



GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SANIDAD

# PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Realizado por:	Supervisado por:	Aprobado por:
<p>RESPONSABLE PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS</p> <p>Julio 2019</p>	<p>JEFE DE SERVICIO DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS</p> <p> José Ignacio Altolaquirre Bernácer Julio 2019</p> 	<p>DIRECTORA DE LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO</p> <p> Mª Rosa Urdiales Garmón Julio 2019</p> 

## CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN
1.0	Mayo 2006		
2.0	Mayo 2008	Todo	Adaptación Categorías y Actividades
3.0	Diciembre 2010	Todo	Adaptación SICOPA
3.1	Julio 2011	Clave 40 y Minoristas	Inclusión transportistas en clave 40, eliminación de minoristas ASF y actualización actividades de minoristas
3.2	Diciembre 2011	Anexo 1, Claves 28 y 40, Anexo II, Clave 2, cambios corporativos y ajustes de frecuencias	Inclusión nueva actividad 08 (Helados a base de leche cruda) en clave 28. Inclusión actividades 05, 06 y 07 (transporte de alimentos) en clave 40. Adaptación al nuevo programa de control oficial de establecimiento de comidas preparadas. Cambios de nombres y logos corporativos. Ajustes de frecuencias
3.3	Febrero 2012	Pág 22 y 31	Modificación denominación Clave 23 y actividad 06 de la Clave 31
4.0	Julio 2019	Todo	Inclusión de la agrupación Autorización y Registro (AR) para el cálculo de la Calificación Sanitaria Mención a la asignación de frecuencias para los establecimientos con actividades con riesgo específico Eliminación de apartado 9- SIGLAS Y ABREVIATURAS Actualización APARTADO 10- ANEXOS: TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS. Pasa a apartado 9 y se incluyen/modifican CLAVE/CATEGORÍA/ACTIVIDAD/PUNTOS de acuerdo al SICOPA y según GUÍA PARA EL REGISTRO SANITARIO (Rev. 10- Marzo 2019)

## LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	ASAC

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PN-01	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO
PN-02	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS

## **ÍNDICE**

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>BASE LEGAL</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS</b>	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>ESTABLECIMIENTO DE FRECUENCIAS DE LOS CONTROLES OFICIALES</b>	<b>8</b>
<b>8</b>	<b>ESTABLECIMIENTOS CON FRECUENCIAS DE CONTROL ESPECÍFICAS</b>	<b>9</b>
<b>9</b>	<b>REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>ANEXOS: TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS</b>	<b>10</b>
10.1	ESTABLECIMIENTOS RGSEAA	10
10.2	ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS	35

## 1 INTRODUCCIÓN

El *Reglamento (CE) 882/2004* establece que las Autoridades Sanitarias, en el ámbito de sus competencias, deben realizar controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios y sus productos con el fin de comprobar la conformidad de los mismos con las disposiciones vigentes dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales o a proteger los intereses de los consumidores, incluidas las que tengan por objeto su información.

Estos controles oficiales deben ser llevados a cabo con regularidad y con la debida frecuencia teniendo en cuenta:

- a) Los riesgos identificados en relación con las empresas alimentarias, con los alimentos, con su uso o con cualquier proceso, material, sustancia, actividad u operación que pueda afectar a la seguridad de los mismos;
- b) El historial de las empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación sobre alimentos;
- c) La fiabilidad de los autocontroles que ya se hayan realizado; y
- d) Cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento.

## 2 BASE LEGAL

***REGLAMENTO (CE) 882/2004*** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

## 3 OBJETIVO

El objetivo del presente procedimiento es establecer las frecuencias de los controles a realizar a los establecimientos alimentarios en el ámbito de los programas de control oficial del Principado de Asturias.

## 4 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento se aplica a los controles efectuados en el marco de los programas de control oficial de alimentos del Principado de Asturias, sin perjuicio de otro tipo de controles como consecuencia de alertas, denuncias, brotes, muestreos o cualquier situación extraordinaria que pueda suponer riesgos adicionales o necesidad de un mayor control.

En el caso de actividades o establecimientos cuyo programa de control tenga establecidas frecuencias específicas de los controles oficiales (Ej. lonjas pesqueras, salas de despiece autorizadas para la retirada de MER, mataderos) el presente documento sólo será aplicable para la asignación del riesgo sanitario.

## 5 RESPONSABILIDADES

- **Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios (SRAYA):** será el responsable del presente procedimiento. Para ello, tendrá asignadas las siguientes funciones:
  - ✓ *Mantenimiento de los Riesgos Sanitarios en la aplicación informática SICOPA* (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios): asignación de puntuaciones por actividad, calificación sanitaria, tamaño del establecimiento e historial en relación con el cumplimiento de la normativa sanitaria.
  - ✓ *Mantenimiento de las Claves, Categoría y Actividades* desarrolladas por las empresas alimentarias.
  - ✓ *Mantenimiento de Listas de Comprobación:* preguntas, tipo incumplimientos (mayores, menores, críticos), ponderación de las agrupaciones de calificación.
  - ✓ *Introducción en el SICOPA de datos específicos de los establecimientos*, en el caso de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
- **Inspectores de las Unidades Territoriales de Áreas Sanitarias (UTAS):**
  - ✓ *Actualización y mantenimiento de los datos específicos* de los establecimientos minoristas y determinados datos (nº trabajadores) de empresas inscritas en el RGSEAA y minoristas de la carne.
  - ✓ *Introducción de los resultados de las visitas de control a las empresas alimentarias:* listas de comprobación y de las medidas adoptadas (propuestas de sanción).

## 6 CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS

Las frecuencias de los controles oficiales programados son establecidas automáticamente por la aplicación informática **SICOPA** (Sistema Integral de Control Oficial de Establecimientos Alimentarios) en función del **riesgo sanitario** asignado a cada establecimiento.

Para ello, cada establecimiento recibe una puntuación numérica de 0 a 100 (a más puntuación, mayor riesgo) atendiendo a los siguientes criterios:

### A) ACTIVIDAD / TIPO DE ALIMENTO / POBLACIÓN DE DESTINO (0-40 PUNTOS)

Se tienen en cuenta las claves, categorías y actividades del RGSEAA en el caso de establecimientos mayoristas y la actividad desarrollada/productos elaborados/población de destino, en el caso de los minoristas y establecimientos de comidas preparadas, además de los siguientes factores:

- **Actividad / grado manipulación** que recibe el alimento en el establecimiento. Así, los fabricantes reciben mayor puntuación que los envasadores o almacenistas/distribuidores de los mismos productos.
- **Tipo de alimento:** el tipo de alimento se ha considerado como uno de los factores más importantes. Los alimentos de alto riesgo (pueden contener microorganismos patógenos y favorecer su crecimiento o la formación de toxinas) como, por ejemplo, los preparados cárnicos frescos, moluscos, ovoproductos, se clasifican, como de mayor riesgo (mayor

puntuación) que los alimentos de riesgo medio (pueden contener patógenos, pero no favorecen su crecimiento o la formación de toxinas, o bien, no es probable que contenga patógenos, pero puede favorecer su crecimiento o formación de toxinas) tales como los productos cárnicos curados, productos lácteos, o bajo (alimentos con escasa probabilidad de contener patógenos y que no favorecen su crecimiento o la formación de toxinas) tales como los cereales o azúcar. También se ha tenido en cuenta si el producto va a ser consumido “normalmente” sin ningún tratamiento posterior (listo para el consumo) y si recibe o no en el establecimiento un tratamiento que reduzca significativamente el riesgo (pasterización, esterilización, maduración, fermentación, salazón).

- **Vulnerabilidad de la población de destino:** en este caso, sólo se han tenido en cuenta los establecimientos que entregan sus productos directamente a colectivos vulnerables (niños, ancianos, enfermos, etc.) como las cocinas centrales que sirven a comedores sociales (guarderías, colegios, hospitales, residencias de ancianos) o los fabricantes de alimentos infantiles o para enfermos celíacos o diabéticos.
- **Ámbito de comercialización / Nº individuos expuestos:** también se ha considerado el ámbito de comercialización y el número de individuos expuestos. Así, a los establecimientos que venden sus productos exclusivamente al consumidor final (minoristas) se les asignan menos puntos, en general que a aquellos con un ámbito de comercialización mayor. Ej.: las carnicerías salchicherías en relación con las industrias fabricantes de carne picada o preparados cárnicos frescos. También las industrias de comidas preparadas (*catering*) o los restaurantes dedicados a banquetes, reciben mayor puntuación que el resto de los restaurantes.

En el caso de que un establecimiento desarrolle más de una actividad o fabrique diferentes productos se le asignará la puntuación que corresponda al producto/actividad que represente el mayor riesgo.

## B) CALIFICACIÓN SANITARIA (0-40 PUNTOS)

Esta calificación sanitaria es calculada automáticamente por el SICOPA, una vez introducidos los datos correspondientes a los resultados de las visitas de control con lista de comprobación, en función de los incumplimientos detectados y atendiendo a los siguientes aspectos:

- **Autorización y registro:** durante la visita de control se comprobará que el establecimiento esté correctamente registrado y que, en caso necesario, cuenta con autorización.
- **Condiciones higiénico-sanitarias / Diseño e infraestructura:** espacio, distribución de locales, materiales de construcción y revestimiento; dotación de útiles y maquinaria, servicios higiénicos, vestuarios, lavamanos y locales o dispositivos para el lavado de manos, de útiles y demás. En general, todo lo relacionado con las características físicas del establecimiento que permitan la realización de la actividad correspondiente de forma adecuada.
- **Higiene y procesado:** de los locales, el personal, los procesos de trabajo, etc., previniendo cualquier tipo de alteración, contaminación cruzada o riesgo para la salud. Prácticas de trabajo correctas. Gestión de residuos.
- **Sistema de autocontrol:** Cumplimiento de los prerrequisitos y del sistema de autocontrol. Existencia de registros y documentación. Comprende todos los aspectos que afectan a la gestión de la seguridad alimentaria y a los productos como son: trazabilidad, etiquetado, composición, formación del personal, etc.

Clasificación de incumplimientos (asignada por el SICOPA):

- **Incumplimiento menor (*leve*):** incumplimiento que no influye, o no es probable que influya, en la seguridad del producto.

*Ej.: deficiencias menores de higiene, falta de dotación en los lavamanos, deficiencias leves de autocontrol que no comprometan la seguridad alimentaria.*

- **Incumplimiento mayor (*importante*):** incumplimiento que es probable que influya en la seguridad del producto.

*Ej.: incumplimientos importantes de higiene, falta de registro de los PCCs (aunque sí controlados), cruces de líneas con alta probabilidad de contaminaciones cruzadas.*

- **Incumplimiento crítico (*riesgo extraordinario e inminente para la salud*):** riesgo cierto (inevitable o que parece inevitable) de producir productos no seguros. Requiere la suspensión cautelar de la actividad. En este caso, es el inspector el que debe clasificar el incumplimiento como crítico, en función de lo observado.

*Ej.: actividades no autorizadas y/o sin control sanitario, utilización de aditivos no autorizados, de materias primas contaminadas (leche con residuos) fallos graves en el control de procesos fundamentales para la seguridad de los productos (pasterización, etc.), ausencia absoluta de sistema de autocontrol.*

A cada calificación sanitaria se le asigna la siguiente puntuación para el cálculo del riesgo sanitario:

CALIFICACIÓN SANITARIA	PUNTUACIÓN
EXCELENTE	0 Puntos
BUENO	10 Puntos
ACEPTABLE	20 Puntos
INSATISFACTORIO	40 Puntos

### C) TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO (0-10 PUNTOS)

En este caso, se tiene en cuenta el número de personas que trabajan en las áreas de producción o manipulación de alimentos. Se excluye, por tanto, el personal de oficina y/o de laboratorio.

TAMAÑO (Nº TRABAJADORES)	PUNTUACIÓN
1-10	0 Puntos
11-30	5 Puntos
+ DE 30	10 Puntos

### D) HISTORIAL DE LA EMPRESA EN RELACIÓN CON INCUMPLIMIENTOS DE LA NORMATIVA / PROPUESTAS DE SANCIÓN (0-10 PUNTOS)

Los establecimientos que hayan sido propuestos para sanción en los últimos 4 años reciben 10 puntos adicionales.

## 7 ESTABLECIMIENTO DE FRECUENCIAS DE LOS CONTROLES OFICIALES

En función de los puntos obtenidos, a cada establecimiento se le asigna un **riesgo sanitario** y la aplicación propone la fecha de la próxima visita de control, atendiendo a la siguiente tabla:

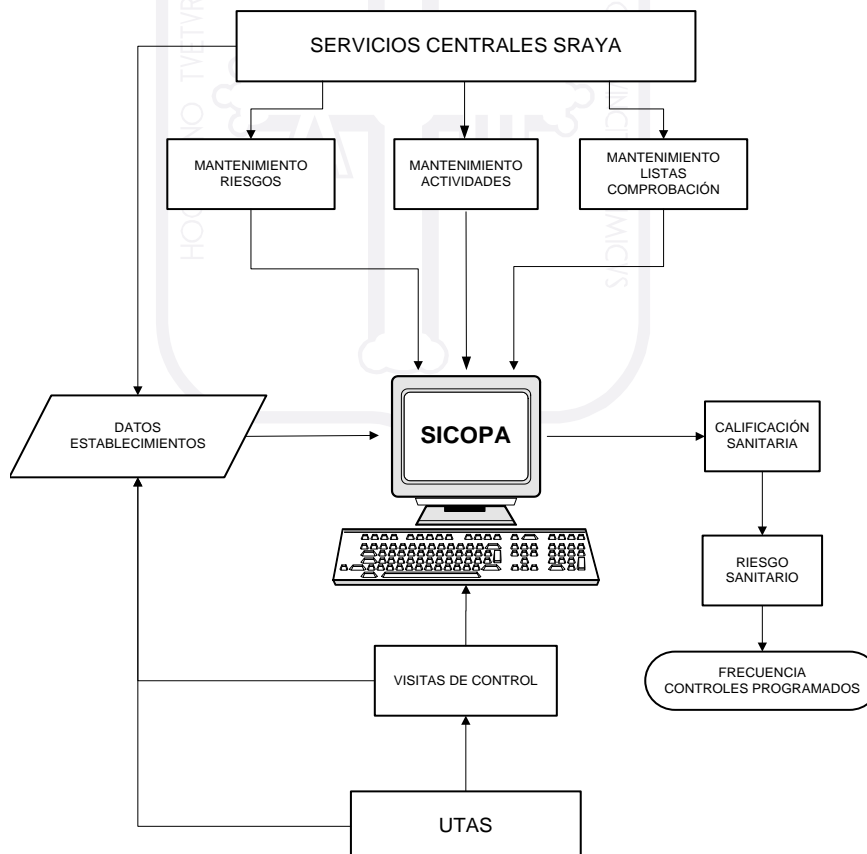
PUNTUACIÓN	RIESGO SANITARIO	FECHA PRÓXIMA VISITA
80 - 100 puntos	Muy alto	6 meses
60 - 79 puntos	Alto	1 año
40 - 59 puntos	Medio	18 meses
20 - 39 puntos	Bajo	2 años
0 – 19 puntos	Muy bajo	3 años

Esta será la fecha de referencia para el cálculo de la programación anual, si bien, el inspector podrá decidir realizar un nuevo control de seguimiento antes de dicha fecha si lo considera oportuno.

En el caso de los establecimientos calificados como **insatisfactorios**, la aplicación propone automáticamente una visita de control a los 6 meses (plazo máximo), independientemente de los demás criterios de categorización.

El sistema de asignación del riesgo sanitario -y, en consecuencia de la frecuencia de los controles oficiales- es dinámico y se actualiza cada vez que se produce algún cambio o modificación en el establecimiento (nuevas actividades, cambio de nº de trabajadores, modificación de la calificación sanitaria del establecimiento, etc.).

Figura 1: Esquema asignación frecuencias controles oficiales





## 8 ESTABLECIMIENTOS CON FRECUENCIAS DE CONTROL ESPECÍFICAS

Además de estos, se debe tener en cuenta aquellos establecimientos que, debido a lo singular de su actividad, se inspeccionan con una frecuencia específica que no depende de la puntuación y por tanto no es calculada por SICOPA. Estas se detallan en la siguiente tabla:

ESTABLECIMIENTO/CLAVE/CATEGORÍA/ ACTIVIDAD	FRECUENCIA ESPECÍFICA ASIGNADA						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> mayorista RGSEAA</li> <li>• <b>Clave:</b> pescados, crustáceos, moluscos y derivados</li> <li>• <b>Categoría:</b> actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores</li> <li>• <b>Actividad:</b> lonja o mercado de subastas; mercado mayorista de productos de la pesca</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="632 707 1139 779"><b>Grandes lonjas:</b> ventas superiores a las 1000 TM/año</td> <td data-bbox="1139 707 1428 779">1-2 semanas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 779 1139 860"><b>Lonjas de volumen de ventas medio:</b> ventas entre 100 y 1000 TM/año</td> <td data-bbox="1139 779 1428 860">2 meses</td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 860 1139 1048"><b>Lonjas locales y/o de volumen de ventas escaso:</b> serán aquéllas que comercialicen sus productos casi exclusivamente a nivel local (Concejo/Área sanitaria) y que subasten menos de 100 TM /año</td> <td data-bbox="1139 860 1428 1048">3 meses</td> </tr> </table>	<b>Grandes lonjas:</b> ventas superiores a las 1000 TM/año	1-2 semanas	<b>Lonjas de volumen de ventas medio:</b> ventas entre 100 y 1000 TM/año	2 meses	<b>Lonjas locales y/o de volumen de ventas escaso:</b> serán aquéllas que comercialicen sus productos casi exclusivamente a nivel local (Concejo/Área sanitaria) y que subasten menos de 100 TM /año	3 meses
<b>Grandes lonjas:</b> ventas superiores a las 1000 TM/año	1-2 semanas						
<b>Lonjas de volumen de ventas medio:</b> ventas entre 100 y 1000 TM/año	2 meses						
<b>Lonjas locales y/o de volumen de ventas escaso:</b> serán aquéllas que comercialicen sus productos casi exclusivamente a nivel local (Concejo/Área sanitaria) y que subasten menos de 100 TM /año	3 meses						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> mayorista RGSEAA</li> <li>• <b>Clave:</b> carnes y derivados, aves y caza</li> <li>• <b>Categoría:</b> actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores</li> <li>• <b>Actividad:</b> mataderos (solo a efectos de auditorías APPCC), salas de despiece</li> </ul>	1 año						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> minorista</li> <li>• <b>Clave:</b> otros</li> <li>• <b>Categoría:</b> centros de recogida y tenerías</li> <li>• <b>Actividad:</b> autorizados para suministrar materias primas para producción de gelatina y colágeno para consumo humano</li> </ul>	2 años						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> mayorista RGSEAA</li> <li>• <b>Clave:</b> almacén, distribución, transporte, envasado e importación polivalente</li> <li>• <b>Categoría:</b> actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores</li> <li>• <b>Actividad:</b> Transporte de productos alimenticios y alimentarios (a temperatura regulada y sin control de temperatura)</li> </ul>	5 años						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> minorista</li> <li>• <b>Clave:</b> otros</li> <li>• <b>Categoría:</b> Servicios</li> <li>• <b>Actividad:</b> Todas (Bebidas, Kiosko, locutorio)</li> </ul>	5 años						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Establecimiento:</b> minorista</li> <li>• <b>Clave:</b> comercio minorista</li> <li>• <b>Categoría:</b> comercio minorista</li> <li>• <b>Actividad:</b> tiendas de frutos secos y/o golosinas</li> </ul>	5 años						

## 9 REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Las frecuencias establecidas en este procedimiento podrán modificarse en función de los resultados obtenidos en los programas de control oficial, de recomendaciones comunitarias o de campañas concretas que tengan por objeto un mayor conocimiento de sectores determinados.

## 10 ANEXOS: TABLAS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS

### 10.1 ESTABLECIMIENTOS RGSEAA

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
5. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	24. Irradiación de condimentos y especias vegetales	30
		25. Irradiación de hierbas aromáticas secas	
		27. Tratamiento de productos de origen animal por altas presiones (HPP)	
		28. Tratamiento de productos de origen no animal por altas presiones (HPP)	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
10. CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	17. Grasas animales y chicharrones	20
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
		34. Colágeno	
		35. Gelatinas	
		23. Productos cárnicos	25
		32. Productos a base de sangre	
		36. Extractos e hidrolizados de carnes	30
		74. Productos transformados a base de carne	
	54. Preparados de carne y carne picada	35	
	73. Carne separada mecánicamente		
	2. Envasado	17. Grasas animales y chicharrones	15
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
		34. Colágeno	
		35. Gelatinas	
		18. Carne de ungulados	20
		19. Carne de aves	
		20. Carne de lagomorfos	
		21. Carne de caza	
		22. Despojos (incluida la sangre)	
		23. Productos cárnicos	
	32. Productos a base de sangre	25	
	36. Extractos e hidrolizados de carnes		
	74. Productos transformados a base de carne	30	
	54. Preparados de carne y carne picada		
73. Carne separada mecánicamente			
3. Distribución	17. Grasas animales y chicharrones	10	
	33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados		
	34. Colágeno		
	35. Gelatinas		
	18. Carne de ungulados		
	19. Carne de aves		
	20. Carne de lagomorfos		
	21. Carne de caza		
	22. Despojos (incluida la sangre)		
	23. Productos cárnicos		
	32. Productos a base de sangre		
	36. Extractos e hidrolizados de carnes		
	74. Productos transformados a base de carne		
	54. Preparados de carne y carne picada		
73. Carne separada mecánicamente			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>10. CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA</b>	4. Almacenamiento	99.sin control T <sup>a</sup>	10
		97.frigorífico	15
		98. en congelación	
	5- Importación	17. Grasas animales y chicharrones	10
		33. Estómagos, vejigas e intestinos tratados	
		34. Colágeno	
		35. Gelatinas	
		18. Carne de ungulados	
		19. Carne de aves	
		20. Carne de lagomorfos	
		21. Carne de caza	
		22. Despojos (incluida la sangre)	
		23. Productos cárnicos	
		32. Productos a base de sangre	
		36. Extractos e hidrolizados de carnes	
		74. Productos transformados a base de carne	
	54. Preparados de carne y carne picada		
	73. Carne separada mecánicamente		
	14. Centro de recogida de caza silvestre	77. Sala de despiece autorizada para retirada de carne de cabeza de bovino	10
		76. Mercado mayorista del sector cárnico	15
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	60. Matadero de bovino	20
		61. Matadero de porcino	
		62. Matadero de ovino	
		63. Matadero de caprino	
		64. Matadero de solípedos	
		65. Matadero de ratites	
		09. Matadero de aves	
		12. Matadero de lagomorfos	
		38. Matadero de mamíferos de caza de cría	
		11. Establecimiento de sacrificio de palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos	
		69. Establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor	
		70. Estab. de manipulación de caza silvestre menor	
75. Sacrificio por rito religioso			
30. Salado y secado de jamones			
31. Salado y secado de carne y dvdos. cárnicos			
82. Establecimiento de congelación			
06. Sala de despiece de carne de ungulados	10.Sala de despiece de carne de aves	25	
	13. Sala de despiece de carne de lagomorfos		
	66. Sala de despiece de carne de ratites		
	43. Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría		
	71. Sala de despiece de carne de caza silvestre mayor		
	72. Sala de despiece de carne de caza silvestre menor		
	58. Sala de tratamiento de carnes de lidia que puede recibir reses sangradas y canales		
	59. Sala de tratamiento de carnes de reses de lidia que solo puede recibir canales		
67. Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino	68. Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino	30	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>12. PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	30. Aceites o grasas de pescado	15
		31. Grasas de otros animales marinos	
		15. Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)	20
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
		23. Caracoles terrestres transformados	
		25. Ancas de rana	
		35. Caracoles terrestres congelados	
		17. Conservas de productos de la pesca	25
		18. Semiconservas de productos de la pesca	
		19. Productos de la pesca ahumados	
		26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos	
		28. Productos transformados a base de pescado	
		32. Productos de pesca descongelados	
	2. Envasado	30. Aceites o grasas de pescado	10
		31. Grasas de otros animales marinos	
		15. Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)	15
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
		23. Caracoles terrestres transformados	
		25. Ancas de rana	
		35. Caracoles terrestres congelados	
		17. Conservas de productos de la pesca	20
		18. Semiconservas de productos de la pesca	
		19. Productos de la pesca ahumados	
		26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos	
		28. Productos transformados a base de pescado	
		32. Productos de pesca descongelados	
	3. Distribución	15. Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)	10
		16. Productos de la pesca congelados	
20. Productos de la pesca salados y en salazón			
21. Productos de la pesca seco-salados y desecados			
23. Caracoles terrestres transformados			
33. Caracoles terrestres vivos			
34. Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos			
35. Caracoles terrestres congelados			
25. Ancas de rana			
30. Aceites o grasas de pescado			
31. Grasas de otros animales marinos			
17. Conservas de productos de la pesca			
18. Semiconservas de productos de la pesca			
19. Productos de la pesca ahumados			
26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos			
28. Productos transformados a base de pescado			
32. Productos de pesca descongelados			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>12. PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS</b>	4. Almacenamiento	99.sin control T <sup>a</sup>	10
		97.frigorífico	15
		98. en congelación	
	5. Importación	15. Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos, angulas y otras especies)	10
		16. Productos de la pesca congelados	
		20. Productos de la pesca salados y en salazón	
		21. Productos de la pesca seco-salados y desecados	
		23. Caracoles terrestres transformados	
		33. Caracoles terrestres vivos	
		34. Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	
		35. Caracoles terrestres congelados	
		25. Ancas de rana	
		30. Aceites o grasas de pescado	
		31. Grasas de otros animales marinos	
		17. Conservas de productos de la pesca	
		18. Semiconservas de productos de la pesca	
		19. Productos de la pesca ahumados	
		26. Productos de la pesca pasterizados o cocidos	
	28. Productos transformados a base de pescado		
	32. Productos de pesca descongelados		
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	11. Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de cangrejos vivos	5
		29. Establecimiento de limpieza/manipulación/envasado de caracoles terrestres vivos	
		12. Lonja o Mercado de subastas	15
13. Mercado mayorista de productos de la pesca			
02. Buque congelador		20	
14. Establecimiento de congelación de productos de la pesca			
01.Buque factoría		25	
05. Buque de cocción a bordo de gambas y moluscos			
22. Cocedero de productos de la pesca			
24. Establecimiento de descongelación de productos de la pesca			
09. Centro de expedición de invertebrados marinos (incluidos equinodermos y gasterópodos)	35		
08. Centro de depuración de moluscos	40		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>14. HUEVOS Y DERIVADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	07. Huevo líquido	35
		05. Ovoproductos	40
		08. Productos transformados a base de huevo	
	2. Envasado	06. Huevos de otras especies	20
		07. Huevo líquido	30
		05. Ovoproductos	35
		08. Productos transformados a base de huevo	
	3. Distribución	04. Huevos de " <i>Gallus gallus</i> "	10
		05. Ovoproductos	
		06. Huevos de otras especies	
		07. Huevo líquido	
		08. Productos transformados a base de huevo	
	4. Almacenamiento	99.sin control T <sup>a</sup>	10
		97.frigorífico	15
		98. en congelación	
	5. Importación	7. Huevo líquido	10
		8. Productos transformados a base de huevo	
		4. Huevos de " <i>Gallus gallus</i> "	
		5. Ovoproductos	
		6. Huevos de otras especies	
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	3. Colector de huevos	10	
	1. Centro de embalaje de huevos	20	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
15. LECHE Y DERIVADOS	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	05. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)	25	
		06. Leche condensada		
		08. Leche en polvo		
		10. Quesos madurados		
		12. Quesos fundidos		
		15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)		
		16. Sueros lácteos		
		17. Sueros lácteos en polvo		
		21. Productos lácteos fraccionados		
		22. Productos transformados a base de leche		
		30. Leche UHT y esterilizada		
		31. Leche pasteurizada		
	2. Envasado	09. Leche fermentada (yogurt, etc.)	30	
		11. Quesos frescos		
		13. Cuajadas		
		14. Nata		
	3. Distribución	18. Requesón	20	
		08. Leche en polvo		
		10. Quesos madurados		
		12. Quesos fundidos		
		15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)		
		17. Sueros lácteos en polvo		
		21. Productos lácteos fraccionados		
		22. Productos transformados a base de leche		
		5. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)		25
		6. Leche condensada		
		16. Sueros lácteos		
		03. Leche cruda		
	09. Leche fermentada (yogurt, etc.)			
	11. Quesos frescos			
	13. Cuajadas			
	14. Nata			
	3. Distribución	18. Requesón	10	
05. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)				
06. Leche condensada				
08. Leche en polvo				
10. Quesos madurados				
12. Quesos fundidos				
15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)				
16. Sueros lácteos				
17. Sueros lácteos en polvo				
21. Productos lácteos fraccionados				
22. Productos transformados a base de leche				
30. Leche UHT y esterilizada				
31. Leche pasteurizada				
03. Leche cruda				
09. Leche fermentada (yogurt, etc.)				
11. Quesos frescos				
13. Cuajadas				
14. Nata				
18. Requesón				

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>15. LECHE Y DERIVADOS</b>	4. Almacenamiento	99.sin control T <sup>a</sup>	10
		97.frigorífico	15
		98. en congelación	
	5. Importación	30. Leche UHT y esterilizada	10
		31. Leche pasteurizada	
		3. Leche cruda	
		5. Leche deshidratada parcialmente (evaporada y concentrada)	
		6. Leche condensada	
		8. Leche en polvo	
		9. Leche fermentada (yogurt, etc...)	
		10. Quesos madurados	
		11. Quesos frescos	
		12. Quesos fundidos	
		13. Cuajadas	
		14. Nata	
		15. Materias grasas lácteas (Mantequilla)	
		16. Sueros lácteos	
		17. Sueros lácteos en polvo	
	18. Requesón		
	21. Productos lácteos fraccionados		
	22. Productos transformados a base de leche		
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	01. Centro de recogida de leche	15
28. Centro de maduración de quesos			
29. Centro de ahumado de quesos			
32. Establecimiento de congelación de productos lácteos		20	
27. Establecimiento elaborador de quesos para madurar en otro establecimiento		25	



CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
<b>16. OLEAGINOSAS Y GRASAS COMESTIBLES</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Aceite de oliva	10	
		13. Productos de la aceituna distintos del aceite		
		14. Condimentos preparados		
		03. Aceites de semillas oleaginosas		
		05. Otros aceites y grasas vegetales		
		11. Aceite de orujo de oliva		
		07. Aceites o grasas de pescado	08. Grasas de otros animales marinos	15
			10. Materias grasas compuestas (vegetales o animal)	
	2. Envasado	01. Aceite de oliva	5	
		13. Productos de la aceituna distintos del aceite		
		14. Condimentos preparados		
		03. Aceites de semillas oleaginosas		
		05. Otros aceites y grasas vegetales		
		11. Aceite de orujo de oliva		
		07. Aceites o grasas de pescado	08. Grasas de otros animales marinos	10
			10. Materias grasas compuestas (vegetales o animal)	
	3. Distribución	01. Aceite de oliva	0	
		13. Productos de la aceituna distintos del aceite		
		14. Condimentos preparados		
		03. Aceites de semillas oleaginosas		
		05. Otros aceites y grasas vegetales		
		11. Aceite de orujo de oliva		
	07. Aceites o grasas de pescado	08. Grasas de otros animales marinos	10	
		10. Materias grasas compuestas (vegetales o animal)		
4. Almacenamiento	01. Aceite de oliva	0		
	13. Productos de la aceituna distintos del aceite			
	14. Condimentos preparados			
	03. Aceites de semillas oleaginosas			
	05. Otros aceites y grasas vegetales			
	11. Aceite de orujo de oliva			
	07. Aceites o grasas de pescado	08. Grasas de otros animales marinos	10	
		10. Materias grasas compuestas (vegetales o animal)		
5. Importación	01. Aceite de oliva	5		
	13. Productos de la aceituna distintos del aceite			
	14. Condimentos preparados			
	03. Aceites de semillas oleaginosas			
	05. Otros aceites y grasas vegetales			
	11. Aceite de orujo de oliva			
	07. Aceites o grasas de pescado	08. Grasas de otros animales marinos	10	
		10. Materias grasas compuestas (vegetales o animal)		
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	02. Refinado de aceite de oliva	10		
	04. Refinado de aceites de semillas oleaginosas			
	06. Refinado de grasas vegetales			
	12. Refinado de aceite de orujo de oliva			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
<b>20. CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Harinas	5	
		02. Sémola y semolina		
		04. Preparados para rebozar		
		05. Otros productos amiláceos		
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio		
		14. Salvado/fibras de cereales		
		16. Arroz		
		17. Cereales distintos del arroz		
	18. Pseudocereales	15		
	07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes			
	08. Pan			
	09. Pastas alimenticias			
	12. Productos semielaborados			
	13. Galletas	30		
	10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería			
	19. Productos transformados a base de huevos			
	2. Envasado	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Harinas	5
			02. Sémola y semolina	
			04. Preparados para rebozar	
			05. Otros productos amiláceos	
06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio				
14. Salvado/fibras de cereales				
16. Arroz				
17. Cereales distintos del arroz				
18. Pseudocereales		10		
07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes				
08. Pan				
09. Pastas alimenticias				
12. Productos semielaborados	25			
13. Galletas				
10. Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería				
19. Productos transformados a base de huevos				

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>20. CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS</b>	3. Distribución	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
		14. Salvado/fibras de cereales	
		16. Arroz	
		17. Cereales distintos del arroz	
		18. Pseudocereales	
		19. Productos transformados a base de huevos	
		07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes	
		08. Pan	
		09. Pastas alimenticias	
		12. Productos semielaborados	
	13. Galletas		
	10. Prod. de pastelería, confitería, bollería y repostería		
	4. Almacenamiento	01. Harinas	5
		02. Sémola y semolina	
		04. Preparados para rebozar	
		05. Otros productos amiláceos	
		06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio	
		14. Salvado/fibras de cereales	
		16. Arroz	
		17. Cereales distintos del arroz	
		18. Pseudocereales	
		07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes	
		08. Pan	
		09. Pastas alimenticias	
		12. Productos semielaborados	
		13. Galletas	
10. Prod. de pastelería, confitería, bollería y repostería	10		
19. Productos transformados a base de huevos			
5. Importación	01. Harinas	5	
	02. Sémola y semolina		
	04. Preparados para rebozar		
	05. Otros productos amiláceos		
	06. Granos mondados, perlados, machacados, grañones y gofio		
	14. Salvado/fibras de cereales		
	16. Arroz		
	17. Cereales distintos del arroz		
	18. Pseudocereales		
	07. Cereales en copos o expandidos, con o sin otros ingredientes		
	08. Pan		
	09. Pastas alimenticias		
	12. Productos semielaborados		
	13. Galletas		
10. Prod. de pastelería, confitería, bollería y repostería			
19. Productos transformados a base de huevos			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>21. VEGETALES (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) Y DERIVADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	03. Aceitunas	10
		04. Encurtidos	
		05. Extractos de productos de origen vegetal	
		07. Productos de origen vegetal congelados/ ultracongelados	
		08. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		10. Productos de origen vegetal secos/desechados/deshidratados	
		11. Productos de origen vegetal pelados o troceados	
		12. Harinas/purés/ granulados de productos de origen vegetal	
		13.Semillas	
		14.Flores	
		15.Algas	
		16.Productos de origen vegetal germinados	
		18. productos vegetales transformados	
		06. Conservas de productos de origen vegetal	15
	2. Envasado	01. Hortalizas o frutas o setas frescas	5
		03. Aceitunas	
		04. Encurtidos	
		05. Extractos de productos de origen vegetal	
		07. Productos de origen vegetal congelados/ ultracongelados	
08. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal			
10. Productos de origen vegetal secos/desechados/deshidratados			
11. Productos de origen vegetal pelados o troceados			
12.harinas/purés/ granulados de productos de origen vegetal			
13.Semillas			
14.Flores			
15.Algas			
16.productos de origen vegetal germinados			
17.Tubérculos			
06. Conservas de productos de origen vegetal			
18. Productos vegetales transformados			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>21. VEGETALES (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) Y DERIVADOS</b>	3. distribución	01. Hortalizas o frutas o setas frescas	5
		03. Aceitunas	
		04. Encurtidos	
		05. Extractos de productos de origen vegetal	
		06. Conservas de productos de origen vegetal	
		07. Prod. de origen vegetal congelados/ultracongelados	
		08. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		10. Prod. de origen vegetal secos/desechados/deshidratados	
		11. Productos de origen vegetal pelados o troceados	
		12. Harinas/purés/ granulados de productos de origen vegetal	
		13. Semillas	
		14. Flores	
		15. Algas	
		16. productos de origen vegetal germinados	
	17. Tubérculos		
	18. Productos Vegetales Transformados		
	4. Almacenamiento	10. Prod. de origen vegetal secos/desechados/deshidratados	0
		12. Harinas/Purés/ granulados de prod. de origen vegetal	
		05. Extractos de productos de origen vegetal	
		06. Conservas de productos de origen vegetal	
01. Hortalizas o frutas o setas frescas			
03. Aceitunas			
4. Importación	04. Encurtidos	10	
	07. Prod. de origen vegetal congelados/ultracongelados		
	08. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal		
	11. Productos de origen vegetal pelados o troceados		
	13. Semillas		
	14. Flores		
	15. Algas		
	16. Productos de origen vegetal germinados		
	17. Tubérculos		
	18. Productos vegetales transformados		
4. Importación	10. Prod. de origen vegetal secos/desechados/deshidratados	5	
	12. Harinas/Purés/ Granulados de productos de origen vegetal		
	05. Extractos de productos de origen vegetal		
	06. Conservas de productos de origen vegetal		
	01. Hortalizas o frutas o setas frescas		
	03. Aceitunas		
	04. Encurtidos		
	07. Prod. de origen vegetal congelados/ultracongelados		
	08. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal		
	11. Productos de origen vegetal pelados o troceados		
	13. Semillas		
	14. Flores		
	15. Algas		
	16. Productos de origen vegetal germinados		
17. Tubérculos			
18. Productos vegetales transformados			
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	19. Mercado mayorista de productos de origen vegetal	10	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>23. AZÚCARES, DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE MIEL</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Azúcar	5
		02. Otros azúcares	
		03. Miel	
		04. Jarabes	
		07. Productos relacionados con la producción de miel	
		08. Productos a base de miel o azúcar	
	2. Envasado	05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar	15
		06. Turrone y mazapanes	
	3. Distribución	01. Azúcar	0
		02. Otros azúcares	
		03. Miel	
		04. Jarabes	
		07. Productos relacionados con la producción de miel	
		08. Productos a base de miel o azúcar	
	4. Almacenamiento	05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar	0
		06. Turrone y mazapanes	
		01. Azúcar	
		02. Otros azúcares	
		03. Miel	
		04. Jarabes	
	5. Importación	07. Productos relacionados con la producción de miel	5
		08. Productos a base de miel o azúcar	
		05. Caramelos, golosinas, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar	
		06. Turrone y mazapanes	
		01. Azúcar	
02. Otros azúcares			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>24. CONDIMENTOS Y ESPECIAS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Sal y salmuera	10
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	2. Envasado	01. Sal y salmuera	5
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	3. Distribución	01. Sal y salmuera	0
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
	4. Almacenamiento	01. Sal y salmuera	0
		02. Vinagres	
		03. Condimentos y especias	
		04. Condimentos preparados	
		05. Sucedáneos de especias	
5. Importación	01. Sal y salmuera	5	
	02. Vinagres		
	03. Condimentos y especias		
	04. Condimentos preparados		
	05. Sucedáneos de especias		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>25. ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	10
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		05. Extractos solubles de otras especias vegetales	
		06. Otras especias vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		08. Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>25. ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS</b>	2. Envasado	01. Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	5
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		08. Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	
	3. Distribución	01. Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	0
		02. Extracto de café	
		03. Sucedáneos de café	
		04. Té, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		05. Extractos solubles de otras especies vegetales	
		06. Otras especies vegetales para infusiones	
		07. Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		08. Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios	
		09. Sucedáneo de chocolate	
		13. Infusiones líquidas	
4. Almacenamiento	01. Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	0	
	02. Extracto de café		
	03. Sucedáneos de café		
	04. Té, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	05. Extractos solubles de otras especies vegetales		
	06. Otras especies vegetales para infusiones		
	07. Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	08. Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	09. Sucedáneo de chocolate		
	13. Infusiones líquidas		
5. Importación	01. Café, con o sin otros ingredientes alimentarios	5	
	02. Extracto de café		
	03. Sucedáneos de café		
	04. Té, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	05. Extractos solubles de otras especies vegetales		
	06. Otras especies vegetales para infusiones		
	07. Cacao y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	08. Chocolate y derivados, con o sin otros ingredientes alimentarios		
	09. Sucedáneo de chocolate		
	13. Infusiones líquidas		



CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	15
		10. Preparados para desayuno	
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
		04. Comidas preparadas	30
		05. Productos transformados a base de carne	
		06. Productos transformados a base de Prod. de la pesca	
		30. Productos transformados a base de caracoles o ancas de rana	
		33. Productos transformados a base de vegetales	
		35. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	
		36. Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		37. Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		38. Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		39. Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		40. Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		41. Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		42. Ictiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		43. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		29. Productos transformados a base de leche	
		07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
		08. Salsas y otros aderezos y aliños	
		17. Alimentos para usos médicos especiales	
		25. Complementos alimenticios	
		26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2015/2283	
		28. Productos transformados a base de huevo	35
		01. Comidas preparadas para suministro en medios de transporte	40
02. Comidas preparadas para colectividades			
14. Preparados para lactantes y preparados de continuación			
15. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
<b>26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS</b>	2. Envasado	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	10	
		10. Preparados para desayuno		
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo		
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial		
		35. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	15	
		36. Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004		
		37. Ácido hialurónico a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		38. Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		39. Quitosano a base m.p. obtenidas según R 853/2004		
		40. Glucosamina a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		41. Cuajo a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		42. Ictiocola a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		43. Aminoácidos refinados a base de m.p. obtenidas según R 853/2004		
		44. Insectos		
		04. Comidas preparadas	25	
	07. Caldos, consomés, sopas y cremas			
	08. Salsas y otros aderezos y aliños			
	17. Alimentos para usos médicos especiales			
	25. Complementos alimenticios			
	26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2015/2283			
	01. Comidas prep. para suministro en medios de transporte	35		
	02. Comidas preparadas para colectividades			
	14. Preparados para lactantes y preparados de continuación			
	15. Alimentos elab. a base de cereales y alimentos infantiles			
	3. Distribución	3. Distribución	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	5
			10. Preparados para desayuno	
			11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
			13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
			04. Comidas preparadas	
			07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
			35. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	
			36. Sulfato de condroitina a base de m.p. obtenidas según R 853/2004	
			37. Ácido hialurónico a base de m.p. obtenidas según R 853/2004	
			38. Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
			39. Quitosano a base de m.p. obtenidas según R 853/2004	
40. Glucosamina a base de m.p. obtenidas según R 853/2004				
41. Cuajo a base de m.p. obtenidas según R 853/2004				
42. Ictiocola a base de m.p. obtenidas según R 853/2004				
43. Aminoácidos refinados a base de m.p. obtenidas según R 853/2004				
44. Insectos				
08. Salsas y otros aderezos y aliños				
17. Alimentos para usos médicos especiales				
25. Complementos alimenticios				
26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2015/2283				
01. Comidas prep. para suministro en medios de transporte				
02. Comidas preparadas para colectividades				
14. Preparados para lactantes y preparados de continuación				
15. Alimentos elab. a base de cereales y alimentos infantiles				

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS</b>	4. Almacenamiento	09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	5
		10. Preparados para desayuno	
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
		14. Preparados para lactantes y preparados de continuación	
		15. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles	
		07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
		31. Material auxiliar y materias primas para empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración	
		35. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	
		36. Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		37. Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		38. Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		39. Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		40. Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		41. Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		42. Ictiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		43. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		44. Insectos	
		08. Salsas y otros aderezos y aliños	
		17. Alimentos para usos médicos especiales	
25. Complementos alimenticios			
26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2015/2283			
01. Comidas prep. para suministro en medios de transporte	10		
02. Comidas preparadas para colectividades			
04. Comidas preparadas			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>26. COMIDAS PREPARADAS; PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS</b>	5. Importación	26. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2015/2283	10
		35. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso	
		36. Sulfato de condroitina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		37. Ácido hialurónico a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		38. Otros productos a base de cartílago hidrolizado a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		39. Quitosano a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		40. Glucosamina a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		41. Cuajo a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		42. Ictiocola a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		43. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
		01. Comidas prep. para suministro en medios de transporte	
		02. Comidas preparadas para colectividades	
		04. Comidas preparadas	
		07. Caldos, consomés, sopas y cremas	
		08. Salsas y otros aderezos y aliños	
		09. Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc.	
		10. Preparados para desayuno	
		11. Patatas fritas y productos de aperitivo	
		13. Preparados alimenticios intermedios de uso industrial	
	14. Preparados para lactantes y preparados de continuación		
	15. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles		
	17. Alimentos para usos médicos especiales		
	25. Complementos alimenticios		
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	34. Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS	10	
	32. Establecimiento de congelación de POAS	20	
	27. Empresa de restauración sin instalaciones propias	40	

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>27. AGUAS ENVASADAS Y HIELO</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	08. Hielo	20
	2. Envasado	10. Agua de mar	20
		02. Agua mineral natural	
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
		08. Hielo	
	3. Distribución	10. Agua de mar	0
		02. Agua mineral natural	
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
		08. Hielo	5
	4. Almacenamiento	10. Agua de mar	0
		02. Agua mineral natural	
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
		08. Hielo	10
	5. Importación	10. Agua de mar	5
		02. Agua mineral natural	
		03. Agua de manantial	
		04. Agua potable preparada	
		06. Agua de abastecimiento público preparada	
08. Hielo			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>28. HELADOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Helados no lácteos	25
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	2. Envasado	01. Helados no lácteos	20
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	3. Distribución	01. Helados no lácteos	5
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
	4. Almacenamiento	01. Helados no lácteos	10
		02. Mezclas para congelar	
		03. Helados de leche	
		07. Horchata	
		08. Helados a base de leche cruda	
5. Importación	01. Helados no lácteos	10	
	02. Mezclas para congelar		
	03. Helados de leche		
	07. Horchata		
	08. Helados a base de leche cruda		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>29. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Bebidas refrescantes	15
		04. Horchata	
		06. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	2. Envasado	01. Bebidas refrescantes	10
		04. Horchata	
		06. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	3. Distribución	01. Bebidas refrescantes	0
		04. Horchata	
		06. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
	4. Almacenamiento	01. Bebidas refrescantes	0
		04. Horchata	
		06. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal	
		07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		08. Otras bebidas no alcohólicas	
5. Importación	01. Bebidas refrescantes	5	
	04. Horchata		
	06. Zumos o bebidas de productos de origen vegetal		
	07. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas		
	08. Otras bebidas no alcohólicas		

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>30. BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Vino	15
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
	2. Envasado	01. Vino	10
		10. Aperitivos y amargos vínicos	
		11. Sidras y peradas	
		12. Cerveza	
		14. Derivados del vino (sangría, etc.)	
		15. Aperitivos y amargos no vínicos	
		16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas	
		17. Otras bebidas alcohólicas	
		18. Alcohol etílico de uso alimentario	
		19. Vino espumoso	
3. Distribución	01. Vino	0	
	10. Aperitivos y amargos vínicos		
	11. Sidras y peradas		
	12. Cerveza		
	14. Derivados del vino (sangría, etc.)		
	15. Aperitivos y amargos no vínicos		
	16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas		
	17. Otras bebidas alcohólicas		
	18. Alcohol etílico de uso alimentario		
	19. Vino espumoso		
4. Almacenamiento	01. Vino	0	
	10. Aperitivos y amargos vínicos		
	11. Sidras y peradas		
	12. Cerveza		
	14. Derivados del vino (sangría, etc.)		
	15. Aperitivos y amargos no vínicos		
	16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas		
	17. Otras bebidas alcohólicas		
	18. Alcohol etílico de uso alimentario		
	19. Vino espumoso		
5. Importación	01. Vino	5	
	10. Aperitivos y amargos vínicos		
	11. Sidras y peradas		
	12. Cerveza		
	14. Derivados del vino (sangría, etc.)		
	15. Aperitivos y amargos no vínicos		
	16. Bebidas mezcla de alcohólicas y analcohólicas		
	17. Otras bebidas alcohólicas		
	18. Alcohol etílico de uso alimentario		
	19. Vino espumoso		
20. Bebidas alcohólicas			
21. Bebidas espirituosas			
22. Bebidas desalcoholizadas			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>31. ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Colorantes	15
		06. Edulcorantes	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
		36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas	
		37. Cultivos microbianos	
		38. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004	
	2. Envasado	01. Colorantes	10
		06. Edulcorantes	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		34. Aromas de humo	
35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes			
36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas			
3. Distribución	01. Colorantes	0	
	06. Edulcorantes		
	18. Enzimas		
	20. Aromas (excepto aromas de humo)		
	21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes		
	33. Aditivos, aromas, enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos		
	34. Aromas de humo		
	35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes		
	36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas		
	37. Cultivos microbianos		
38. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004			
4. Almacenamiento	01. Colorantes	0	
	06. Edulcorantes		
	18. Enzimas		
	20. Aromas (excepto aromas de humo)		
	21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes		
	33. Aditivos, aromas, enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos		
	34. Aromas de humo		
	35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes		
	36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas		
	37. Cultivos microbianos		
38. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004			



CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>31. ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS</b>	5. Importación	01. Colorantes	5
		06. Edulcorantes	
		18. Enzimas	
		20. Aromas (excepto aromas de humo)	
		21. Mezclas de aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes con o sin otros ingredientes	
		33. Aditivos, aromas, enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos	
		34. Aromas de humo	
		35. Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes	
		36. Coadyuvantes tecnológicos distintos de enzimas	
		37. Cultivos microbianos	
38. Aminoácidos refinados a base de materias primas obtenidas según R 853/2004			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS		
<b>39. MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS</b>	1. Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación	01. Materias plásticas	10		
		02. Pinturas, barnices y revestimientos			
		03. Celulosas regeneradas			
		04. Elastómeros y cauchos			
		05. Papeles y cartones			
		06. Cerámica			
		07. Vidrio, mármol y cemento			
		08. Metales y aleaciones			
		09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales			
		10. Ceras			
		11. Adhesivos, colas y pastas			
		12. Tripas artificiales celulósicas			
		14. Otros materiales en contacto con los alimentos			
		16. Materiales plásticos reciclados			
		17. Materiales activos			
		18. Materiales inteligentes			
		19. Resinas intercambio iónico			
		20. Siliconas			
		21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa			
		5. Importación		01. Materias plásticas	5
				02. Pinturas, barnices y revestimientos	
	03. Celulosas regeneradas				
04. Elastómeros y cauchos					
05. Papeles y cartones					
06. Cerámica					
07. Vidrio, mármol y cemento					
08. Metales y aleaciones					
09. Madera, corcho, cuero, pieles y fibras naturales					
10. Ceras					
11. Adhesivos, colas y pastas					
12. Tripas artificiales celulósicas					
14. Otros materiales en contacto con los alimentos					
16. Materiales plásticos reciclados					
17. Materiales activos					
18. Materiales inteligentes					
19. Resinas intercambio iónico					
20. Siliconas					
21. Papel y cartón de fibras recicladas de celulosa					
22. Objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos					

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS	
40. ALMACENISTAS, DISTRIBUIDORES, ENVASADORES E IMPORTADORES POLIVALENTES Y TRANSPORTISTAS	2. Envasado	02. Polivalente	20	
	3. Distribución	02. Polivalente	5	
	4. Almacenamiento	02. Polivalente		10
		97. Frigorífico de productos de origen animal		15
		98. En congelación de productos de origen animal		
	5. Importación	02. Polivalente		5
	6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	06. Transporte de productos alimenticios y alimentarios sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)		0
		05. Transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)		5
		07. Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel		
		08. Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel		
		10. Establecimiento de congelación de productos alimenticios distintos de POAS		10
		03. Mercado mayorista de dos o más sectores		15
		11. Buque de almacenamiento en congelación		
		09. Establecimiento de congelación de POAS		20
04. Envasador de productos de origen animal		25		

**Nota:**

- **Envasado:** en general, fabricantes – **5 puntos**
- **Distribución:** en general,
  - Productos de origen animal (POAS): **10 puntos**
  - Resto: **0-5 puntos**
- **Almacenamiento:** en general,
  - Sin control de temperatura:
    - POAS: **10 puntos**
    - Resto: **0-5 puntos**
  - Con control de temperatura:
    - POAS: **15 puntos**
    - Resto: **10 puntos**
- **Importación:** en general,
  - POAS: **10 puntos**
  - Resto: **5 puntos**

## 10.2 ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>1. ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS</b>	1. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad social con cocina	1. Guardería	40
		2. Ludoteca	
		3. Colegio	
		4. Instituto	
		5. Centro de día	
		6. Residencia geriátrica	
		7. Cocina económica	
		8. Albergue	
		9. Hospital	
		10. Clínica	
		11. Centro penitenciario	
		12. Otros	
	15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)		
	2. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad social sin cocina	1. Guardería	15
		2. Ludoteca	
		3. Colegio	
4. Instituto			
5. Centro de día			
6. Residencia geriátrica			
7. Cocina económica			
8. Albergue			
9. Hospital			
10. Clínica			
11. Centro penitenciario			
12. Otros			
15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)			
3. Establecimientos de comidas preparadas con finalidad comercial	16. Bar/cafetería	10	
	1. Establecimiento de comidas preparadas	20	
	2. Establecimiento de comidas preparadas de temporada		
	17. Instalaciones para la celebración de eventos	25	
	15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)		
	3. Establecimiento de comidas preparadas con servicio de banquetes	35	
6. Obrador de platos preparados			

CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD	PUNTOS
<b>2. COMERCIO MINORISTA</b>	4. Hipermercado	8. Dietética	5
		16. Despacho de venta de productos de panadería	
		2. Hipermercado	10
		15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)	
		17. Despacho de venta de productos de pastelería	
		1. Pescadería	15
		3. Carnicería	
		6. Panadería	
		4. Carnicería-Salchichería	25
	5. Carnicería-Charcutería	30	
	7. Pastelería		
	19. Comidas preparadas	5	
	5. Dietética		
	16. Despacho de venta de productos de panadería		
	2. Supermercado		10
	15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)		
	17. Despacho de venta de productos de pastelería		
	1. Pescadería		15
	6. Carnicería		
	3. Panadería		
	7. Carnicería-Salchichería	25	
	8. Carnicería-Charcutería	30	
	4. Pastelería		
	19. Comidas preparadas		
6. Comercio Minorista	2. Tienda de congelados (Actividad Principal)	5	
	3. Vegetales (Frutas y Hortalizas)		
	4. Tienda de frutos secos y/o golosinas		
	5. Dietética		
	7. Pequeño Comercio		
	13. Ahumadero en otro municipio	10	
	16. Despacho de venta de productos de panadería		
	14. Máquina expendedora de leche		
	15. Suministro a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)	15	
	17. Despacho de venta de productos de pastelería		
	1. Pescadería	20	
	8. Panadería		
	10. Carnicería		
	18. Heladería	25	
	6. Tienda y/o puesto de helados		
11. Carnicería-Salchichería			
12. Carnicería-Charcutería	30		
9. Pastelería			
19. Comidas preparadas			
<b>3. OTROS</b>	7. Servicios	15. Bebidas	5
		16. Locutorio	
		17. Kiosco	
	8. Almacén MECAs	18. Almacén de materiales en contacto alimentos	5
9. centros de recogida y tenerías	20. Autorizados para suministrar materias primas para producción de gelatina y colágeno para consumo humano	10	





GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SANIDAD

---