

Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació i de restauració de Catalunya

**Document d'aplicabilitat
v.1**

Novembre 2012

Índex

Introducció

- 1. Compromís d'aplicació**
- 2. Determinació del criteri de marginalitat**
- 3. Obligatorietat de notificar o comunicar el registre**
- 4. Procediment de codificació/inscripció al registre**
- 5. Sobre el codi d'activitats per sectors**
- 6. Sobre el codi de distribució**
- 7. Sobre el codi de manipulació i/o servei i degustació**
- 8. Glossari**

Introducció

El Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), el 20 de setembre de 2012, va aprovar la segona versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya", en endavant "Document de criteris".

Aquesta segona versió intenta donar resposta a diversos aspectes o dubtes d'interpretació plantejats a la Comissió que va treballar en l'elaboració d'aquest document, i que han sorgit a l'hora d'aplicar l'anterior versió en la codificació dels establiments minoristes.

Tot i les modificacions introduïdes, alguns dels dubtes plantejats tenen a veure amb determinats matisos que han de ser interpretats o aclarits de forma individualitzada per tal d'evitar interpretacions errònies. A més, és possible que durant el procés d'aplicació dels criteris surtin altres qüestions interpretatives que hauran de ser analitzades i resoltes a mesura que es plantegin.

És per això, que la comissió tècnica interadministrativa que va consensuar els criteris, decidí elaborar aquest document d'aplicabilitat, l'objectiu del qual és harmonitzar i unificar la interpretació del "Document de criteris". Es tracta doncs, d'un document obert destinat a recollir les respostes i solucions als dubtes plantejats d'una forma àgil.

A continuació, i per apartats, s'exposen les respostes als dubtes plantejats quant a:

1. Compromís d'aplicació

Malgrat que "els Criteris Registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya" no estiguin recollits en una norma o decret, es tracta d'un document aprovat pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, òrgan amb representació de les administracions locals, i per això, ens compromet a totes les administracions responsables de la seguretat alimentària a Catalunya a aplicar-los.

2. Determinació del criteri de marginalitat

"Menys del 30% de la producció de l'establiment subministrada a minoristes d'un altre municipi"

El terme producció s'ha d'entendre en un sentit ampli i es refereix a la comercialització de productes tant si són de producció pròpia com produïts per altres establiments.

Per tal d'aconseguir la informació necessària per determinar la proporció de la producció que un operador comercialitza fora del municipi on està ubicat l'establiment, s'utilitzaran les dades proporcionades a la declaració responsable de l'operador/titular de l'establiment.

3. Obligatorietat de notificar o comunicar el registre

El registre d'establiments és un cens on, a part de les dades identificatives com el nom, l'adreça, la raó social..., s'inclou també un sistema de codificació dels establiments per tal de facilitar la gestió del sistema d'informació dels censos de les administracions competents en l'àmbit autonòmic.

D'acord amb l'apartat 5 del "Document de criteris", cada ajuntament utilitzarà el sistema que consideri més adient per donar a conèixer els establiments registrats. No és obligatori notificar de forma expressa el número d'inscripció al Registre municipal, a l'operador de l'establiment, sense perjudici de l'emissió del corresponent certificat quan sigui sol·licitat per l'interessat.

Cal però, considerar l'excepció dels establiments regulats pel RD 1376/2003 que estableix les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en establiments minoristes. L'article 4 recull l'obligatorietat que, en els establiments de venda, el número d'autorització figuri en un lloc visible a l'aparador, juntament amb les expressions "Venda directa al consumidor" i "Elaboració pròpia". Per tal de complir amb aquesta obligació legal, l'administració els haurà de notificar el número de registre municipal assignat. En cas que l'establiment etiqueti productes envasats o faci servir altres tipus de marcatge també haurà de fer constar el número de registre municipal.

4. Procediment de codificació/inscripció al registre

- Generalment, excepte casos molt senzills, no acabarem de codificar íntegrament un establiment fins que no l'inspeccionem. Això passarà fonamentalment en els dígit de distribució i de manipulació, ja que la informació que els operadors inclouen en la declaració responsable sovint és incompleta o es presta a confusió.
- Davant el dubte en la codificació d'aquests dos darrers dígit, es pot realitzar la codificació provisional introduint el codi X en els dígit que desconexim i que seran substituïts després de la inspecció pels que li siguin assignats.

- En cas que un establiment disposi de RGSEAA/RSIPAC i tingui annex un establiment minorista (per exemple: pastisseria elaboradora que supera els criteris de localitat o marginalitat i té un local annex on fa venda al consumidor final), ha d'estar inscrit únicament en el RGSEAA/RSIPAC, sempre que l'activitat minorista estigui en el mateix domicili industrial que l'activitat objecte de registre. En cas que el domicili industrial del punt de venda fos diferent al de l'establiment registrat, es consideraria un establiment diferent, i en ser minorista, caldria inscriure'l en els cens municipal.
 - És habitual que en els establiments especialistes es realitzi una certa venda polivalent. En aquests casos s'aplicarà el concepte d'activitat principal sempre que l'especialitat destaquï per sobre de la resta, ja sigui per volum o, a igualtat de volum, per risc (ex: a la carnisseria que ven queviures o productes d'altres sectors no se li aplicarà l'activitat polivalent).
 - Aquells establiments minoristes de carn fresca i derivats que tenen número d'autorització sanitària de funcionament, podran mantenir aquest número mentre no li sigui notificat el nou número de registre municipal.
 - El codi de l'establiment està associat al seu domicili industrial (carrer i número). Per tal d'evitar duplicats només es donarà un codi nou en cas de canvi de domicili industrial. Així doncs:
 - o Si canvia de titularitat, però l'establiment i l'activitat són les mateixes, es registrarà un canvi de titular sense canviar ni el codi ni el número de l'establiment (els 5 últims dígits).
 - o Si canvien el sector o l'activitat, però no el titular, es canviaran els dígits de l'activitat, però no el codi d'establiment (els 5 últims dígits).
- Per exemple:
- 08213 1102 01 00023
 - 08213 1103 01 00023
 - o Si canvia el titular i l'activitat, es canviaran l'activitat i el titular, però es mantindrà el codi assignat a l'establiment (els 5 últims dígits).

5. Sobre el codi d'activitats per sectors

➤ Sector 01: Carn i derivats

- L'activitat 01 de carnisseria inclou la venda de productes carnis frescos. Pot compaginar aquesta activitat amb la venda de tot tipus de productes carnis.
- L'activitat 06 (codi nou en relació a la versió 1 dels criteris registrals) es crea per als establiments que venen, com activitat principal, productes carnis (ex. productes curats, cuits i embotits) sense venda de carn ni productes carnis frescos.

➤ Sector 04. Llet i derivats

- La venda de llet crua en màquines expenedores no està permesa, d'acord amb el Decret 297/1990, de 4 de desembre, pel qual es regula la venda de llet certificada crua i es prohibeix la venda de llet crua a doll.

➤ Sector 5. Greixos comestibles, excepte mantega

- Tot i que al catàleg d'activitats està recollit el sector i activitat 0501, referit a venda, embotellat i/o producció d'àmbit local d'oli, cal tenir en consideració el RD 308/1983, de 25 de gener, Reglamentació Tècnica d'olis Vegetals comestibles, que obliga a la inscripció en el registre sanitari dels envasadors i dels molins.

➤ Sector 06: Farines

- Com a criteri general, en tot el sector de farines, dins el concepte de fleca s'inclou la brioixeria farcida i no farcida.
- En el cas dels apartats de venda exclusiva (activitats 01 i 02) i com que sovint aquests establiments realitzen les 2 activitats, caldrà decidir quina de les dues activitats es considera la principal, si la venda de pa o la de pastisseria.
- En terminals de cocció, el codi d'activitat serà el 03, tant si cou i ven pa com si cou i ven brioixeria o pastisseria o disposa de tota la gamma de productes.

➤ Sector 11: Menjars preparats

- Atès que actualment molts establiments realitzen àpats per a grups, cal establir un límit que determini a partir de quin nombre es considera el terme banquet. A efectes de tenir un criteri comú considerarem banquet a partir de 100 comensals. En els restaurants que fan banquets es recomana introduir els 2 codis: de sector i activitat, 1103 i 1104. Això ens permetrà identificar, entre tots els restaurants, aquells que realitzen l'activitat de banquets.

S'ha afegit el sector i l'activitat 1108 per tal de registrar obradors o cuines de menjars preparats sense botiga ni menjador que elaboren per a la venda directa al públic mitjançant servei a domicili. Si elaboren per servir a una col·lectivitat (social o comercial) han de disposar de la clau 26 del RGS.

➤ **Sector 16. Begudes alcohòliques**

- Es codificarà amb el sector i activitat 1601 la venda de begudes alcohòliques a doll, llevat de les begudes alcohòliques d'alta graduació.

➤ **Sector 19. Establiments polivalents**

- El concepte polivalent recull les activitats de venda de productes diversos i inclou els establiments que tenen seccions específiques diverses.
- En cas d'establiments especialistes en què es realitza una certa venda polivalent no se'ls codificarà com a establiments polivalents sinó que se'ls aplicarà el concepte d'activitat principal (veure 3r paràgraf, de l'apartat 4 *Procediment de codificació/inscripció al registre*).
- En establiments on hi ha dues o més activitats de la mateixa importància es consignaran les diferents especialitats amb el mateix número d'establiment (els mateixos cinc dígitos finals).
- Supermercats i hipermercats
 - Per tal de poder tenir identificades les activitats de major risc dins el sector polivalent, en el cas de supermercats i hipermercats que tinguin seccions on es realitzin elaboracions, aquestes es registraran amb un codi independent però mantenint la numeració donada a l'establiment (5 dígitos finals). Aquest és el cas de les seccions de cansaladeria, d'obradors o cuines de plats preparats, o d'obradors de pastisseria.
 - Els sector i activitats que es recomana recollir són: 0102, 0103, 0604, 0605, 1103, 1106, sense perjudici que pugui haver municipis que disposin de sistemes d'informació que els permeti recollir altres activitats realitzades a les diverses seccions i tinguin interès de fer-ho.
- Mercats sedentaris:
 - Cada establiment o parada s'ha de registrar com a establiment independent, ja que cadascuna té el seu titular, que és el responsable.
 - El mercat com a tal i, per tant, incloent les instal·lacions comuns, s'ha de codificar com a sector i activitat 1904.

➤ Establiments de venda ambulant

- Aquests establiments es registraran al municipi on el titular tingui la seu social i es codificaran segons criteris generals, excepte si tenen un establiment fix de venda minorista que, en aquest cas, es registraran al municipi on tinguin l'establiment fix.

Per exemple:

- Fruiteria ubicada en un municipi que posa parades a mercats no sedentaris de diversos municipis. Independentment de la seu social d'aquesta fruiteria es registrarà al municipi on estigui ubicat l'establiment fix de venda al públic.
- Per tal d'identificar els establiments de venda ambulant, i mentre no es realitzi una nova revisió del "Document de criteris" es proposa incloure el número 3 en el codi de distribució.

6. Sobre el codi de distribució

Es considera la distribució com la venda de productes a un altre minorista (diferent de la venda amb repartiment al consumidor final).

Per entendre el concepte de distribució, cal tenir en compte la definició de consumidor final recollida al Reglament 178/2002, pel qual es fixen els principis i requisits generals de la legislació i es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, així com els procediments relatius a la seguretat alimentària. Aquesta norma defineix el consumidor final com l'últim consumidor d'un producte alimentari, que no farà servir l'aliment com a part de cap operació o activitat mercantil en el sector de l'alimentació. Així doncs, i per simplificar, hem d'entendre la distribució com la venda a altres establiments minoristes inclosa la restauració.

Als establiments minoristes i obradors sense punt de venda que només distribueixin a les seves botigues (mateixa titularitat) i ubicades a Catalunya, se'ls aplicarà:

- el codi de distribució **1**, si les seves botigues estan al mateix municipi.
- el codi de distribució **2**, si disposa de botigues fora del seu municipi, tot i superar el 30%.

Per tal d'identificar els establiments de venda ambulant, i mentre no es realitzi una nova revisió del "Document de criteris" es proposa incloure el número 3 en el codi de distribució:

- el codi de distribució **3**, "Venda ambulant".

7. Sobre el codi de “manipulació i /o servei i degustació”

Aquest codi té la funció de complementar la informació sobre l'activitat de l'establiment, ja que dóna dades més precises sobre les manipulacions que es realitzen sobre el producte. La informació que proporciona té interès per a l'administració a l'hora d'organitzar els controls sanitaris dels establiments.

El codi s'ha d'entendre com aquell que identifica certes activitats alimentàries d'elaboració o de transformació dels productes alimentaris que van més enllà d'aquelles que identifica el codi de la pròpia activitat, tal i com s'ha establert a la segona versió del “Document de criteris”:

() El codi de “manipulació i servei o degustació” es refereix a l'aplicació dels procediments de treball o d'operacions (simples o complexes) a un aliment per tal de posar-lo a l'abast del consumidor, de forma complementària a aquells procediments propis del codi de l'activitat dins la qual s'ha inclòs l'establiment.*

Així doncs, la manipulació pròpia de l'activitat s'inclouria com a codi manipulació “0”, afegint les activitats addicionals relacionades bàsicament amb l'elaboració, venda i/o servei i degustació de menjars preparats.

Per exemple:

- Xarcuteria: 010300
- Xarcuteria que elabora plats preparats per a la venda al públic: 010305

8. Glossari

En aquesta nova versió del “Document de criteris” s'han introduït al Glossari definicions que podien generar algun dubte d'interpretació:

- ✓ Venda: Venda directa de productes al consumidor final.
- ✓ Distribució: Venda de productes a un altre minorista (diferent a la venda amb repartiment al consumidor final).
- ✓ Servei o degustació: Consum “in situ” dels aliments que es venen a l'establiment.