así como cuando suministren a otros establecimientos o empresas minoristas siempre que se cumpla lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.



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

Los establecimientos de comercio al por menor definidos en el punto 2.2 a) del Real Decreto 1021/2022 que se incluyen en su ámbito de aplicación son:

- 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 cuando vendan sus productos transformados o elaborados a las personas consumidoras finales.

No se registrarán los locales o establecimientos de venta ambulante, como carpas, puestos y vehículos de venta ambulante; los establecimientos de temporada que no sean una instalación fija y permanente, así como las máquinas expendedoras de alimentos, debiendo inscribirse en su lugar la razón social de las personas titulares.

Así mismo, quedan excluidas del RSEEA-CLM las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios y los lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro ocasional de alimentos por particulares en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, escolares, benéficas o municipales

La actividad de comercio al por menor debe realizarse conforme a los requisitos establecidos en el Real Decreto 1021/2022, el Reglamento (CE) nº 852/2004 y, en su caso, también en el Reglamento (CE) nº 853/2004.

Dentro de sus instalaciones pueden realizar transformaciones de los productos (fabricación, horneado, cocción, etc.), además de la venta al consumidor final.

Para el suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor se deberán cumplir los requisitos establecidos en el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor.

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 de comercio al por menor: aquel en el que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, *in situ* o a distancia. Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter principal se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería. Quedan excluidas las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios y los lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro ocasional de alimentos por particulares en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, escolares, benéficas o municipales.

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.

Sistema de gestión de la seguridad de los alimentos (SGSA):

Sistema de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA): programas de prerrequisitos, complementados con medidas de control en los PCC, según corresponda, que, tomados en su conjunto, garantizan que los alimentos sean inocuos y aptos para su uso previsto. El SGSA también es la combinación de medidas de control y actividades de aseguramiento. Estas últimas están destinadas a facilitar pruebas de que las medidas de control funcionan adecuadamente, como la validación y la verificación, la documentación y el registro.

Los requisitos higiénicos generales, junto con los requisitos higiénicos específicos dispuestos en los Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004 respectivamente, se consideran programas de prerrequisitos (PPR) que, junto con los procedimientos basados en los principios del APPCC, deben dar lugar a un SGSA integrado para cada empresa alimentaria.

Buenas prácticas de higiene (BPH): medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos. Las BPH también incluyen las buenas prácticas de fabricación (BPF, que hacen hincapié en las metodologías de trabajo correctas, como la dosificación correcta de los ingredientes, la temperatura de transformación adecuada, la comprobación de que los embalajes están limpios e intactos), las buenas prácticas agrícolas (BPA, como el uso de agua de la calidad adecuada para el riego, el sistema de entrada y salida de todos los animales al mismo tiempo en el contexto de la cría de animales —sistema «todo dentro, todo fuera»—), la buena práctica veterinaria (BPV), las buenas prácticas de producción (BPP), las buenas prácticas de distribución (BPD) y las buenas prácticas de comercialización (BPC).

Plan de BPH: documentación y registros que indican y justifican las BPH aplicadas, así como registros sobre la vigilancia, la verificación y las medidas correctivas, si procede, disponibles en cualquier formato. El plan de BPH puede integrarse en el plan de APPCC.

Procedimientos basados en el APPCC o «APPCC»: procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), es decir, un sistema



de autocontrol que permite detectar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos en consonancia con los principios del APPCC.

Plan de APPCC: documentación o conjunto de documentos preparados de conformidad con los principios del APPCC para garantizar el control de los peligros significativos en la empresa alimentaria, disponibles en cualquier formato. El plan inicial de APPCC debe actualizarse en caso de que se den cambios en la producción y habrá de completarse con los registros de los resultados de la vigilancia y la verificación, y de las medidas correctivas adoptadas.

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.

Estos códigos y actividades permitirán, entre otras variables, caracterizar el riesgo de un establecimiento de comercio al por menor y, por tanto, definir los procesos de vigilancia y control.

Es importante que previamente se consulte el NOMENCLÁTOR DE CÓDIGOS Y ACTIVIDADES (consultar documentos del trámite) para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios (Anexo II), de esta forma se facilita la cumplimentación de la comunicación previa que deberá realizar el operador de la empresa alimentaria.

El número 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.

Los establecimientos dedicados al almacenamiento de productos envasados, productos elaborados o materiales auxiliares, 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 RSEEA-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. Únicamente podrá indicar varios códigos con sus actividades cuando realice la tramitación en papel (personas no obligadas a relacionarse electrónicamente con la Administración). Para la tramitación electrónica se deberá iniciar un trámite por cada código en el que deba inscribirse o esté inscrito el establecimiento o en aquellos códigos en los que se comunique la modificación de datos o cancelación registral.

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 RSEEA-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:

https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/delimitacionproduccionprimaria_tcm30-136020.pdf

4.1.- 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. Esta definición no es aplicable al concepto de producción propia referida en el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022.

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

[El artículo 30 del 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, establece los requisitos específicos para las comidas preparadas.

En Castilla-La Mancha, la regulación de los establecimientos de comidas preparadas recae en [el Decreto 22/2006, de 07-03-2006](#), sobre establecimientos de comidas preparadas, emitido por la Consejería de Sanidad. Esta normativa se aplica en todos los aspectos que no contradigan el real decreto previamente mencionado.

El RSEEA-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, manipulación, suministro, servicio de comidas preparadas y venta directa o a distancia 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 o cuya elaboración no implique riesgo (bebidas alcohólicas 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, para llevar, o para repartir, para su consumo por el consumidor final.



5.2.- Criterios para el registro

Cuando se trate de servicio a colectividades, puesto que el establecimiento debe figurar registrado a favor del titular de dichas instalaciones/establecimiento, por parte de éste deberá comunicarse el cambio de gestor del establecimiento cuando éste se produzca a través del apartado “MODIFICACIÓN DE OTROS DATOS” habilitado en el formulario de comunicación previa de modificación de datos.

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

El artículo 7 del *Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor* establece los requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos para suministrarlos directamente al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor de distinta titularidad siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada establecida en el artículo 3 del real decreto antes citado.

6.1.- Definiciones

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: establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y envasado y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos, para su venta a la persona consumidora final. También podrán vender preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal, que no sean de elaboración propia.
- b) Carnicerías-salchicherías: establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración de preparados de carne y embutidos de sangre y salazón de tocino, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.
- c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería-salchichería y a la de elaboración de productos cárnicos y platos cocinados cárnicos, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.
- d) Establecimiento central: *aquel establecimiento que cuenta con uno o varios obradores, anexos o no, pero ubicados en el mismo municipio o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.*
- e) Obrador: la parte de un establecimiento de comercio al por menor, inaccesible al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia, envasado y, en su caso, almacenamiento de productos alimenticios. Tendrá la misma titularidad que el establecimiento central.



- f) Sucursales: los establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.
- g) Zona de degustación: espacio de un establecimiento de comercio al por menor donde, como actividad complementaria, se sirven sus productos a la clientela para su consumo in situ.

6.2.- Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos

Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

El picado de la carne se efectuará a petición y a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario, no pudiendo conservarse de un día para otro.

Los establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne, lo harán de acuerdo con lo establecido en los capítulos II y III de la sección V del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y los que elaboren productos cárnicos, lo harán conforme a lo establecido en la sección VI del anexo III de dicho reglamento. No obstante, no se podrá elaborar carne separada mecánicamente en este tipo de establecimientos, ni tampoco se podrá utilizar como materia prima para los preparados de carne.

La temperatura de los obradores deberá garantizar una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario. Además, en el caso de llevar a cabo elaboraciones con tratamiento térmico estarán provistos de equipos de extracción, o bien, establecerán un orden de elaboración que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez.

Los requisitos de temperatura serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

6.3.- 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 las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías se deberá comunicar 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 o cuenta con dependencia de venta debiendo, para este último caso, detallar el establecimiento que se considere obrador central y 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 el artículo 3 del Real Decreto 1021/2022.

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) o artículo terminado (menaje de cocina, utensilios, etc.).

Proceso de ensamblado: procedimiento mecánico el cual, en ningún momento modificaría las características físico-químicas de los componentes terminados que conformarían el artículo terminado destinado a entrar en contacto con los alimentos o envase final, esto es, no alteraría la estructura de los artículos terminados o del envase tal que pudiera afectar a las sustancias sometidas a control de migración incumpliendo de este modo el artículo 3 del Reglamento (CE) N.º 1935/2004. Puede tener lugar en la empresa alimentaria o por empresa de la cadena de distribución de MECAS especializada en dicha actividad.



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:

- a) La trazabilidad de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos debe garantizarse en todas las fases para facilitar el control, la retirada de los productos defectuosos, la información de los consumidores y la atribución de responsabilidades. Los operadores de empresas deben ser capaces de identificar, como mínimo, a las empresas que les suministraron y a las empresas a las que suministraron dichos materiales y objetos.
- b) A los efectos del 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, se define como «trazabilidad», la posibilidad de encontrar y seguir la trayectoria de un material u objeto en todas las etapas de fabricación, transformación y distribución.
- c) La justificación dada en la Guía de RGSEAA Rev. 14 (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, a los efectos del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha:

- Precisan inscripción: los establecimientos en los que, no estando inscritos en el registro sanitario de carácter nacional (RGSEAA), se realice el *proceso de ensamblado y/o envasado de componentes terminados o artículos para conformar el artículo terminado destinado a entrar en contacto con los alimentos (menaje de cocina, utensilios, etc.) y no sea para uso exclusivo en el propio establecimiento. También serán objeto de inscripción los fabricantes de materiales y objetos en contacto con alimentos que no sean envases y que no tengan legislación específica.*

Asimismo, serán objeto de inscripción aquellos operadores que cuenten con un establecimiento en el que se realice el almacenamiento de materiales, productos o artículos terminados en contacto con los alimentos.

Asimismo, precisarán de inscripción los operadores económicos que realicen la actividad de distribución de materiales, productos o artículos terminados en



contacto con los alimentos y no cuenten con establecimiento propio para su almacenamiento.

- **NO precisan inscripción:** 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.

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

A los efectos de inscripción en el registro no se considerarán establecimientos los locales o establecimientos de venta ambulante, 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 y el domicilio de las mismas 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

Los comercios minoristas que comercialicen sus productos exclusivamente por internet deberán inscribirse en el código 64 (comercio minorista online).

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

Las empresas o establecimientos registrados en el RSEEA-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 receptáculos 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 RGSEEA de ámbito nacional.

Por otra parte, también conviene precisar 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 DE APOYO

Según la definición establecida en el Real Decreto 1021/2022 es local o establecimiento cerrado al público de la misma titularidad que el establecimiento de venta, destinado a depositar materias primas, productos elaborados o materiales auxiliares y localizado en la provincia donde esté ubicado el establecimiento.

No serán objeto de inscripción independiente, quedando anotado en el establecimiento registrado.



Los almacenes de materias primas no envasadas son objeto de registro en la actividad 70.20.

12. DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

12.1.- Criterios para registro.

A los efectos del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha no se considerarán establecimientos las máquinas expendedoras de alimentos, debiéndose inscribir en el CÓDIGO 74, actividad 7401, los titulares de las máquinas expendedoras.

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”.

12.2.- Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras.

1. En las máquinas expendedoras de alimentos, se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades, excepto las que estén ubicadas en el interior de un establecimiento de comercio al por menor que sean propiedad de la persona titular y siempre que haya personal responsable del establecimiento al que dirigirse en caso de cualquier eventualidad.

2. Los productos alimenticios ofrecidos en dichas máquinas se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas de conservación establecidas en el artículo 4 o que resulten aplicables para cada tipo de producto.

3. En el caso de vender alimentos que requieren refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable en caso de haber problemas de suministro eléctrico que pueden conllevar una alteración de las temperaturas, para poder tomar las medidas oportunas que garanticen la seguridad de los alimentos impidiendo la venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío.

13. 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 RSEEA-CLM:

- a) El inicio de las actividades. Contendrá la siguiente información:
 - a. identificación de la persona titular, el NIF o NIE,
 - b. el domicilio de la persona titular,



- c. el objeto de todas sus actividades y la sede del establecimiento.

El asiento de la inscripción en el RSEEA-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.

13.1-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/sede/tramite/LI0>

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/directori-o-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.

14. PROCEDIMIENTO DE 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 “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 un 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 RSEEA-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 RSEEA-CLM.
- En ningún caso, esta suspensión temporal se ligará a plazos para retirada del nº RSEEA-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 buscadores de la Web del Gobierno de Castilla-La Mancha que se habiliten al efecto se eliminará:



- a) el establecimiento y su nº RSEEA-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 inaccesible al público y destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento. Tendrá la misma titularidad que el establecimiento central. |
| | 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. | Establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente |



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 Elaboración de otros productos de la pesca (pescado cocido, caldos...) | |

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 59. Materiales, productos o artículos terminados en contacto con los alimentos**

| CÓDIGO | CATEGORÍAS | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES | |
|---|----------------------------|--|--|---|
| 59. Materiales, productos o artículos terminados en contacto con los alimentos | 01 Fabricación | 59.01 Materias plásticas | Los operadores que inscriban su establecimiento en la categoría de fabricación o realicen el ensamblado de componentes terminados o artículos terminados para conformar el artículo final terminado podrán realizar la actividad de envasado, almacenamiento y distribución al quedar incluidas en la actividad de ensamblado o fabricación. | |
| | | 59.02 Pinturas, barnices y revestimientos | | |
| | | 59.03 Celulosas regeneradas | | |
| | | 59.04 Elastómeros y cauchos | | |
| | | 59.05 Papeles y cartones | | |
| | | 59.06 Cerámica | | |
| | | 59.07 Vidrio, mármol y cemento | | |
| | | 59.08 Metales y aleaciones | | |
| | | 59.09 Madera, corcho, cuero, pieles y fibras | | |
| | | 59.10 Ceras | | |
| | 02 Envasado | 59.11 Adhesivos, colas y pastas | Los operadores que inscriban su establecimiento en la categoría de envasado podrán realizar su almacenamiento y distribución sin necesidad de inscribirse en estas categorías. | |
| | | 59.12 Tripas artificiales celulósicas | | |
| | 03 Distribución | 59.14 Otros materiales en contacto con los alimentos | Los operadores que inscriban su establecimiento en la categoría de almacenamiento podrán realizar la distribución sin necesidad de inscribirse en estas categorías. | |
| | 04 Almacenamiento | 59.16 Materiales plásticos reciclados | | |
| | | 59.17 Materiales activos | | |
| | | 59.18 Materiales inteligentes | | |
| | 00 Otras (ensamblado, etc) | 59.19 Resinas de intercambio iónico | | Los operadores que se inscriban en la categoría de distribución NO dispondrán de establecimiento propio para el almacenamiento de los productos que se distribuyan. |
| | | 59.20 Siliconas | | |
| | | 59.21 Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa | | |
| | | 59.22 Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. | | |
| | | 59.23 Componentes y/o artículos terminados | | |



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 | |
| | 60.04 Venta de frutas, hortalizas y otros vegetales. | |
| | 60.05 Elaboración y venta de helados | |
| | 60.06 Venta de queso y productos lácteos. | |
| | 60.07 Venta de bebidas alcohólicas | |
| | 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 Elaboración y venta de churros y masas fritas. | |
| | 60.13 Venta de turrone y mazapanes. | |



| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| 60. Comercio minorista monovalente de alimentación | 60.14 Elaboración y venta de productos de panadería, pastelería y/o bollería (elaboración para venta directa) | Los establecimientos minoristas cuya actividad esté relacionada con el comercio monovalente se registrarán en el código 60 y en la actividad que realicen |
| | 60.15 Envasadores de miel de producción propia. | |
| | 60.17 Mermeladas (elaboración para venta directa). | |
| | 60.18 Cerveza (elaboración para venta directa). | |
| | 60.19.- Venta alimentos estimulantes (café, té, chocolate, especias vegetales para infusiones, etc.). | |
| | 60.20.-Venta de encurtidos y/o salazones. | |
| | 60.21.- Venta de huevos (exclusivamente). | |
| | 60.22.- Venta de aceites y grasas comestibles | |



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 | Se inscribirán en el 61.02 las empresas de venta ambulante, aunque no sean polivalentes. |

Código 62. Comercio minorista de alimentación polivalente. Autoservicio.

| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|--|----------------------------|---|
| 62. Comercio minorista de alimentación polivalente. Autoservicio. | 62.01 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 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. |



| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|--|--|--|
| 70. Establecimientos de comidas preparadas. | 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. |
| | 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 no envasadas para establecimientos de comidas preparadas. | |
| | 70.22 Establecimiento de comida preparada de carácter ambulante. | |
| | 70.23. Elaboración de alimentos en locales utilizados principalmente como vivienda privada. | Se precisa declaración responsable de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13.3 del RD 1021/2022 |



Código 74.- Empresas de máquinas expendedoras.

| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|--|--|---|
| 74. Empresas de máquinas expendedoras | 74.01. Venta de alimentos en máquinas expendedoras | A los efectos del registro no se consideran establecimientos las máquinas expendedoras. Se inscriben los titulares de las mismas. |

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 inaccesible 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. |



| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|------------------------------------|-----------------|--|
| 98. Carnicería-Charcutería. | 98.04 Sucursal. | Establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente |

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. |



| CÓDIGO | ACTIVIDADES | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|------------------------|--|
| 99. Carnicería-Salchichería. | 99.02 Obrador. | Los obradores son la parte de los establecimientos inaccesible 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. | Establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente |