



GUÍA GRATUITA • NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN DEL REINO UNIDO

EL SISTEMA DE 0-5, EXPLICADO POR GENTE QUE TRABAJA EN COCINAS

Calificaciones de higiene

Qué comprueba realmente un environmental health officer, cómo la puntuación se convierte en calificación y una autoauditoría de 60 puntos que puedes repasar antes de que llamen a la puerta.

CALIFICACIÓN DE HIGIENE
ALIMENTARIA

0 1 2 3 4 5

CALIFICACIÓN DE HIGIENE
ALIMENTARIA

0 1 2 3 4 5

CALIFICACIÓN DE HIGIENE
ALIMENTARIA

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Diez capítulos · Lista de 60 puntos · libre para copiar y compartir

Cómo funcionan las calificaciones

El sistema de calificación de higiene alimentaria (FHRS) lo gestiona la Food Standards Agency en colaboración con las autoridades locales. Un inspector de seguridad alimentaria de tu ayuntamiento inspecciona tu negocio, comprueba que cumple la legislación de higiene alimentaria y te da una calificación de 0 a 5. La calificación se publica en internet y te envían una pegatina para el escaparate.

LA ESCALA



Muy bueno VERY GOOD

El nivel de higiene es muy bueno.



Bueno GOOD

El nivel de higiene es bueno.



Generalmente satisfactorio GENERALLY SATISFACTORY

El nivel de higiene es generalmente satisfactorio.



Mejora necesaria IMPROVEMENT NECESSARY

Es necesaria alguna mejora.



Mejora importante necesaria MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY

Es necesaria una mejora importante.



Mejora urgente necesaria URGENT IMPROVEMENT NECESSARY

Es necesaria una mejora urgente.

Una foto fija, no un marcador en vivo

La calificación refleja lo que el inspector encontró el día de su visita. No cambia hasta que vuelva a visitarte, por muy bien que haya funcionado la cocina entretanto — por eso el papeleo de ese día importa tanto.

En Escocia es diferente

Escocia no forma parte del FHRS. Usa el Food Hygiene Information Scheme, que da a cada negocio **Pass** (aprobado) o **Improvement Required** (requiere mejoras) — no hay calificación de 0 a 5. El inspector comprueba casi lo mismo, pero Escocia tiene sus propias normas: 14 días para apelar y una sola revisita entre inspecciones, de momento gratuita.

Exhibir la calificación

En Gales e Irlanda del Norte, exhibir la pegatina es un requisito legal. En Inglaterra es voluntario — pero mucha gente interpreta la falta de pegatina como una calificación baja.

Qué comprueba realmente el inspector

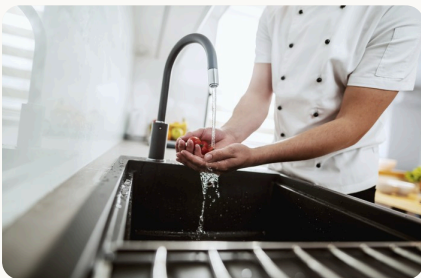
En cada inspección se evalúan tres cosas, y cada una se puntúa por separado. Las tres puntuaciones se suman para fijar la banda — y luego la peor puntuación individual puede bajar la calificación por debajo de esa banda. Las dos reglas pesan, y por eso un área floja cuesta más de lo que parece.

1

HIGIENE

Manipulación de alimentos

Preparación, cocinado, recalentado, enfriado y almacenamiento. Lo que el inspector ve que se hace de verdad.



2

ESTRUCTURA

Estado de las instalaciones

Limpieza, distribución, iluminación, ventilación, control de plagas y el estado del propio edificio.



3

CONFIANZA

Gestión de seguridad alimentaria

Tus sistemas, registros y formación — y si el inspector cree que el nivel seguirá ahí el mes que viene.



En la tercera es donde los negocios salen mal puntuados sin darse cuenta. Un inspector puede ver una cocina limpia. Lo que no puede ver, a menos que se lo enseñes, es si ayer estaba limpia.

Negocios que no se califican

- Establecimientos de bajo riesgo que la mayoría no vería como negocios de alimentación — como quioscos, farmacias o centros de visitantes, si todos sus alimentos están preenvasados y no necesitan refrigeración.
- Cuidadores infantiles y empresas que prestan servicios de cuidados a domicilio.

Revisitas y apelaciones

Una calificación no es permanente. Si has corregido lo que encontró el inspector, puedes pedir otra visita — y tienes derechos si crees que la calificación es errónea.

Pide otra visita

Cuando hayas resuelto los problemas, puedes pedir al ayuntamiento que te inspeccionó una nueva inspección para volver a calificarte. Hazlo por escrito, explica qué has cambiado y aporta pruebas. El inspector viene sin avisar y revisa todo el negocio — así que la calificación puede tanto bajar como subir.

La revisita de pago llega como máximo a los tres meses de pedirla — cobran todas las autoridades de Gales e Irlanda del Norte y algunas de Inglaterra. La gratuita no suele llegar hasta tres meses después de la inspección, y solo tienes una revisita gratuita entre inspecciones programadas.

Apela contra la calificación

Si crees que la calificación no refleja el nivel que había en el momento de la inspección, puedes apelar ante la autoridad local. Hazlo por escrito — en un plazo de 21 días desde que te comuniquen la calificación en Inglaterra, Gales e Irlanda del Norte, o de 14 días en Escocia.

Un 5 se publica en cuanto se sube. Una calificación de 0 a 4 se retiene de tres a cinco semanas tras la inspección, para dar margen a una apelación.

Derecho de réplica

Puedes enviar una breve declaración para que se publique junto a tu calificación — por ejemplo, explicando que un problema ya se ha solucionado. No cambia la calificación, pero se publica con ella.

Es gratis y vale la pena si hay contexto que un cliente querría saber.



Lo que realmente exige un 5

Un 5 no es un premio por tener la cocina ordenada. Es lo que pasa cuando las tres áreas evaluadas son sólidas a la vez y puedes demostrarlo.

1

Procedimientos seguros, aplicados

Almacenamiento, preparación, cocinado, enfriado y recalentado hechos igual en cada servicio, por todo el mundo.

2

Pruebas por escrito

Registros que demuestran que los controles se hicieron de verdad — fechados y firmados por quien los hizo.

3

Personal formado

Todos formados al nivel que necesita su puesto, capaces de explicar qué hacen y por qué, y con un registro de formación fechado de cada uno.

4

Instalaciones en buen estado

Limpias, bien mantenidas, sin plagas y distribuidas para que lo crudo y lo listo para el consumo nunca se junten.

5

Equipos en condiciones de uso

En funcionamiento, limpios, calibrados donde importa, con una rutina de mantenimiento detrás y no un historial de reparaciones.

6

Un sistema de gestión que aguanta

Un sistema escrito de gestión de seguridad alimentaria basado en HACCP — Safer Food, Better Business en la mayoría de pequeños negocios — al día, no rellenado una vez.



Qué esperar del inspector

Los inspectores también tienen obligaciones. Conocerlas hace la visita menos incómoda y te ayuda a distinguir un requisito legal de una sugerencia.

- ☐ Deberían identificarse y mostrar su acreditación antes de empezar.
- ☐ Deberían ser profesionales y corteses en todo momento.
- ☐ Deberían explicar lo que encuentran y darte orientación constructiva para corregirlo.
- ☐ Deberían dejar claro qué puntos son **requisitos legales** y cuáles son **buenas prácticas recomendadas**. Tienes derecho a preguntar qué es cada cosa.
- ☐ Todo lo que te exijan hacer debería confirmarse por escrito, indicando el motivo.
- ☐ Si citan un incumplimiento legal, deberían decirte qué ley se incumple.
- ☐ Deberían darte un plazo razonable para cumplir — salvo que haya un riesgo inmediato para la salud pública, en cuyo caso pueden actuar en el acto.
- ☐ Deberían decirte cómo apelar contra una decisión o presentar una queja sobre ella.



La legislación que aplican

El control de la seguridad alimentaria en el Reino Unido se basa en la **Food Safety Act 1990** — en Irlanda del Norte, la **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — con las **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** y equivalentes en Gales, Escocia e Irlanda del Norte, y el **Regulation (EC) 853/2004** sobre higiene alimentaria, asimilado al derecho británico. Los inspectores puntúan cada área según el **Food Law Code of Practice**; el **FHRS Brand Standard** de la FSA convierte esas puntuaciones en calificación. En Inglaterra y Gales todo negocio puede unirse al sistema **Primary Authority**, por sí solo o mediante una asociación sectorial: un ayuntamiento le da consejos que el resto debe respetar.

Los inspectores no dan puntos por hacerlo bien. Suman puntos por lo que está mal, en cada una de las tres áreas — así que una **puntuación baja es un buen resultado. Luego esos puntos dan una calificación de 0 a 5.**

Antes de que llegue el inspector

Lo que más a menudo falta cuando entra un inspector. Nada de esto lleva mucho tiempo; todo es difícil de presentar en el acto.

- ☐ Tu sistema de gestión de la seguridad alimentaria, completo y con las firmas al día.
- ☐ Tu información de alérgenos, completa y acorde con el menú — y etiqueta con ingredientes y alérgenos destacados en lo que envases antes del pedido.
- ☐ Justificante de registro ante la autoridad local — obligatorio al menos 28 días antes de empezar a operar.
- ☐ Registros de formación de cada miembro del personal, incluido quien haya empezado este mes.
- ☐ Un termómetro de sonda que funcione y esté calibrado — y el registro de la calibración.
- ☐ Registros de temperatura de frigoríficos, congeladores y mantenimiento en caliente.
- ☐ Planes de limpieza que indiquen qué se hace, con qué frecuencia y quién lo hace.
- ☐ Registros de control de plagas, incluidos los informes de visita de la empresa externa, si los hay.
- ☐ Lista de proveedores y registros de entregas, incluido todo lo que hayas rechazado.
- ☐ Lavamanos abastecidos: agua caliente, jabón y un medio de secado.
- ☐ Un fregadero reservado para preparar alimentos, separado del lavamanos.
- ☐ Botiquín completo, con tiritas azules detectables.
- ☐ Residuos almacenados y retirados correctamente, con cubos que cierren.
- ☐ Equipos contra incendios instalados y sin caducar — no puntúan en tu calificación de higiene, pero el inspector lo dirá si algo está claramente mal.
- ☐ Registro de enfermedades del personal — quién comunicó qué y cuándo volvió a manipular alimentos.



Seguridad e higiene alimentaria

Cómo se manipulan los alimentos — la primera de las tres áreas evaluadas.

		SÍ	NO	ACCIÓN NECESARIA
1	¿El personal comunica si está enfermo y no manipula alimentos hasta llevar 48 horas sin diarrea ni vómitos?			
2	¿Los productos de limpieza se guardan con seguridad y aparte de los alimentos?			
3	¿Se mantienen y limpian los equipos con regularidad?			
4	¿El personal lleva ropa de protección adecuada y limpia?			
5	¿El personal sigue prácticas seguras de manipulación de alimentos?			
6	¿Todos los alimentos proceden de proveedores aprobados y documentados?			
7	¿Los residuos de alimentos se separan y se eliminan correctamente?			
8	¿Los congelados se descongelan en el frigorífico, en un recipiente tapado?			
9	¿Los alimentos cocinados se enfrían y refrigeran en 90 minutos como máximo?			
10	¿Los alimentos mantenidos en caliente están a 63 °C o más, con el equipo precalentado?			
11	¿Los alimentos se cocinan a una temperatura interna segura — 75 °C durante 30 segundos o una combinación equivalente?			
12	¿Lo refrigerado se mantiene a 8 °C o menos y lo congelado a -18 °C o menos?			
13	¿Los alimentos preparados y los ingredientes abiertos llevan fecha, y se revisa a diario su caducidad?			
14	¿Todo alimento está tapado, envuelto o guardado en un recipiente cerrado?			
15	¿Los ingredientes con alérgenos están cerrados, bien etiquetados y se preparan con equipo o espacio separados?			
16	¿Se usa bien el equipo por colores para evitar la contaminación cruzada?			
17	¿Se usa equipo aparte y bien etiquetado para lo crudo y lo listo para el consumo?			
18	¿Lo cocinado y lo listo para el consumo se mantiene apartado de lo crudo al almacenar y preparar?			
19	¿Los lavamanos son accesibles, están abastecidos y se usan de verdad?			
20	¿El personal cumple las normas de higiene personal — ropa limpia, pelo recogido, sin joyas ni esmalte de uñas?			

Requisitos estructurales

Las propias instalaciones — la segunda área evaluada.

		SÍ	NO	ACCIÓN NECESARIA
21	¿Los procedimientos de emergencia y las rutas de salida están claramente definidos y despejados?			
22	¿Hay una zona limpia y reservada para los descansos del personal?			
23	¿Las instalaciones para lavar vajilla y utensilios son suficientes para el volumen de trabajo?			
24	¿Las ventanas y puertas están bien instaladas y selladas contra las plagas?			
25	¿Los techos están en buen estado y mantenidos para evitar la contaminación?			
26	¿El suelo es antideslizante, está en buen estado y es fácil de limpiar?			
27	¿Se controla el acceso a las instalaciones para impedir entradas no autorizadas?			
28	¿Son adecuadas las instalaciones para almacenar y eliminar residuos?			
29	¿Los aseos del personal son suficientes y están bien mantenidos?			
30	¿Las instalaciones se mantienen en buen estado de conservación?			
31	¿El edificio está protegido contra las plagas?			
32	¿Las zonas de almacenamiento están limpias, secas y son adecuadas para las existencias?			
33	¿El equipo está colocado de forma que se evite la contaminación cruzada?			
34	¿Los desagües son adecuados y funcionan correctamente?			
35	¿Hay un suministro adecuado de agua potable caliente y fría?			
36	¿La iluminación es adecuada para limpiar e inspeccionar?			
37	¿La ventilación es suficiente para evitar la condensación y el moho?			
38	¿Las superficies y acabados son lisos, no porosos y fáciles de limpiar?			
39	¿La distribución de la cocina separa los procesos con alimentos crudos de los listos para el consumo?			
40	¿Hay zonas separadas para preparar alimentos crudos y cocinados?			

Confianza en la gestión

Tus sistemas y registros — la tercera área evaluada, y la que más veces sale peor puntuada.

		SÍ	NO	ACCIÓN NECESARIA
41	¿Hay un sistema documentado de gestión de la seguridad alimentaria basado en HACCP?			
42	¿Es específico de este negocio y no una plantilla en blanco?			
43	¿Se ha revisado en los últimos doce meses, o tras cualquier cambio?			
44	¿Se completan y firman los controles diarios de apertura y cierre?			
45	¿Los registros de temperatura están completos, con los huecos explicados?			
46	Cuando un control no se supera, ¿queda registrada la medida correctora correspondiente?			
47	¿Los planes de limpieza los firma la persona que hizo el trabajo?			
48	¿Hay un registro de calibración del termómetro de sonda?			
49	¿Se guardan registros de proveedores y entregas, incluidas las entregas rechazadas?			
50	¿La información sobre alérgenos está documentada y al día, a disposición de todo el que sirve y en la etiqueta de lo que se envasa antes del pedido?			
51	¿Hay registros de formación de cada miembro del personal?			
52	¿Se ha formado a todos al nivel que exige su puesto?			
53	¿Hay pruebas de formación de reciclaje, no solo de la inicial?			
54	¿Se guardan en el local los registros de plagas y los informes de la empresa externa?			
55	¿Se conservan los justificantes de retirada de residuos (waste transfer notes)?			
56	¿Se registran las quejas de clientes sobre seguridad alimentaria y lo que se hizo?			
57	¿Puede una persona designada explicar el sistema si el encargado no está?			
58	¿Los registros se guardan el tiempo suficiente para mostrar una tendencia, no solo esta semana?			
59	¿Entendería los registros alguien que nunca ha estado aquí?			
60	¿Podrías presentar todo lo anterior en diez minutos desde que te lo pidan?			

De la puntuación a la calificación

Los inspectores puntúan cada una de las tres áreas por separado. Los puntos se dan por lo que está **mal**, así que una puntuación baja es un buen resultado. Las tres se suman y luego se aplica una segunda regla: ningún área puede superar un tope; si lo supera, la calificación baja, sea cual sea el total.

LAS BANDAS

PUNTUACIÓN TOTAL	Y NINGÚN ÁREA POR ENCIMA DE	CALIFICACIÓN	
0–15	Ninguna puntuación supera 5	5	Muy bueno
20	Ninguna puntuación supera 10	4	Bueno
25–30	Ninguna puntuación supera 10	3	Generalmente satisfactorio
35–40	Ninguna puntuación supera 15	2	Mejora necesaria
45–50	Ninguna puntuación supera 20	1	Mejora importante necesaria
Más de 50	—	0	Mejora urgente necesaria

EJEMPLOS RESUELTOS

5, 5, 20 TOTAL 30 · MÁS ALTA 20

El total apuntaría a un 3, pero un área sacó 20 — por encima del tope de 10 de esa banda — así que la calificación baja a 1.

1

0, 5, 10 TOTAL 15 · MÁS ALTA 10

Un total de 15 entra en la banda más alta, pero el tope para un 5 es 5. La puntuación individual más alta es 10, así que se queda en 4.

4

5, 5, 5 TOTAL 15 · MÁS ALTA 5

Equilibrado y nada por encima del tope. Así es un 5.

5

Por eso un área floja te cuesta más que varios problemas pequeños repartidos. Un negocio con 5, 5, 20 lo ha hecho bien en dos áreas de tres y aun así se queda en un 1.

Arregla el papeleo, y luego demuéstralo.

Esta guía deja las instalaciones y los registros listos para la inspección. Lo demás es demostrarle a un inspector que ayer también estaba así — y eso es un problema de registros, no de limpieza.

Forma al equipo

Cursos con estándar CPD y un certificado fechado y verificable para cada empleado — un registro de formación claro para mostrar a un inspector en el apartado de Confianza en la gestión.

Lleva los registros

La app de GFH sustituye el diario en papel: controles diarios, temperaturas de frigorífico, limpieza y alérgenos, firmados y fechados en el momento.



goodfoodhygiene.co.uk

Esto es una traducción. Si algo en ella difiere de la edición en inglés de esta guía, prevalece la edición en inglés.

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene aplica las directrices de la Food Standards Agency; no cuenta con el aval, la aprobación ni la certificación de la FSA. Esta guía resume el sistema de calificación de higiene alimentaria tal como está en la fecha de publicación y se ofrece a título informativo general. No es asesoramiento jurídico y no sustituye al Food Law Code of Practice ni a las directrices de tu propia autoridad local, que sigue siendo la autoridad sobre cómo se califica tu negocio.