

Sector:	CARN FRESCA I DERIVATS		
Activitat:	CARNISSERIA		
Codi:	CA 01	Data d'actualització:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable

Establiment de venda al detall carn fresca i derivats carnis (mamífers i aus)

Definició de l'activitat

Establiment dedicat a la venda al detall de carn fresca en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat i d'altres similars) derivats carnis i altres productes d'origen animal, sense elaboració pròpia i sense afegir additius.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

- Reial Decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.
- Reglament (CE) núm. 1337/2013 del Parlament Europeu i del Consell de 13 de desembre de 2013, sobre la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per a la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aus de corral.
- Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al por menor. Modificat parcialment pel RD 728/2011, de 20 de maig.
- Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves posteriors modificacions.
- Normes de qualitat dels diferents productes

Condicions tecnosanitàries

- La disposició, el disseny i les dimensions dels establiments han de permetre una realització higiènica de totes les operacions.
- Els materials de les instal·lacions, superfícies i equips, han de ser de fàcil neteja, desinfecció i no tòxic (per exemple planxes d'acer inoxidable, gres no absorbent, rajoles, PVC, pintura que es pugui netejar, etc.)¹

¹ Els pilons de tall, s'admetran de fusta per fer tall fort, sempre que es mantinguin en bon estat.



- L'accés a l'establiment ha de disposar de sistemes que protegeixin front la possible entrada de contaminació i/o plagues (pols, brutícia, insectes, rosegadors i d'altres animals indesitjables).
- Les finestres practicables i les altres obertures que donin a l'exterior (conductes de ventilació) han de disposar de pantalles mosquiteres.
- La il·luminació ha d'estar protegida en qualsevol zona on es manipulin aliments o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors i vitrines).
- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.

Dependències de venda

- Els aliments sense envasar que no requereixen conservació en fred, han d'estar protegits del contacte per part del públic i lluny de fonts de calor que els puguin deteriorar.
- Les vitrines han d'assegurar la separació física entre els diferents aliments², la no incidència directa dels raigs solars, la protecció dels aliments de la contaminació i la temperatura adequada dels aliments que s'hi exposen.
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica³) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret). S'aconsella que la pica rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estrís sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
- Cal mantenir els estrís de treball els envasos (d'ús alimentari) i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

Obrador (opcional)

- La temperatura recomanable per a aquest espai és entre 15-17°C. Cas necessari, cal comptar amb un dispositiu de condicionament d'aire per assolir aquesta temperatura i disposar de termòmetre per poder controlar-la.
- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la obertura no manual d'aquesta (portes basculants, etc.).
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica⁴) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret). S'aconsella que la pica rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estrís sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
- Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús.
- Cal mantenir els estrís de treball els envasos (d'ús alimentari) i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

² Separació entre aliments envasats i no envasats i separació dins dels no envasats en funció de la seva naturalesa (per ex. mamífers i aus)

³ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

⁴ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



Emmagatzematge no frigorífic d'aliments:

- S'ha de fer en un espai aïllat, preservat de focus contaminats, en condicions ambientals correctes i sense tocar el terra (prestatges aïllants) Si l'espai d'emmagatzematge coincideix amb l'espai d'elaboració, cal comptar amb dispositius tancats (armari, contenidors de plàstic, etc.).

Serveis higiènics per als manipuladors:

- El rentamans ha d'estar equipat amb aixeta de tancament no manual (polsador) amb aigua, dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús (paper o aire).
- Cal assegurar que el vàter queda aïllat de qualsevol zona on es manipulin i/o s'emmagatzemin aliments per una porta amb tancament efectiu (sistema de retorn automàtic) i amb sistema de ventilació natural o forçada.

Vestidors:

- La roba de carrer i els objectes personals han d'estar guardats aïllats en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu.

Emmagatzematge de productes de neteja:

- Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombra, galleda, etc.) en un espai aïllat dels aliments. Cas d'emmagatzemar-los a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho en dispositius tancats.

Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següent enllaç:

http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

Altres consideracions

- Les carnisseries podran elaborar carn picada, per vendre en el mateix dia de la seva elaboració (no es podrà conservar d'un dia per l'altre). La carn picada no pot portar additius.
- No utilitzar rètols amb punxons clavats als aliments.
- Els establiments alimentaris hauran de facilitar informació sobre la presència d'al·lèrgens en els aliments que ofereixen al consumidor final, tant si es tracta d'aliments envasats, com de venda a doll. Consulteu:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/

- La informació que han de portar els productes no envasats, per venda al taulell serà:
 - Denominació de l'aliment
 - Espècie animal de la que s'obté la carn
 - Llista d'ingredients



- Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
- L'etiquetatge de productes envasats, elaborats o no en el propi establiment ha de dur la següent informació:
 - Dades de l'establiment (nom + adreça).
 - Marca sanitària (rectangular amb les expressions: "elaboració pròpia", el número de cens o "autorització i "venda directa al consumidor").
 - En els derivats carnis la denominació comercial i la classificació de qualitat, l'espècie animal a partir de la qual s'ha obtingut la carn.
 - La classificació de qualitat i l'espècie animal.
 - Llistat d'ingredients.
 - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies - Data de caducitat
 - Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració).
 - Quantitat neta.
 - Condicions d'utilització i/o conservació.
 - Menció: " Cuinar completament abans del seu consum "per als preparats carnis frescos.
 - Procedència o país d'origen de la carn fresca, refrigerada o congelada: porcí, caprí, oví i aus.
- Els establiments que serveixen productes alimentaris a domicili han de disposar de sistema de transport en condicions sanitàries suficients (protegits i a temperatura controlada) i envasos i contenidors pel seu transport (consultar fitxa TS 01).
- És permès subministrar a altres minoristes⁵ del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS 01).
- Si es vol subministrar més del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA⁶.
- Si es vol subministrar preparats carnis frescos (salsitxes, botifarres, etc.) a menjadors col·lectius institucionals⁷, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA.
- L'activitat està sotmesa al tràmit de comunicació i declaració responsable, en virtut de la qual el titular està obligat a declarar que coneix i compleix la normativa d'aplicació.

⁵ A excepció d'altres establiments carnis

⁶ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya

RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments ⁷

Centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants, etc.