

<b>Sector</b>	<b>CARN FRESCA I DERIVATS</b>		
<b>Activitat</b>	<b>CARNISSERIA-SALSITXERIA / CARNISSERIA-XARCUTERIA</b>		
<b>Codi</b>	<b>CA 02</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Juliol 2023</b>

#### **Denominació comercial/activitat assimilable**

Cansaladeria, Tocinera, Saltxixeria, etc.

#### **Tipologia d'activitat**

- Carnisseria-salsitxeria: establiment dedicat a l'activitat de carnisseria amb elaboració en un obrador annex, o separat de les dependències de venda però tancat al públic, de preparats de carn (fresc i crus-adobats), embotits de sang i "embotits tradicionals" (establerts per l'Ordre ARP/304/2005) Inclou també l'activitat de salar cansalada. No inclou l'elaboració de certs productes curats ni pernil dolç ni menjars preparats a base de carn. Pot utilitzar additius.
- Carnisseria-xarcuteria: establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en un obrador annex, o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de tot tipus de derivats carnis i plats cuinats carnis ( lasanya, macarrons bolonyesa, croquetes...).

#### **Condicions tecnicosanitàries**

- 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.)<sup>1</sup>
- 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 contaminants, 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.)

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

- 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.
- 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](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

### Dependències de venda

- Els materials de la zona de servei han de ser de **fàcil neteja i desinfecció i no tòxics**.
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta **d'accionament no manual** (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica<sup>2</sup>) **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.
- 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 aliments<sup>3</sup>, la **no incidència directa dels raigs solars**, la **protecció dels aliments de la contaminació** i la **temperatura adequada** dels aliments que s'hi exposen.

<sup>2</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

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

### Obrador (opcional)

- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents 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 fotoelèctrica<sup>4</sup>) **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'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.).
- Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una **pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús.**
- Per als tractaments de salar, coure, fumar, assecat i curar s'ha de disposar dels **equips adequats** i en cas necessari dotar-los d'un **sistema d'extracció de fums**. Aquestes operacions s'han de realitzar preferentment en un **espai separat de l'obrador o separades en el temps.**
- Espècies i additius alimentaris han de guardar-se **aïllats dels aliments** (espai o armari tancat).

### Altres consideracions

- Les carnisseries-salsitxeries 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.**
- La producció pròpia no pot passar de 5 tones setmanals de productes acabats o, en el cas del foie gras, de 0'7 tones per setmana.
- **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" ).

<sup>4</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

- 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 greixos i els ossos que es porten a plantes industrials per a la seva transformació, s'han de recollir dins les 24 hores següents als processos d'especejament i desossament. En cas que no es retiri en el termini indicat, s'han de conservar a una temperatura igual o inferior als 7°C, en recipients estancs de fàcil neteja, identificats i d'ús exclusiu en un període màxim de 72 hores.
  - 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](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-RGSEAA<sup>5</sup>.
  - 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.

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

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.