



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo  
Servicio de Estadísticas sanitarias  
Unidad Estadística y Cartográfica

# MEMORIA TÉCNICA DE LA ACTIVIDAD

## “ REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS”

### ÍNDICE

0. IDENTIFICACIÓN.....	2
1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. ÁMBITO DE ESTUDIO.....	6
3. RECOGIDA O CAPTURA DE DATOS.....	7
4. FLUJO O PROCESO DE TRABAJO.....	8
5. PLAN DE DIFUSIÓN.....	11
6. CALIDAD.....	12





## 0. IDENTIFICACIÓN

- **Código y denominación de la actividad:** 09.05.06 Registro Sanitario de Empresas y establecimientos Alimentarios
- **Organismo responsable:** Consejería de Salud y Consumo
- **Unidad ejecutora:** Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.
- **Organismos colaboradores y convenio:** -



## 1. INTRODUCCIÓN

- **Objetivos:**

Disponer de la información necesaria sobre las empresas alimentarias, según sector de alimentación y fase de la cadena alimentaria, para organizar y planificar los controles por parte de la autoridad sanitaria.

- **Marco conceptual:**

La plena integración de España en la Comunidad Europea no solo supone la necesidad de armonizar la legislación española con la comunitaria, sino también la conveniencia de actualizar nuestra práctica de vigilancia y control sanitario sobre industrias y productos alimenticios y alimentarios.

Según el Decreto de creación del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía (Decreto 61/2012, de 13 de marzo), se entenderá por:

- Empresa Alimentaria: Empresa pública o privada, situada en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Andalucía, con o sin fines lucrativos, que lleve a cabo alguna actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos, exceptuando las actividades de producción primaria.
- Establecimiento alimentario: Unidad con instalaciones destinadas a productos alimenticios, perteneciente a una empresa del sector alimentario.

- **Marco jurídico:**

- Reglamento (UE) nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. (El Decreto 158/2016, de 4 de octubre modifica este Decreto 61/2012).
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.



- A fin de que los datos espaciales se organicen conforme a los modelos de datos estandarizados para la Unión Europea serán de aplicación las normas contenidas en la Directiva 2007/2/CE del Parlamento y del Consejo.
- Ley 4/1989, de 12 de diciembre, de Estadística de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Ley 9/2023, de 25 de septiembre, por la que se aprueba el Plan Estadístico y Cartográfico de Andalucía 2023-2029 y sus programas estadísticos y cartográficos de desarrollo.

- **Antecedentes:**

Por Decreto de la Presidencia del Gobierno de 21 de septiembre de 1967 se aprueba el texto del Código Alimentario Español que recoge la obligación de inscribirse en el Registro Alimentario a todas las industrias y establecimientos alimentarios

En 1981 a propuesta del Ministerio de Sanidad y Consumo, se procedió a una regulación de las industrias del sector alimentario mediante un Registro sanitario unificado, el Registro general sanitario de alimentos (Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre). Todos los operadores de empresa alimentaria que realicen actividades relacionadas con la producción, transformación y/o distribución de alimentos en el territorio nacional tienen la obligación de inscribirse en este registro. Cualquier industria del sector alimentario no incluida en éste se considera clandestina. Además ordena la adecuada difusión y publicidad de sus datos.

Como actividad estadística oficial se incluye por primera vez en el PECA 2003, aunque existen datos registrados desde 1981.

- **Justificación y utilidad:**

Todas las empresas y establecimientos alimentarios que se encuentren en el ámbito territorial de Andalucía deben estar incluidos en el Registro de ámbito autonómico y una parte de ellas deben inscribirse en el Registro general de ámbito estatal:

- En el Registro de ámbito autonómico se inscriben los establecimientos donde se venden o sirven productos alimenticios al consumidor final, o se facilita su reparto a domicilio, previa comunicación o declaración responsable a las autoridades competentes (Supermercados, carnicerías, pescaderías, fruterías, panaderías; Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles; Comedores escolares, comedores de empresas, hospitales, casas de celebraciones, etc.)
- En el Registro de carácter nacional (RGSEAA) se inscriben el resto de establecimientos vinculados a la cadena alimentaria en fases distintas de la producción primaria, previa autorización sanitaria de funcionamiento (empresas relacionadas con productos de origen animal) o previa comunicación de inicio de actividad (empresas de origen no animal). En el caso de establecimientos ubicados en Andalucía, el número de Registro es comunicado a la comunidad autónoma para su inscripción en el Registro autonómico.

Esta inscripción obligatoria permite a la autoridad sanitaria planificar de forma adecuada los controles posteriores en estas empresas.



- **Restricciones y alternativas:**

Se está actualizando la aplicación que gestiona el Registro autonómico (ALBEGA) para automatizar el proceso de comunicación con la aplicación del Registro general. Entre tanto, se realizan consultas de contraste con el Registro general para garantizar la veracidad de cada dato grabado.

- **Comparabilidad territorial:**

La comparabilidad es total en la información procedente del Registro general y muy alta en los Registros autonómicos pues, aunque la organización del Registro pueda ser distinta en cada comunidad autónoma, existen unas directrices de armonización y racionalización de criterios para la inscripción de empresas radicadas en el territorio nacional, así como para la homogeneidad en la gestión del Registro, publicadas por la AESAN en la Guía para el Registro Sanitario de las empresas y Establecimientos Alimentarios.



## 2. ÁMBITO DE ESTUDIO

- **Objeto de estudio:** Información administrativa contenida en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía
- **Resolución, escala o desagregación del objeto de estudio:** La resolución máxima alcanzada es a nivel inframunicipal (dirección postal).
- **Fenómenos o variables:**

Las principales variables que se estudian son: Clave o sector, número de industrias inscritas, número de altas de industrias registradas, número de bajas de industrias registradas, número de industrias y establecimientos en actividad, número de industrias y establecimientos inspeccionados.



### 3. RECOGIDA O CAPTURA DE DATOS

- **Sujeto informante:** Consejería de Salud y Consumo.
- **Tipología de datos a suministrar:** Los datos primarios que se van a obtener son datos de personas jurídicas.
- **Periodicidad:** Se realiza una carga de datos anual.

- **Método de obtención:**

- Esta actividad estadística se basa en la explotación de fuente administrativa:

Nombre oficial de la fuente administrativa:

Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía

Organismo responsable de la gestión de la fuente:

Consejería de Salud y Consumo

Departamento administrativo que gestiona la fuente:

Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

Además detallar:

- *Mecanismos que se han desarrollado para comprobar su fiabilidad.*
- *Circuito de información existente entre el gestor de la fuente administrativa y la unidad ejecutora de la actividad.*



#### 4. FLUJO O PROCESO DE TRABAJO

- **Preparación y tratamiento base de la información:**

La información para esta actividad procede del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, gestionada por una aplicación denominada ALBEGA, desde la cual se realiza una descarga anual con los datos de las empresas que tienen número de registro consolidado. Este archivo descargado se prepara en formato de hoja de cálculo para su difusión general, al tiempo que se extrae información agrupada de carácter cuantitativo que se incorpora a la Memoria estadística y cartográfica de la Consejería, relativa a las actuaciones más frecuentes (autorizaciones, inspecciones, toma de muestras, etc.).

La inclusión de una empresa o establecimiento en este Registro autonómico se realiza por dos vías:

- De manera directa, si es una empresa no obligada a inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos.

- En caso de que la empresa tenga que estar inscrita en este Registro General, ha de tener una autorización sanitaria de funcionamiento o estar comunicada a las autoridades de la comunidad autónoma, quedando inscrita en la aplicación ALBEGA. Mediante una aplicación que interrelaciona las bases de datos de ALBEGA-AESAN se realizan las peticiones de números a AESAN y su posterior grabación desde AESAN a ALBEGA.

- **Garantía del secreto estadístico y protección de datos personales.**

La información que se incorpora a la actividad estadística no contiene ningún dato de carácter personal ni sujeto a secreto estadístico. Se muestran agrupados por municipio y se difunden aquéllos que son públicos según el interés de la propia empresa.

- **Codificación, estándares, nomenclaturas y clasificaciones utilizadas:**

Tanto el Registro nacional como el autonómico utilizan un CATÁLOGO para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios, que es público y sometido a actualizaciones permanentes.

Las actividades asignadas a las empresas y establecimientos alimentarios vienen determinadas por una terna de códigos: clave (sector) / categoría / actividades. Existen unos criterios generales para asignar las categorías y actividades de un mismo sector, aunque también existen consideraciones a tener en cuenta. Toda esta información está disponible en la Guía mencionada anteriormente.

1. Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de uno o varios sectores de la alimentación, específicos o polivalentes, que se denominan CLAVES.

2. Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, se encuentran seis CATEGORÍAS diferentes (1. Fabricación o Elaboración o Transformación, 2.





Envasado, 3. Distribución, 4. Almacenamiento, 5. Importación y 6. Fases específicas de la cadena de producción)

3. Estas categorías se combinan con las ACTIVIDADES que le correspondan dentro de cada clave, que pueden ser fases específicas de la cadena alimentaria en algunos sectores o productos alimenticios del sector.

- **Mantenimiento, conservación y actualización:** La información se guarda en carpetas específicas agrupadas por años y se almacena en directorios perfectamente organizados y gestionados con formatos y nomenclatura establecida.



## 5. PLAN DE DIFUSIÓN

- **Producto:** Memoria estadística y cartográfica de la Consejería
- **Tipo de resultados y formatos:** Tablas descargables en formato hoja de cálculo y tablas descargables en formato PDF, Excel, PC-Axis, CSV, Ods, JSON.
- **Periodicidad:** Anual
- **Usuarios:** actualmente no se realizan encuestas de satisfacción y ni de la calidad percibida por los usuarios. Por lo que no se aplica al proceso de generación de la información el feedback del usuario.



## 6. CALIDAD

### • Respecto al productor de los datos

#### **Reproducibilidad del proceso:**

El servicio de Seguridad Alimentaria dispone de unas instrucciones internas descritas y guardadas en su carpeta correspondiente, para poder reproducir esta actividad estadística.

#### **Oportunidad y puntualidad:**

**Oportunidad:** Los datos se publican en el mes de julio del año al que se refieren los datos.

**Puntualidad:** los datos se divulgan en las fechas anunciadas en el calendario de publicaciones.

• **Respecto a los procesos:** se sigue un flujo de trabajo establecido y estandarizado lo cual permite que la calidad de la información generada se robusta y fiable.

### • Respecto a los resultados:

◦ *Relevancia y utilidad:* la información generada es relevante y de utilidad debido a que abarca la totalidad de la población objeto de estudio.

◦ *Precisión y confiabilidad:* la información es precisa en cuanto que las variables diseñadas ofrecen la información real y total del fenómeno medido, y confiable en cuanto a que la información se genera según lo establecido en los manuales actualizados por el Ministerio a través de un proceso planificado y estandarizado.

◦ *Nivel de estandarización o conformidad:* los datos y metadatos han sido obtenidos aplicando los principios del “Código de Buenas Prácticas de las Estadísticas Europeas”. Para el proceso de conformación de la información se utiliza la hoja de cálculo de LibreOffice.

◦ *Esquema de calidad:* no se sigue ningún estándar.