

REQUISITS SANITARIS BÀSICS
CARNISSERIES



Ajuntament de L'Hospitalet

Normativa sanitària bàsica:

- Reglament (CE) 852/2004 higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004 higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial Decret 1376/2003 de les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats.
- Ordre del 14 de gener de 1986 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a carns picades.
- Reial Decret 142/2002 pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants pel seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'ús.
- Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Tipus d'establiments i productes que poden oferir



Carnisseria:

- Venda de carn fresca en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, entatxonat...).

Carnisseria salsitxeria (cansaladeries):

- L'activitat de carnisseria.
- Elaboració en obrador de: preparats de carns frescos (ex.: salsitxes), preparats crus adobats (pinxos, aletes de pollastre adobades...), embotits de sang (botifarró, botifarra negra) i els considerats tradicionals especificats a l'Ordre ARP/304/2005.

Carnisseria xarcuteria:

- L'activitat de cansaladeria.
- Elaboració en obrador de productes carnis curats, plats cuinats carnis (croquetes, canalons de carn...).



Dependències de venda:

- Mostrador, vitrina i elements frigorífics amb termòmetre independent.
- Mostradors protegits per a productes que no necessitin tractament de fred.
- Rentamans d'accionament no manual dotat d'aigua potable freda i calenta, sabó en dosificador i paper eixugamans d'un sol ús.
- Recipients pels productes alimentaris rebutjats pel consum humà. Identificats com a "despulles i residus" o, en el seu cas, MER.

Obradors (no necessaris per a l'activitat de carnisseria):

- La temperatura ambiental garantirà una producció higiènica. Pot ser necessària la instal·lació d'aire condicionat.
- Equips adequats pel picat, amassat i embotit dels productes.
- Rentamans d'accionament no manual dotat d'aigua potable freda i calenta, sabó en dosificador i paper eixugamans d'un sol ús.
- Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge de condiments, espècies i additius.
- En cas d'efectuar salats, fumats, cocció, etc., hauran de disposar de la maquinària i estris adequats.

Altres:

- Local correctament aïllat del carrer mitjançant una porta efectiva.
- Finestres i obertures protegides contra la entrada d'insectes o altres plagues.
- Espai per a vestidor, armariet per guardar a la roba exclusiva de treball.
- Espai per a productes i estris de neteja.
- Serveis higiènics: rentamans amb aigua freda i calenta, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús. El WC no podrà connectar directament amb espais on es manipulen o s'emmagatzemen aliments. Disposarà d'un sistema de ventilació natural o mecànica.

Manipulació



- Està prohibida la col·locació de cartells indicadors de preu o qualsevol altra informació amb punxons que deteriorin els envasos o contaminin les matèries primeres.
- El picat de la carn s'efectuarà a la vista del comprador però es pot efectuar amb caràcter previ per a la producció d'un dia, sense afegir cap tipus d'additiu ni ingredient alimentari.
- Està prohibida la descongelació, la recongelació i la congelació de les carns i derivats carnis, a excepció d'aquells que, un cop elaborats, necessitin una conservació a temperatura de -18°C (sempre i quan es disposi d'equips adequats).
- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda són les següents:

Carn fresca	≤ +7°C
Carn d'aus	≤ +4°C
Carn picada i preparat de carn	≤ +2°C
Despulses refrigerades	≤ +3°C
Carn i despulles congelades	≤ -12°C

Plats cuinats carnis (durada inferior a 24 hores)	≤ +8°C
Plats cuinats carnis (durada inferior a 24 hores)	≤ +4°C
Plats cuinats carnis congelats	≤ -18°C
Plats cuinats carnis calents	≤ +65°C

- Si s'efectua transport d'aquests productes, s'haurà de fer amb tots ells protegits i mantenint la temperatura de conservació indicada, acompanyats de la documentació que acrediti l'origen.

Documentació necessària



- Elaborar un pla d'autocontrol específic per a cada establiment (veure **Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació** de l'Ajuntament de L'Hospitalet), en el qual han de constar els següents prerequisits:
 - Formació en manipulació d'aliments.
 - Pla de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de plagues i animals indesejables.
 - Pla de control de proveïdors i traçabilitat.
 - Pla de control de temperatures.
 - Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària.
- Declaració responsable a l'inici de l'activitat (veure tràmits al web de l'Ajuntament):

www.l-h.cat



Per temes



Salut



Tràmits



Seguretat alimentària