



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

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 6
Metodología de treball



METODOLOGÍA DE TREBALL

Per la gran importància que té la metodologia de treball en el sector carni, hem abstret aquest punt de prerequisits per centrar-nos en la metodologia adequada que han de seguir els manipuladors del sector carni per garantir la innocuïtat dels aliments que posen a la venda en els seus establiments, sobretot en els punts de control que es considera més important controlar, con són el control de la contaminació creuada, l'ús d'additius i l'envasament al buit.

Metodologia de treball

1. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓ CREUADA
2. ÚS CORRECTE DELS ADDITIUS
3. CONTROL DELS TRACTAMENTS TÈRMICS I DEL REFREDAMENT DE PRODUCTES ELABORATS
4. ENVASSAMENT AL BUIT CORRECTE
5. VIDA ÚTIL
6. TRANSPORT



1. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓ CREUADA

Objectiu

Garantir que el personal segueix les instruccions de treball i els processos de funcionament que garanteixen l'elaboració i manipulació segura dels aliments, per complir els requeriments normatius de seguretat alimentària que tenen els operadors dels establiments alimentaris, incloent-hi la venda minorista.



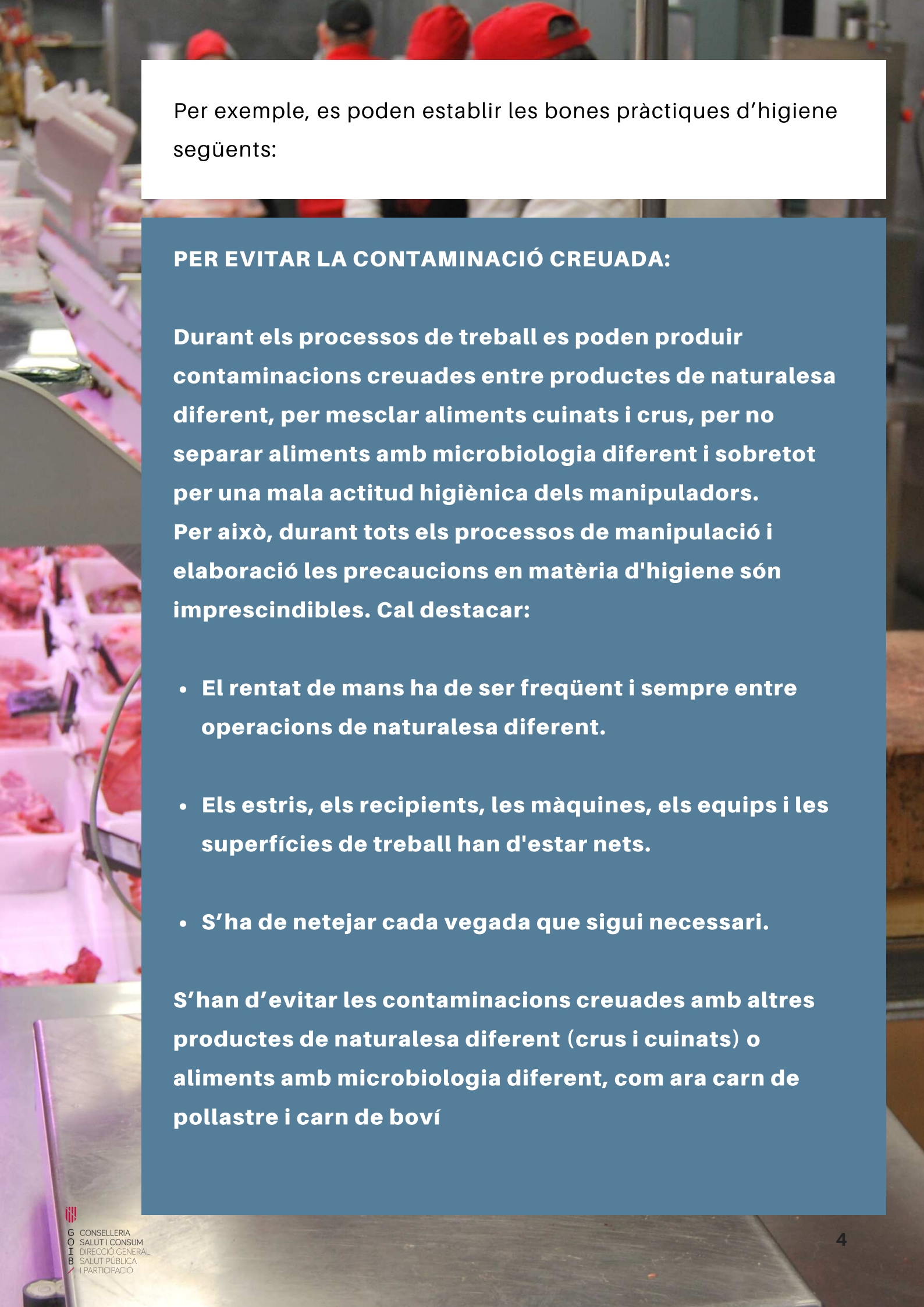
Actuacions

1. Elaborar instruccions de treball concretes per a cada tipus de procés.
2. Utilitzar guies de bones pràctiques d'higiene aprovades, en els processos de manipulació i elaboració.
3. Elaborar fitxes descriptives de cada producte que s'elabora i un full de producció de cada lot de producte.
4. Supervisar que els manipuladors segueixen les instruccions.

Documentació

Instruccions i guies de bones pràctiques de manipulació.

http://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/guies_de_practiques_correctes_dhigiene-61609/



Per exemple, es poden establir les bones pràctiques d'higiene següents:

PER EVITAR LA CONTAMINACIÓ CREUADA:

Durant els processos de treball es poden produir contaminacions creuades entre productes de naturalesa diferent, per mesclar aliments cuinats i crus, per no separar aliments amb microbiologia diferent i sobretot per una mala actitud higiènica dels manipuladors. Per això, durant tots els processos de manipulació i elaboració les precaucions en matèria d'higiene són imprescindibles. Cal destacar:

- **El rentat de mans ha de ser freqüent i sempre entre operacions de naturalesa diferent.**
- **Els estris, els recipients, les màquines, els equips i les superfícies de treball han d'estar nets.**
- **S'ha de netejar cada vegada que sigui necessari.**

S'han d'evitar les contaminacions creuades amb altres productes de naturalesa diferent (crus i cuinats) o aliments amb microbiologia diferent, com ara carn de pollastre i carn de boví

2.ÚS CORRECTE DELS ADDITIUS

Els additius que s'utilitzen en l'elaboració dels preparats i productes carnis estan regulats normativament en el Reglament (CE) 1333/2008 d'additius alimentaris, i tenen establerts uns límits per a l'addició a cada tipus de producte



S'ha de classificar correctament el tipus de producte que s'elabora en els següents:

Carn fresca

Preparat de carn

Producte carni

Aquesta classificació guiarà sobre els tipus d'additius que es poden utilitzar.

A més haurem de:

- 1. Controlar l'etiquetatge dels preparats d'additius que s'usen.**
- 2. comprovar que estan autoritzats per al producte que s'ha d'elaborar i identificar els al·lèrgens.**
- 3. Pesar i dosificar els additius d'acord amb la fitxa descriptiva del producte.**

3. CONTROL DELS TRACTAMENTS TÈRMICS I DEL REFREDAMENT DE PRODUCTES ELABORATS

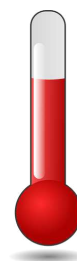
Objectiu

- ✓ Assegurar que la cocció dels productes (temperatura $\geq + 65$ °C al centre de la peça), permet la destrucció de la majoria dels microorganismes patògens i no patògens presents en el producte.
- ✓ La cocció d'un producte assegura la destrucció més o menys important d'una part dels gèrmens presents en el producte. El grau d'eficàcia depèn de la durada i de la temperatura de cocció.
- ✓ La relació temps-temperatura permet establir un barem (valor de pasteurització) de la cocció. Segons la intensitat de la cocció, el valor de pasteurització és més o menys elevat. Com més elevat sigui aquest valor, més gran és la proporció dels gèrmens destruïts.
- ✓ El tractament tèrmic és considerat un procés d'eliminació directa d'un perill, per la qual cosa, el control s'ha de fer sempre en cada un dels lots.



Actuacions

Els equips per a la cocció dels productes tractats per la calor han de tenir dispositius de control de la temperatura. També s'ha de disposar d'un termòmetre amb sonda de penetració per al control directe dels tractaments tèrmics aplicats als productes cuits.



Els tractaments tèrmics aplicats als diferents productes s'especifiquen en les diferents fitxes descriptives del producte, que es mantenen actualitzades i revisades. En qualsevol cas, s'assegura que el centre de les peces tractades tèrmicament arriben com a mínim als 65 °C.

El responsable de la cocció coneix i verifica el funcionament correcte dels aparells de cocció, el desenvolupament dels tractaments i les temperatures finals dels diferents productes.

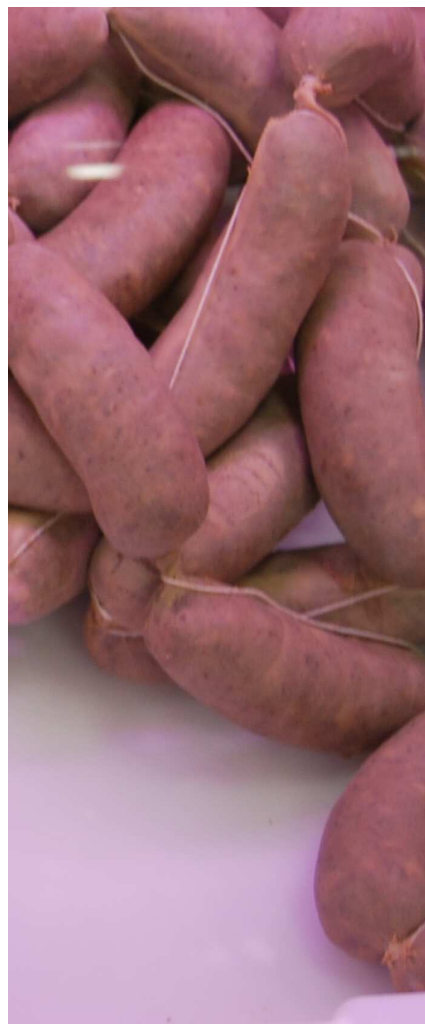
En alguns casos, sobretot en processos culinaris de preparació de menjars preparats, el final de la cocció es determina mitjançant la comprovació de l'aspecte final del producte.

Documentació

- Fitxes descriptives dels productes amb els tractaments tèrmics clarament definits.
- Arxiu dels fulls de treball lliurats pels serveis tècnics.
- Manuals d'instruccions dels aparells de cocció.

Registres

- Fulls de registre amb l'anotació dels valors finals de la cocció (temps i temperatura) per a cada un dels lots d'aliments llests per al consum i que han de ser llescats, trossejats o proporcionats per a la venda.
- Fulls d'incidències.
- Registre de verificació de funcionament de sondes.



4. ENVASAMENT AL BUIT CORRECTE

Objectiu

Augmentar la vida útil dels productes impedit la contaminació mitjançant la protecció i, en alguns casos, limitant la multiplicació de determinats microorganismes mitjançant l'eliminació total o parcial de l'oxigen.

Actuacions

- S'ha de comprovar que el material d'envasament (bosses, film, safates) està autoritzat per a l'ús alimentari al qual es destinaran, d'acord amb la legislació vigent (declaració de conformitat) i està protegit per evitar-ne la possible contaminació.
- L'aparell d'envasament disposa d'un panell de control que regula les condicions de buit i de tancament de l'envàs. Les instruccions de funcionament estan indicades en el manual que facilita el fabricant. Es recomana que l'aparell sigui sotmès a un manteniment preventiu per part dels serveis tècnics corresponents.
- L'operari responsable de l'envasament comprova, abans d'envasar al buit, l'estat de neteja de la màquina, i sobretot que les condicions i els paràmetres d'envasament siguin els adequats al tipus d'envàs que s'ha d'utilitzar.



- Es comprova l'estat correcte dels productes abans d'envasar-los (freds, secs, etc.).
- S'han d'adoptar les mesures necessàries per evitar qualsevol tipus de contaminació del producte (evitar el contacte amb altres productes alimentaris, lloc aïllat de fonts de contaminació, mans netes, etc...)
- El procés d'envasament és ràpid.
- L'operari responsable de l'envasament revisa cada lot de productes envasats i comprova si el tancament de l'envàs ha estat hermètic. En el cas que es detecti alguna incidència, s'ha d'apartar la peça per tornar-la a envasar immediatament i s'ha d'anotar en el registre d'incidències.
- Un cop acabat l'envasament, l'operari ha d'identificar cada lot i emmagatzemar-lo.

Documents

- Manual i instruccions de com es fa l'envasament al buit.
- Instruccions de funcionament de l'aparell.
- Neteja de l'aparell.

Registres

Registres d'incidències

5. VIDA ÚTIL

La vida útil és la data de durada mínima d'un aliment, la data fins a la qual l'aliment manté la seva qualitat i seguretat quan es conserva adequadament.

Els aliments, per ser segurs, no poden contenir microorganismes ni les seves toxines o metabòlits en quantitats que suposin un risc inacceptable per a la salut humana i s'han de consumir i conservar segons l'ús previst pel fabricant.

És per això que hem d'indicar en el nostre producte les dades sobre:

Caducitats:

Exemples:

- (dia/mes/any) molt peribles
- (mes/any) aliments estables a temperatura ambient i poc peribles.

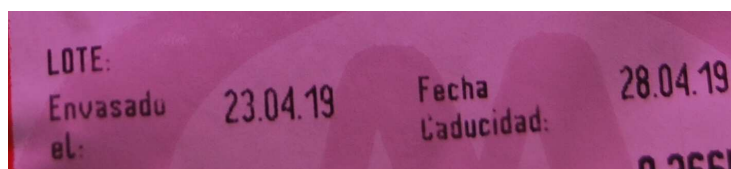
Forma de conservació:

exemples:

- refrigeració (+4 °C _+8 °C) o
- temperatura ambient)

Ús adequat del producte:

exemples: (cuinau-lo abans de consumir)





El Reglament (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics té per objectiu establir criteris microbiològics en determinats aliments perquè les empreses els utilitzin per validar i verificar el funcionament correcte del seu sistema d'autocontrol i per garantir que els seus productes són segurs.

Els productes llests per consumir i que afavoreixen el creixement de **Listeria monocytogenes** (pernil cuit, butifarrons, camiot...) són els productes que s'han de tractar amb més cura a l'hora de controlar les caducitats, les temperatures i les possibles contaminacions creuades. Els productes amb una vida útil major de 5 dies, necessitaràn un estudi de vida útil.

6. EL TRANSPORT

El transport entre els distints establiments (central, sucursals, obradors i punts de venda, així com el repartiment domiciliari, a restaurants i altres establiments), s'ha de fer en les condicions adequades establertes per a cada tipus de producte.

Condicions del vehicles

Els receptacles i contenidors utilitzats per transportar productes alimentaris s'han de mantenir nets i en bon estat a fi de protegir els productes alimentaris de la contaminació.

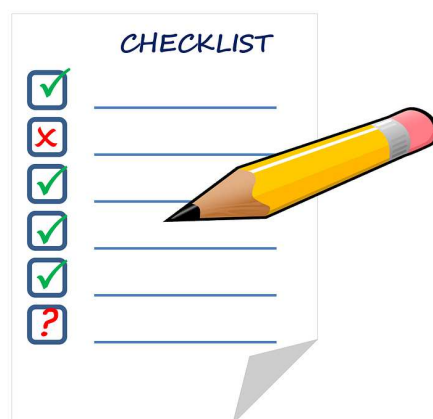
Si es transporten diferents tipus de productes (compatibles) hi ha d'haver una separació efectiva entre els productes i s'ha de fer una neteja eficaç entre càrregues.

Els tipus de vehicles són, segons el tipus de producte que s'ha de transportar, isoterms, refrigerats, frigorífic i calorífic.



Temperatures:

S'ha de dur a terme el control del manteniment de la cadena de fred i es pot fer a través de la comprovació visual de la temperatura dels termòmetres i registrar-la en un full de registre de temperatures.



Càrrega, transport i descàrrega

S'han de dur a terme de manera ràpida, per evitar un augment de la temperatura dels productes.

L'estiba dels productes ha de facilitar la circulació adequada d'aire.

Aquests trasllats han d'anar sempre acompanyats d'un **document intern o albarà** en el qual s'inclogui, almenys:

1. El núm. d'autorització de l'establiment d'origen
2. Els productes transportats (quantitat i tipus de producte)
3. La dependència de venda, sucursal o lloc de destinació.