

Sector	CARN FRESCA I DERIVATS		
Activitat	CARNISSERIA		
Codi	CA 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

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.

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
- 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 comuniquin amb 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).
- Les instal·lacions frigorífiques (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb **termòmetre**. Igual que s'ha de comptar amb un **termòmetre manual** per poder mesurar la temperatura del propi aliment.
- L'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.)
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir **tapadora i pedal**.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos (autoritzats per ús alimentari) en un **correcte estat de neteja**. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

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

- Vestidors:
 - La roba de carrer i els objectes personals han d'estar **guardats aïllats** en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu
- Serveis higiènics per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):
 - 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.
- 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**
 - S'haurà de disposar dels autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat 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

Dependència de venda

- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta **d'accionament no manual** (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica²) **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'estrils sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
- 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 aliments³, la **no incidència directa dels raigs solars**, la **protecció dels aliments de la contaminació** i la **temperatura adequada** dels aliments que s'hi exposen.

Obrador (opcional)

- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistent per a la manipulació dels aliments**.
- 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**

² No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

³ Separació entre aliments envasats i no envasats i separació dins dels no envasats en funció de la seva naturalesa (per ex. mamífers i aus)

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

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'estris sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.

- 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.).

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.
- 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 treballin amb embotits cuits, llescats o tallats en porcions, preenvasats en el comerç, han de tenir en compte la **vida útil** d'aquest en relació amb el risc de Listeria monocytogens. Consulteu:

https://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Listeria-en-llescats/Data-de-caducitat-embotits-cuits-2.pdf

- Els establiments que serveixen menjars 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 TS01).
- És permès subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya. Si es vol subministrar més del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA⁵.
- 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.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments del comerç minorista.

Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Reial Decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.

Reglament (CE) 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.

Reglament (CE) 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell d'additius alimentaris i les seves posteriors modificacions.

Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-salsitxeries de Catalunya.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, 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 1334/1999 de 6 de març, 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.

⁵ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments