

Sector:	CARN FRESCA I DERIVATS		
Activitat:	CARNISSERIA-SALSITXERIA / CARNISSERIA-XARCUTERIA		
Codi:	CA 02	Data d'actualització:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable Cansaladeria,
Tocineria, Saltxixeria, etc.

Definició de l'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...).

Normativa sanitària bàsica que li es 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) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentaria facilitada al consumidor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell d'additius alimentaris i les seves posteriors modificacions.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- 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 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 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents dels colorants i edulcorants pel seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització i les seves posteriors modificacions.
- 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.

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.)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 donin al 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)⁴ 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 estris 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.

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

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 Cas de disposar d'espai de venda i d'obrador, es permetrà disposar d'un sol rentamans únicament a l'obrador, si la distància entre aquests dos espais és molt propera.



Obrador

- 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 fotoelèctrica¹) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret)² 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.
- Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús.
- Cal mantenir els estris 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.
- 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).

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 (prestetges 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.

¹ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

² Cas de disposar d'espai de venda i d'obrador, es permetrà disposar d'un sol rentamans únicament a l'obrador, si la distancia entre aquests dos espais és molt propera.



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, Fitxes tècniques d'elaboració de productes, 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-salsitxeries poden 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.
- 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 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 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 minoristes 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.