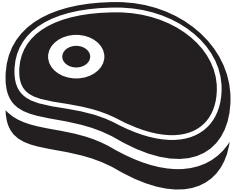




CARNISSERIA



Establiment dedicat a la manipulació, la preparació, la presentació i l'emmagatzematge de carns i despulles (refrigerades i congelades), en les diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, enllardat i altres), així com de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o en llesques) i altres productes d'origen animal sense elaboració.

INSTAL·LACIONS

- Instal·lació d'**aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball.
- **Rentamans** d'accionament no manual (es recomana de pedal o de genoll), dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Terra i parets** de superfícies llises, de materials impermeables, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció, que evitin l'acumulació de brutícia i la formació de condensacions i fongs.
- **Sostre fals** –si se'n té– dissenyat, construït i acabat de manera que impedeixi l'acumulació de brutícia, i redueixi la condensació i la formació de fongs i el desprendiment de partícules.
- **Instal·lacions frigorífiques** (refrigerador i congelador) en nombre suficient, dotades d'il·luminació protegida i de termòmetre per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
- **Magatzem no frigorífic** que permeti emmagatzemar els aliments o les caixes que els continguin sense tocar el terra, sense humitats ni llum solar directa, i protegit contra insectes i rosegadors.
- **Prestatges** on s'emmagatzema producte alimentari (magatzem, zona de manipulació i interior de cambres de refrigeració), de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja, ubicats de manera que permetin la neteja i la desinfecció de les parets i el terra, i que alhora evitin l'acumulació de brutícia.
- Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en un lloc que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.

- **Serveis higiènics per als manipuladors**, amb aigua calenta, aixeta de tancament no manual, sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic.
- **Pantalles contra insectes** (tela mosquitera) a finestres i obertures, fàcilment desmuntables per a la neteja.
- **Armari** o zona específica que es pugui tancar amb clau per emmagatzemar-hi els productes tòxics (productes de neteja, etc.) sense risc de contaminar els aliments.

ESTRUCTURES

SALA DE VENDA

- **Mostradors, vitrines de refrigeració** i altres elements frigorífics per exposar els aliments que necessitin refrigeració.
- **Protecció dels raigs solars** per assegurar que els productes de venda no hi estan exposats directament.
- **Taula** o un altre element de característiques similars destinat a la manipulació i la preparació dels productes carnis, fabricat amb material autoritzat i de fàcil neteja i desinfecció.
- **Rentamans** d'accionament no manual a prop de la taula, dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- Equips, recipients i **estris de treball** de material de fàcil neteja i desinfecció, i resistent a la corrosió.
- Recipient estanc amb tapa, de material inalterable de fàcil neteja i desinfecció, per dipositar-hi els **productes de rebuig**.

- Il·luminació protegida als **aparells frigorífics** i termòmetres per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
- **Punts d'il·luminació** de la sala de venda i el magatzem protegits contra possibles trencaments.

TEMPERATURES I CONDICIONS

Temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda:

Producte	Graus
Carn fresca refrigerada bovina, porcina, ovina, caprina i equina Mamífers terrestres, criats i sacrificats Caça major silvestre	Màx. 7 °C
Carn fresca refrigerada de gallina, gall dindi, au, ànec, oca, conill	Màx. 4 °C
Carn picada*	Màx. 2 °C
Despulles refrigerades	Màx. 3 °C
Carns i despulles congelades	Mín. -12 °C

Es pot elaborar carn picada sempre que es vengui el mateix dia de l'elaboració, no es condimentarà ni portarà cap tipus d'additiu.

PLANS D'AUTOCONTROL O PREREQUISITS

Un cop estigui en funcionament, l'establiment ha de tenir al mateix local uns **plans d'autocontrol** amb els registres corresponents:

- Neteja i desinfecció.
- Plagues i animals indesitjables.
- Aigua.
- Formació i capacitat del personal en seguretat alimentària.
- Proveïdors i traçabilitat.
- Temperatures.
- Al·lèrgens.

Per a **més informació** sobre els plans d'autocontrol o prerequisits, podeu consultar: <http://bit.ly/autocontrols>

PERSONES QUE MANIPULEN

- **Roba d'ús exclusiu** per desenvolupar l'activitat.
- **Formació** en matèria d'higiene i seguretat alimentàries.



Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet
tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat

NORMATIVA APLICABLE

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reial decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària (RTS) del comerç detallista d'alimentació (BOE núm. 49, de 27 de febrer de 1984).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua per al consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).
- 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 detall (BOE núm. 273, de 14 de novembre de 2003).
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-xarcuteries de Catalunya.
- Ordre de 14 de gener de 1985, per la qual s'aprova la norma de qualitat de les carns picades de boví, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE núm. 18, de 21 de gener de 1986).
- Ordre de 21 de gener de 1985, per la qual es liberalitza el sacrifici d'equins i l'obertura d'establiments de venda de carns d'aquests animals (BOE núm. 24, de 28 de gener de 1985).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.