



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 2

Instal·lacions i higiene



Index

2.A.CONDICIONS ESTRUCTURALS

- ¿Quines condicions han de tenir les instal·lacions, els locals i els equips de l'establiment?
- Resum del que s'estableix indispensable en la normativa aplicable
- Preguntes més freqüents

2.B CONDICIONS D'HIGIENE I MANIPULACIÓ

- ¿Quina és la temperatura adequada de conservació i manipulació dels productes?
- Com he d'organitzar la cambra frigorífica?
- Puc utilitzar cartells amb punxes?
- Quines són les condicions de la carn picada?
- Puc congelar i descongelar carn?
- Quins requisits han de complir els envasos dels aliments?

2. A. CONDICIONS ESTRUCTURALS

Quines condicions han de tenir les instal·lacions, els locals i els equips de l'establiment?

L'adequació de les instal·lacions, dels locals i equips depèn del tipus d'activitat i dels productes que elabori, de les operacions que s'hi duen a terme i del volum de comerç.

Els locals en què s'emmagatzemen i manipulen els aliments s'han d'ubicar en llocs separats de zones que puguin produir contaminació. Cal prevenir l'entrada de pols, aire contaminat o animals a l'interior d'aquests locals.

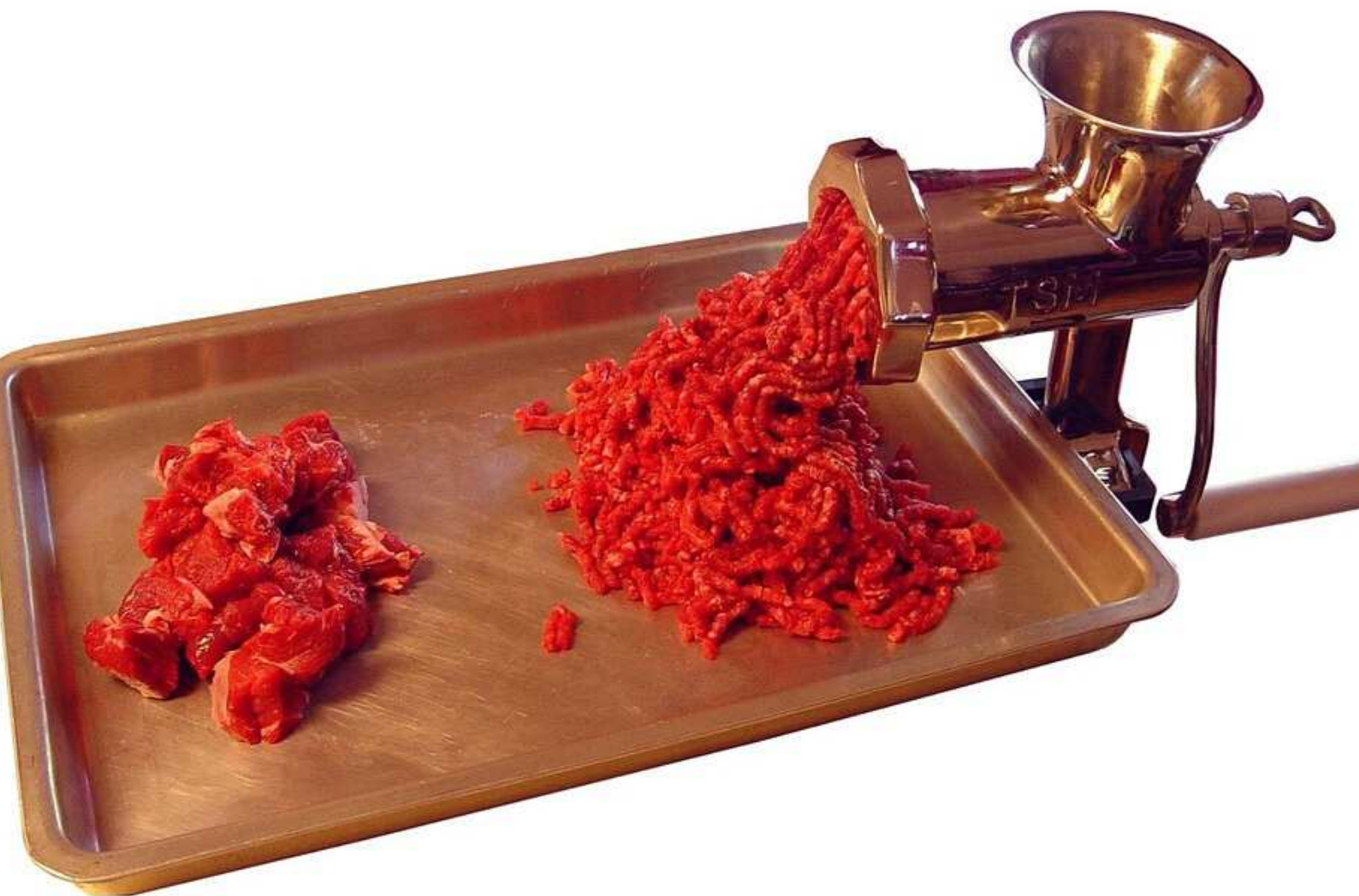
El disseny i l'estructura del local d'elaboració han d'evitar contaminacions possibles entre les matèries primeres i els productes elaborats.

Han de permetre seguir un ordre preestablert d'elaboració des de la recepció d'ingredients fins a l'expedició de productes, i evitar retrocessos i encreuaments innecessaris entre les diferents operacions.



CONDICIONS ESTRUCTURALS

condicions que han de tenir les instal·lacions, els locals i els equips de l'establiment



En definitiva, s'ha de complir el que estableix l'annex II del Reglament 852/2004 per als establiments alimentaris, a més de les condicions específiques que estableix el Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda.

RESUM DEL QUE ESTABLEIX INDISPENSABLE LA NORMATIVA:

1. Infraestructura general Trespols, parets i sostres

Els trespols han de ser de material impermeable, bons de fer nets i de desinfectar, i que evitin l'acumulació d'aigua.

Han d'estar en bon estat de conservació. Les parets han de ser llises, sense desperfectes i en bon estat de conservació.

Han de tenir una superfície de material impermeable bo de netejar i desinfectar, i com a mínim fins a una alçada que permeti assegurar la higiene de les operacions que s'hi facin.

Els sostres han d'estar construïts de manera que evitin l'acumulació de brutor i redueixin la condensació, la formació de floridura i el despreniment de partícules.

Portes

Les portes han de ser bones de netejar i de desinfectar, amb superfícies llises i no absorbents, especialment les superfícies de contacte amb les mans.



Ventilació i il·luminació

Els locals han de tenir ventilació suficient per evitar la condensació excessiva de vapor que dificulti la visibilitat i pugui causar contaminació dels productes. Si el procés d'elaboració inclou un procés de cocció, han de disposar de **campana extractora amb filtres de separació de greixos**.

Les preses d'aire dels sistemes de ventilació han de tenir filtres per eliminar la pols i la contaminació ambiental.

Cal evitar que hi pugui haver corrents d'aire des de zones contaminades a zones netes.

La intensitat de la llum, els punts de llum i cap a on s'adreça han de ser adequats a les necessitats de l'activitat a què es destinin.

Tots els punts de llum artificial han d'estar proveïts de protecció perquè, en cas de ruptura, no es puguin contaminar les àrees on es manipulen aliments.

A l'establiment s'han d'utilitzar només materials i equips autoritzats per a l'ús en la indústria alimentària. Han de ser bons de netejar i, si escau, de desinfectar.

Han d'estar construïts de manera que no quedin buits on es pugui acumular brutor, amb materials llisos, que es puguin rentar, resistent a la corrosió i no tòxics.

S'han de mantenir en bon estat.

Estris i superfícies de manipulació d'aliments

Tret dels recipients i envasos d'un sol ús, els estris i les superfícies de manipulació han de tenir una construcció, una composició i un estat de conservació i manteniment que en permetin la perfecta neteja i, si escau, desinfecció. Els estris de tall i la resta d'estrus han de ser de metall, plàstic o altres materials impermeables autoritzats.



Les superfícies de les taules han d'estar construïdes de material bo de netejar.

La fusta no és, generalment, acceptable com a superfície de contacte amb els aliments, ja que és difícil de netejar i desinfectar i es pot estellar, tot i que hi ha alguns usos concrets que estan autoritzats, com per exemple a les superfícies per tallar la carn.

3. Específics de cada zona

a. Zona de recepció

En cas que sigui necessari, ha de disposar d'una zona de descàrrega de mercaderies construïda de manera que sigui bona de netejar i dotada amb dispositius adequats de protecció contra possibles contaminacions ambientals (pols, pluja, etc.) i contra l'entrada d'animals indesejables (insectes, rosegadors, etc.).

b. Magatzems i cambres frigorífiques

Hi ha d'haver magatzems i, si cal, cambres frigorífiques o zones clarament delimitades per a:

- matèries primeres i ingredients
- productes semielaborats
- productes elaborats
- envasos i embalatges

No es poden emmagatzemar els aliments conjuntament amb altres productes no alimentaris.



Els magatzems i les cambres frigorífiques han de tenir una capacitat suficient i han d'estar separats d'altres productes que no siguin propis de l'activitat.

S'han de tenir en compte els requisits de temperatura segons la naturalesa de cada producte.

Cada cambra o sala refrigerada ha de tenir un termòmetre fiable i bo de llegir.

Una il·lustració d'un monitor d'ordinador amb un fons blau clar i una pantalla blanca. A la pantalla, el text "Evitar la contaminació creuada" està escrit en negreta i color blau fosc.

**Evitar la
contaminació
creuada**

Els productes envasats i els no envasats, els aliments crus i els elaborats es poden emmagatzemar conjuntament sempre que s'apliquin mesures efectives per evitar la contaminació creuada, per exemple tapant-los amb full de polietilè, separant-los mitjançant cortines, col·locant els aliments diferents en recipients tapats, etc.

c. Salas de manipulació /fabricació /envasat /expedició

Els establiments han de disposar d'un local o diversos locals, separat i prou ample, per a la fabricació, l'envasat i l'expedició dels productes.

Segons el tipus de producte i el tractament que es faci, si és necessari, l'establiment ha de tenir locals independents per fer les operacions o tractaments que ho requereixin (assecat, cuinat, fumat, llescat, etc.).

Algunes de les operacions anteriors es poden fer en un mateix local, si així ho permet l'autoritat competent i si té un disseny i unes dimensions adequades i el procés es pot fer higiènicament, amb la condició que no hi pugui haver perill de contaminació creuada per als productes elaborats.

De manera general

La manipulació dels productes envasats i els no envasats es pot fer en un mateix local si es fa en moments diferents i es pot fer de manera **completament independent**.

També es poden separar físicament diferents àrees dins un mateix local mitjançant cortines de plàstic que es mantinguin netes i evitin la contaminació que es podria transmetre a través de l'aire.

- Cal evitar encreuaments entre matèries primeres, producte semielaborat i producte transformat.

- Cal disposar d'una instal·lació per rentar-se i eixugar-se les mans, per rentar els estris i, si és necessari, per a la neteja dels productes alimentaris, amb aigua freda i calenta.

- En el cas de minoristes elaboradors (carnisseries-salsitxeries i carnisseries-xarcuteries) la normativa exigeix dos rentamans, un a la zona de venda, i un altre a la zona d'obrador.

En tot cas, la ubicació dels rentamans sempre n'ha d'afavorir l'ús.

MANIPULAS ALIMENTOS SÉ CONSCIENTE LAVA TUS MANOS

Lavarse las manos es una acción clave para prevenir la contaminación de los alimentos por parte de los manipuladores

¿CUÁNDO?

- Antes de empezar a manipular alimentos.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de manipular desperdicios, basura, realizar operaciones de limpieza.
- Después de ir al baño.
- Después de sonarse la nariz, toser, estornudar, comer, fumar y tocar animales.

Uso de guantes

Si se usan guantes deben seguirse las mismas normas que para el lavado de manos

¿CÓMO?

1. Mojar las manos con agua caliente
2. Frotarse las manos con agua y jabón durante 10-15 segundos
3. Frotar entre los dedos, palmas y muñecas
4. Aclarar con abundante agua
5. Secar preferentemente con papel

CONTACTO: 971 177 383
<http://seguretatalimentaria.caib.es>

¡Síguenos en redes sociales!
@SalutIB

CONSELLERIA O SALUT I CONSUM I DIRECCIÓ GENERAL B SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ
SERVEI DE SEURETAT ALIMENTÀRIA

Es pot utilitzar una mateixa pica per a la neteja d'estrís i per rentar-se les mans o per rentar aliments sempre que s'utilitzi en moments diferents i es mantengui neta en tot moment, operativa i lliure d'objectes que impedeixin fer les operacions de neteja amb higiene i eficàcia.



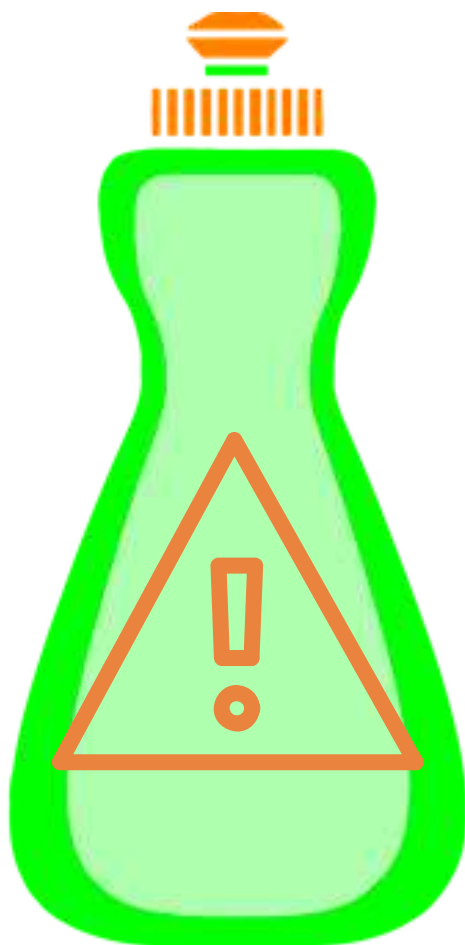
Totes les zones han de tenir un contenidor per als residus que sigui bo de netejar i de desinfectar, que tenguin tapadora i un sistema higiènic per obrir-lo. Els residus s'han de retirar amb rapidesa dels locals on hi ha aliments, i evitar que s'acumulin.



d. Emmagatzematge de productes de neteja

Els productes de neteja, de desinfecció i biocides han d'estar separats dels productes alimentaris.

Els productes químics i els estris de neteja es poden guardar en el mateix local on es manipulen aliments si es guarden dins un **armari tancat destinat exclusivament a aquest ús.**



e. Zona de serveis i vestuaris

Els lavabos i vestuaris han d'estar en el mateix

edifici o en un altre que estigui connectat amb

els locals de l'activitat.

Els inodors no poden comunicar directament amb les zones de manipulació d'aliments

Han de tenir rentamans amb aigua corrent freda i calenta, estris de neteja personal (dosificador de sabó, raspalls d'ungles, etc.) i un sistema d'assecat higiènic de les mans (per exemple, paper d'un sol ús).

El personal ha de disposar de roba neta d'ús exclusiu per a la manipulació d'aliments. Aquesta roba **no es pot guardar a les zones de manipulació o d'emmagatzematge d'aliments.**

En establiments de dimensions reduïdes es poden admetre taquilles o similars en les dependències en què no es manipulen aliments.

PREGUNTES MES FREQUENTS

És necessari disposar d'un obrador?



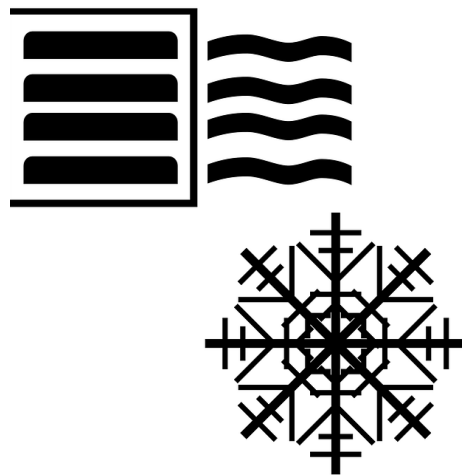
SI

Les carnisseries-salsitxeries i carnisseries-xarcuteries han de tenir un obrador separat de la zona de venda i no pot ser accessible al públic.

L'obrador pot ser annex o no a la zona de venda, però s'ha de tenir en compte que les manipulacions que es duen a terme a l'obrador no poden contaminar les de la venda i a l'inrevés.



L'obrador ha de disposar d'un dispositiu de condicionament d'aire?



Sí, les temperatures dels locals o de la part dels locals on es manipulen la carn, matèries primeres i productes carnis han de garantir una producció higiènica; per aquest motiu, aquests locals han d'estar proveïts d'un dispositiu de condicionament d'aire, que s'ha de mantenir a una temperatura que no superi els 18 °C en el moment en què s'hi està treballant.

<18°C

És necessari disposar d'instal·lacions o locals específics per als tractaments d'assecatge i curació?

Sí, en cas d'elaborar productes carnis curats o assecats, s'ha de disposar d'instal·lacions o locals específics per als tractaments **d'assecatge i curació**



Es necessari disposar d'equips adequats, quan sigui necessari, per als tractaments de salaó, fumatge, cocció, etc.?

Sí, sempre que s'elaborin aquests tipus de productes carnis.

En el cas de productes fumats i cuinats, els locals han d'estar dotats de sistemes d'extracció de fums i/o vapors.

Els focus de calor han d'estar en un local separat de l'obrador.

Poden estar en el mateix local sempre que es demostrï que s'utilitza quan ja han acabat les operacions d'especejament i manipulació en l'obrador.

He de tenir termòmetres en les cambres frigorífiques?



SI

Els aliments que s'han de mantenir a temperatura regulada han de comptar amb els dispositius necessaris perquè es pugui comprovar la temperatura: termòmetres, enregistradors de dades...

He de tenir un magatzem independent per a els productes que així ho necessitin?

D'acord amb la normativa, heu de disposar d'un magatzem o un armari per emmagatzemar els condiments, les espècies i els additius alimentaris en condicions que n'evitin l'alteració i/o la contaminació.

També hi ha d'haver un altre magatzem o armari tancat i identificat per emmagatzemar detergents, desinfectants i substàncies similars, i el material de neteja i manteniment.

Aquests productes s'han de mantenir en els seus recipients originals i, si s'han de transvasar, els envasos han d'estar clarament identificats i no poden contenir o haver contingut aliments o beguda.



2.B CONDICIONS D'HIGIENE I MANIPULACIÓ

Quina és la temperatura adequada de conservació i manipulació dels productes?

a) Carn fresca refrigerada d'animals domèstics de les espècies bovina (incloent-hi les espècies Bubalus bubalis i Bison bison), porcina, ovina, caprina, solípedes, mamífers terrestres silvestres reproduïts, criats i sacrificats en captivitat i de caça major silvestre: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$.

b) Carn fresca refrigerada de gallines, galls dindis, pintades, ànecs, oques i conills, aus silvestres reproduïdes, criades i sacrificades en captivitat i caça menor silvestre: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.

c) Carn picada i preparats de carn picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$.

d) Preparats de carn: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$, segons la matèria primera i l'espècie animal de la qual s'obté.

e) Despulles refrigerades: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$.

f) Carn i despulles congelades: $\leq -12^{\circ}\text{C}$.

g) Plats cuinats carnis: amb un període de durada inferior a 24 hores, $\leq 8^{\circ}\text{C}$; amb un període de durada superior a 24 hores, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.

h) Plats cuinats carnis congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

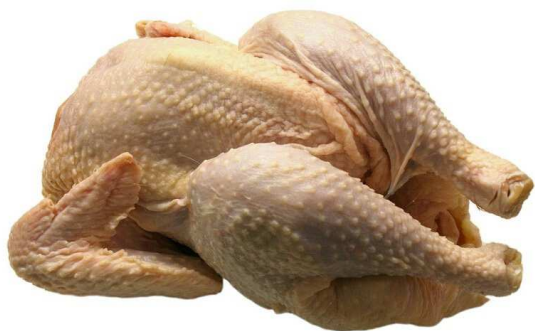
i) Plats cuinats carnis calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$.



Com he d'organitzar la cambra frigorífica?

S'han de mantenir tots els productes que no estiguin envasats protegits, separats els uns dels altres (crus/cuinats, carn/vegetals/peix...) i dels productes no alimentaris en tot moment (magatzem, exposició...).

A més a més, la carn d'aus no ha d'estar en contacte directe amb altres tipus de carn d'altres espècies.



S'ha d'evitar introduir cartons en la cambra de conservació de carns.



Puc utilitzar cartells amb punxes que contaminen les matèries primeres?

No, la norma prohibeix la col·locació de cartells indicadors de preus o qualitats i qualssevol altres proveïts de punxes que deteriorin els envasos destinats a la venda com a unitat comercial o que puguin contaminar les matèries primeres.

Quines són les condicions de la carn picada?

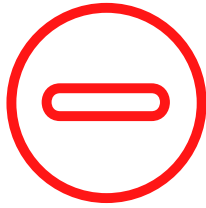
La picada de la carn s'ha de fer a la vista del comprador. No obstant això, la picada es pot fer amb caràcter previ, d'acord amb les necessitats del despatx diari, sense conservar-la d'un dia per l'altre i s'ha d'expendre exclusivament a l'establiment preparador; s'ha de presentar al públic refrigerada i perfectament identificada en vitrines o altres elements frigorífics.

No es pot addicionar cap additiu a la carn picada.



Puc congelar o descongelar la carn?

NO



La normativa prohibeix la descongelació, la recongelació i la congelació de la carn i dels derivats carnis en els establiments de comerç minorista de la carn.

Només es poden congelar els derivats carnis elaborats (ni carn ni despulles) en el mateix establiment si es compta amb dispositius adequats que garanteixin un procediment de congelació segur.



Quins requisits han de complir els envasos d'aliments?

Els envasos d'aliments han d'estar en bon estat de manteniment i han de ser aptes per a l'ús alimentari, s'han de presentar en bones condicions i estar nets.

S'ha de tenir esment especial a la idoneïtat dels envasos reciclats.

A més, s'han d'utilitzar els materials d'acord amb les especificacions d'ús (exemple: l'envàs de menjars calents ha de ser d'un material apte per a temperatures altes).

Per saber si els productes són aptes s'ha de sol·licitar al proveïdor la declaració de conformitat sobre els objectes i materials plàstics.

Es de gran importàcia tenir cura a l'hora d'emmagatzemar els envasos, per evitar la seva contaminació.

Aquest link conté més informació sobre materials en contacte amb els aliments AECOSAN y la DG SANTE

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/Folleto_FCM_DGSANTE.pdf