



AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Economía y Comercio, Relaciones con la
Comunidad Universitaria y Área Metropolitana

COMISIÓN PERMANENTE DE CONTROL Y FISCALIZACIÓN DEL
GOBIERNO

Atendiendo a las preguntas formuladas por el Grupo Popular, adjunto se remite
respuesta por escrito.

Sevilla, en la fecha que figura a pie de página

EL TENIENTE DE ALCALDE
DE ECONOMÍA Y COMERCIO,
RELACIONES CON LA COMUNIDAD
UNIVERSITARIA Y ÁREA METROPOLITANA

Código Seguro De Verificación:	QYAmOedZaeG1GNn55PlVxg==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Francisco Javier Paez Velez Bracho	Firmado	09/10/2019 18:58:58
Observaciones		Página	1/1
Url De Verificación	https://www.sevilla.org/verifirmav2/code/QYAmOedZaeG1GNn55PlVxg==		





AYUNTAMIENTO DE SEVILLA
Economía y Comercio, Relaciones
con la Comunidad Universitaria y
Área Metropolitana


En respuesta al ruego del Grupo Municipal Popular para que se remita copia de las actas desde 2015 de las inspecciones de control periódico llevado a cabo por el Ayuntamiento en MAGRUDIS, se acompaña fotocopia de las mismas.

En Sevilla, en la fecha que figura a pie de página

LA JEFA DEL SERVICIO DE CONSUMO

VºBº

LA DIRECTORA GENERAL DE ECONOMIA
Y COMERCIO

Código Seguro De Verificación:	DnBhmffeJ2Go5Qz5ceaG6g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Isabel Maria Cuadrado Estepa	Firmado	10/10/2019 08:37:40	
	Luisa Fernanda Jurado Cubero	Firmado	09/10/2019 14:06:36	
Observaciones		Página	1/1	
Url De Verificación	https://www.sevilla.org/verifirmav2/code/DnBhmffeJ2Go5Qz5ceaG6g==			

ACTA

N.º 24875

Imp. Municipal [73] 3820 5 - 15

Datos para la identificación de la empresa

Nombre o denominación social MAGRUDIS S.L.
Dirección 7 IND. EL PINDO C/ PINDO SILVESTRE PARC 31 - NAVE 20
C.I.F. B.90076894 Teléfono 648.951946

En SEVILLA a las 12.10 horas del día 24
de NOVIEMBRE de 20 16, se personaron los inspectores D. MARIA JOSE GZEDA
y D.
en MAGRUDIS S.L.
sito en PINDO SILVESTRE PARC 31 NAVE 20 n.º
y teniendo en su presencia a D. SANDRO MARIN RODRIGUEZ
con documento de identidad n.º 30.271.831-1 en su calidad de ADMINISTRADOR
30.271.831-1, le requieren para que FACILITE
el servicio y proceden a LA INSPECCION, y como consecuencia

se ponen de manifiesto los siguientes HECHOS La empresa arriba detallada
tiene autorización de "ELABORACION DE COMIDAS PREPARADAS,
PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE CARNE, con número de
registro sanitario 10.0259201 SE Elaboración de productos
" CARNE MELHADA
- LOMO AL TEREZ

Tienen el Sistema de Autocontrol para falta cumplimiento
de las diferentes leyes de registro

Firmado Inspectores

Firmado Industrial

(Hoja 1)

Pág. 14

INSTRUCCIÓN 118-2012 Procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo

ANEXO I

MODELO DE EVALUACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO

1.1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: **MAGRUDIS S.L.** 1.2. CIF / NIF: **B-90076394**

1.3. DOMICILIO SOCIAL: **P.º IND. EL PINO CL. P.º ALVAREZ PARRA 34 - 41015 SEVILLA** 1.4. LOCALIDAD: **SEVILLA** 1.5. CÓDIGO POSTAL: **41015** 1.6. TIF / FAX: **95 25 9701**

1.7. DOMICILIO ESTABLECIMIENTO: **IDEM** 1.8. LOCALIDAD: **SEVILLA** 1.9. CÓDIGO POSTAL: **41015** 1.10. TIF / FAX: **95 25 9701**

1.11. ACTIVIDAD / FECHA AUTORIZACIÓN: **ELAB. COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE** 1.12. RGA / NÚMERO PROVINCIAL: **10-0259701/SE**

1.13. NOMBRE COMERCIAL: **MAGRUDIS S.L.** 1.14. CLASIFICACIÓN DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO: **(A)**

1.15. AGENTE CONTROL OFICIAL: **M. J. J. J.** 1.16. FECHA CLASIFICACIÓN: **NOV 2016**

1.- RIESGO POTENCIAL

A) Tipo de alimento y su proceso de transformación

Alimento alto riesgo: aquellos que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, necesitan, para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura refrigerada y/o un tratamiento previo al consumo.

Fabricación: elaboración, cocción, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforma el alimento

Manipulación sin transformación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforma el alimento

Fabricación de alimentos alto riesgo	40
Manipulación sin transformación de alimentos alto riesgo	30
Fabricación de alimentos no de alto riesgo	10
Manipulación sin transformación de alimentos no de alto riesgo	5

B) Método de Procesado

- Tratamiento térmico y/o envasado al vacío en alimentos de baja acidez

- Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento

- Elaboración, envasado y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recondicionamiento

- Depuración de moluscos

Cualquier otro método de procesado no incluido anteriormente	20
--	----

C) Ritmo para los Consumidores

- Escala nacional e internacional (fuera Distrito Sanitario)

- Escala superior a la localidad (Dentro Distrito Sanitario)

- Escala local (Municipal)

- Menos de 20 consumidores / día

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

Adicional 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Seguridad)	15
Adicional 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (No personas/día)	10
> 65 años < 5 años, inmunodeprimidos (> 20 comidas/día)	20

INSTRUCCIÓN.118-2012- Procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo

2- NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
A) Valoración de la Higiene y de la Seguridad Alimentaria (PGH)		
Inaceptable	Inaceptable - Prácticas de higiene inaceptables y/o incumplimiento de los Prerrequisitos (PGH/RSH) (deficiencias graves).	25
Mejorable	Peñable - Prácticas de higiene mejorables, con algunos incumplimientos que no son probables que afecten a la seguridad de los productos. Documenta prerrequisitos (PGH/RSH) pero falta desarrollar su implementación (deficiencias leves).	15
Buena	Normal - Prácticas de higiene aceptables y documenta e implanta prerrequisitos (PGH/RSH); pero se detectan algunos incumplimientos que no afectan a la seguridad de los productos (Simples irregularidades).	5
Excepcional	Excepcional - Prácticas de higiene aceptables y documenta e implanta prerrequisitos (PGH/RSH) sin incumplimientos.	0
B) Valoración de la Estructura (Instalaciones y equipos)		
Inaceptable	Inaceptable - Incumplimiento de los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que puedan afectar a la seguridad de los productos (deficiencias graves).	25
Mejorable	Peñable - Incumplimiento de los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que no es probable que afecten a la seguridad de los productos (deficiencias leves).	15
Buena	Normal - Cumple los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica, aunque se detecta algún incumplimiento que no afecta a la seguridad de los productos (Simples irregularidades).	5
Excepcional	Excepcional - Cumplimiento de todos los requisitos de los técnicos obligatorios de su normativa específica.	0
3. CONFIANZA EN LA GESTION DE LA DIRECCIÓN / SISTEMAS DE CONTROL (No aplicable a establecimientos acogidos al Grupo 2 de inocuidad)		
Ninguna Confianza	Ninguna confianza - Establecimiento sin conocimiento de los procesos, sus peligros y su control y/o no documenta el sistema de autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento) y/o el grado de colaboración de los responsables de la empresa con el control oficial es nulo.	30
Escasa Confianza	Escasa confianza - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta el Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento) el bien debe desarrollar implementación.	10
Confianza Moderada	Confianza Moderada - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implanta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento), el bien debe mejorar su eficacia, el detectarse en la última supervisión "no conformidad".	5
Confianza Elevada	Confianza Elevada - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implanta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PGH y Plan APPCC según establecimiento), y la última supervisión no presenta "no conformidad".	0
Adicional Si Control Insuficiente sobre peligros significativos de riesgo elevado que produzcan cuadros clínicos graves (tóxicos, patógenos, contaminantes u otros).		15
Especificar peligro:		
4. HISTORIA		
El establecimiento ha estado implicado durante los dos últimos años en el origen de alertas alimentarias, brotes de contaminación alimentaria o ha sido objeto de expediente sancionador en forma o de suspensión de actividad.		15
CATEGORIA:	A	TOTAL PUNTUACION
		95

CATEGORIA	
FRECUENCIA DE INSPECCIÓN (basado en el riesgo)	
FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN (solo Grupo 1)	

Categoría	Rango de Puntos Grupo 1	Rango de Puntos Grupo 2	FRECUENCIA INSPECCIÓN Grupos 1 y 2	FRECUENCIA SUPERVISIÓN Grupo 1
A	91 a 215	81 a 160	Cada 6 meses	Cada 12 meses
B	71 a 90	61 a 80	Cada 12 meses	Cada 18 meses
C	41 a 70	41 a 60	Cada 18 meses	Cada 2 años
D	31 a 40	31 a 40	Cada 2 años	Cada 5 años
E	0 a 30	0 a 30	Otra estrategia ejecución	Otra estrategia ejecución

41016-00152. Clasif. B(2015) → C (2017)

NO8DO
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Servicio de Consumo
Inspección Veterinaria

ACTA

N.º 24613

Imp. Municipal (73) 3620 5-15

Datos para la identificación de la empresa

Nombre o denominación social MAGNADIS S.L.
Dirección 91 P.º PLAZA SILVESTRE N.º 20
C.I.F. B-90076894 Teléfono 954.255053

En SEVILLA a las 10.00 horas del día 18
de JULIO de 20 17, se personaron los inspectores D. M. JOSÉ MEDA
y D.

en MAGNADIS
sito en CAJO AYDA PLAZA P.º PLAZA SILVESTRE n.º 20
y teniendo en su presencia a D. ENCARNA RODRIGUEZ TIMENEZ,
con documento de identidad n.º 28.596150-C en su calidad de EMPLEADA,

le requirieron para que ENCUENTE
el servicio y proceden a REVISAR DOCUMENTACION, y como consecuencia

se ponen de manifiesto los siguientes HECHOS Personales en la industria

arriba indicada, su compañía que tienen instalada
en el sistema de automatización y control y
registran: El agua potable

limpia y desinfección

desinfección y esterilización (PROCARM)

Trazabilidad (Hacer atlas, hacer cartón)

Control de temperatura (refrig y congel)

Control Procedimientos

Eliminación de residuos

Manipuladores de alimentos (5)

Firmado Inspectores

Industrial

Rec. 18

INSTRUCCIÓN 118-2012 Procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo

ANEXO I

MODELO DE EVALUACIÓN PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN BASE AL RIESGO

1.1 NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	MAGRUDIS S.C.	1.2 CIF/NIF	B-90076 RS 4
1.3 DOMICILIO SOCIAL	P. IND. EL PINO / P. IND. SILVESTRE	1.4 LOCALIDAD	SAHAMA
1.5 CODIGO POSTAL	41010	1.6 IF / FAX	954 75 50 53
1.7 DOMICILIO ESTABLECIMIENTO	IND. PINO	1.8 CODIGO POSTAL	
1.9 CODIGO POSTAL		1.10 IF / FAX	
1.11 ACTIVIDAD / FECHA AUTORIZACIÓN	FABRICA PROD. CARNICOS	1.12 ROSA / NÚMERO PROVINCIAL	40.025820/SE
1.13 NOMBRE COMERCIAL	MAGRUDIS	1.14 CLASIFICACIÓN DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO	C
1.15 AGENTE CONTROL OFICIAL	N. JOSÉ CEDA	1.16 FECHA CLASIFICACIÓN	31/11/17

1.- RIESGO POTENCIAL

A) Tipo de alimento y su proceso de transformación	
<p>Alimento alto riesgo: aquellos que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, necesitan para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.</p> <p>Fabricación: Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforma el alimento</p> <p>Manipulación sin transformación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforma el alimento</p>	
Fabricación de alimentos alto riesgo	(40)
Manipulación sin transformación de alimentos alto riesgo	30
Fabricación de alimentos no de alto riesgo	10
Manipulación sin transformación de alimentos no de alto riesgo	5
B) Método de Procesado	
Tratamiento térmico y/o envasado aséptico en alimentos de baja acidez	(20)
Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento	
Elaboración, envasado y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recalentamiento	
Depravación de mohos	0
Cualquier otro método de procesado no incluido anteriormente	
C) Riesgo para los Consumidores	
Escala regional e internacional (Fuera Distrito Sanitario)	15
Escala superior a la localidad (Dentro Distrito Sanitario)	10
Escala local (Municipio)	0
Mercado 20 consumidores / día	10
Artículo 1: Elaboración o servicio de 200 comidas en un servicio (No aplicable a establecimientos acogidos al Criterio 2 de flexibilidad)	20
Artículo 2: Elaboración o servicio de comidas exclusivamente para grupos vulnerables (> 65 años, < 5 años, inmunodeprimidos) > 20 comidas/día	Nº personas/día:

Exclusión	Alimentos de alto riesgo
Carnes y derivados	Carnes frescas, Carnes blancas, Preparados de carne
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Pescados frescos, Pescados ahumados y marinados, Moluscos bivalvos, Crustáceos
Lácteos y derivados	Lácteos crudos, Quesos frescos
Hortalizas y derivados	Productos de pastelería con relleno y/o cremas, Pasta fresca rellena
Comidas preparadas y comidas centrales	Platos preparados con ingredientes cocidos y crudos (excluidos de pasta)
Bebidas no alcohólicas	Horchata fresca

INSTRUCCIÓN 118-2012 Procedimiento para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo

2. NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
A) Valoración de la Higiene y de la Seguridad Alimentaria (FQH)		
- Inaceptable	Inaceptable - Prácticas de higiene inaceptables y/o incumplimiento de los Prerrequisitos (PCRs/RSRs) (deficiencias graves).	25
- Mejorable	Posible - Prácticas de higiene mejorables, con algunos incumplimientos que no son probable que afecten a la seguridad de los productos. Documenta prerrequisitos (PCRs/RSRs), pero más desarrollar su implementación. (deficiencias leves)	15
- Bueno	Normal - Prácticas de higiene aceptables y documenta e implementa prerrequisitos (PCRs/RSRs), pero se detectan algunas incumplimientos que no afectan a la seguridad de los productos (Simples irregularidades)	10
- Excepcional	Excepcional - Prácticas de higiene aceptables y documenta e implementa prerrequisitos (PCRs/RSRs) sin incumplimientos.	0
B) Valoración de la Estructura (instalaciones y equipos)		
- Inaceptable	Inaceptable - Incumplimiento de los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que pueden afectar a la seguridad de los productos (deficiencias graves)	25
- Mejorable	Posible - Incumplimientos de requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica que no es probable que afecten a la seguridad de los productos (deficiencias leves)	15
- Bueno	Normal - Cumple los requisitos técnicos obligatorios de su normativa específica, aunque se detecta algún incumplimiento que no afecta a la seguridad de los productos (Simples irregularidades)	5
- Excepcional	Excepcional - Cumplimiento de todos los requisitos de los técnicos obligatorios de su normativa específica.	0
3. CONFIANZA EN LA GESTIÓN DE LA DIRECCIÓN / SISTEMAS DE CONTROL (No aplicables a establecimientos acogidos al Criterio 2 de Excepcional)		
- Ninguna Confianza	Ninguna confianza - Establecimiento sin conocimiento de los procesos, sus peligros y su control y/o no documenta el sistema de autocontrol (Prerrequisitos/PCR y Plan APPCC según establecimiento) y/o el grado de colaboración de los responsables de la empresa con el control oficial es nulo.	30
- Escasa Confianza	Escasa confianza - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PCR y Plan APPCC según establecimiento) si bien debe desarrollar implementación.	10
- Confianza Moderada	Confianza Moderada - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implementa Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PCR y Plan APPCC según establecimiento), si bien debe mejorar su atención al detectarse en la última supervisión "no conformidad".	5
- Confianza Elevada	Confianza Elevada - Establecimiento con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control. Documenta e implementa Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos/PCR y Plan APPCC según establecimiento), y la última supervisión no presenta "no conformidad".	0
Adicional Si Control Insuficiente sobre peligros significativos de riesgo elevado que produzcan causas críticas graves (fuentes, patógenos, contaminantes u otros).		Especificar peligro.
		15
4. HISTORIAL		
El establecimiento ha estado implicado durante los dos últimos años en el origen de alertas alimentarias, brotes de toxicación alimentaria o ha sido objeto de expediente sancionador en firme o de suspensión de actividad.		15
CATEGORÍA:	TOTAL PUNTUACIÓN	70

CATEGORÍA:	
FRECUENCIA DE INSPECCIÓN (para el riesgo)	
FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN (solo Grupo 1)	

Categoría	Rango de Puntos Grupo 1	Rango de Puntos Grupo 2	FRECUENCIA INSPECCIÓN Grupos 1 y 2	FRECUENCIA SUPERVISIÓN Grupo 1
A	91 a 215	81 a 160	Cada 6 meses	Cada 12 meses
B	71 a 90	61 a 80	Cada 12 meses	Cada 18 meses
C	41 a 70	41 a 60	Cada 18 meses	Cada 2 años
D	31 a 40	31 a 40	Cada 2 años	Cada 5 años
E	0 a 30	0 a 30	Otra estrategia ejecución	Otra estrategia ejecución

Pg 40

