

**PROGRAMA PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA
DE AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE
VENTA DIRECTA A CONSUMIDOR FINAL DE CARNES
Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

EQUIPO DE TRABAJO

Coordinación:

Blas A. Marsilla de Pascual. Consejería de Sanidad y Política Social

Equipo de trabajo:

José Ramón Tauste Carrión. Consejería de Sanidad y Política Social

Encarnación López Caravaca. Asociación de Carniceros de la Región de Murcia



Región de Murcia
Consejería de Sanidad y
Política Social



Asociación de Carniceros de la Región de Murcia

I.S.B.N.:

84-87686-95-8

Depósito Legal:

MU-2373-1998

Imprime:

Imprenta Regional

PRESENTACIÓN

La Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se ha caracterizado por su valentía a la hora de implantar programas y actividades innovadoras en el campo de la Salud Pública. Ello es debido fundamentalmente a la escasa dispersión de la industria alimentaria, las comunicaciones fáciles, y sobre todo a una disposición muy patente del sector empresarial de la Industria Alimentaria, a aplicar técnicas y métodos nuevos tendentes a mejorar la calidad de los establecimientos y de los productos.

En este caso es especialmente importante resaltar el futuro prometedor que, a tenor de la información dada por los consumidores, tiene el comercio minorista de la carne, en contra de lo que hasta ahora ha parecido ser la tendencia a la disminución de estos establecimientos.

Esperamos que este documento y el trabajo que generará sea productivo y beneficioso para los tres sectores implicados (comerciantes, consumidores y Administración Sanitaria) agradeciendo a todos los que han intervenido en su elaboración y puesta en marcha, en especial a los Directivos de ACREM, a la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de la Región de Murcia por su colaboración desinteresada, y a los técnicos de la Dirección General de Salud que pusieron su empeño en la gestación y marcha del programa.

Murcia, 2 de diciembre de 1998

EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD
Martín Quiñonero Sánchez

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	7
OBJETIVOS	9
ACTIVIDADES	9
1. Formación de un técnico responsable de ACREM	13
2. Elaboración de cuestionarios de encuesta para obtener información sobre las expectativas de los consumidores y de los profesionales del sector.	17
3. Realización de las encuestas y evaluación de los resultados	33
4. Acreditación de ACREM como entidad colaboradora para la formación de manipuladores de alimentos.	57
5. Planificación de los cursos de manipuladores de alimentos	61
6. Elaboración de protocolos para facilitar la implantación de autocontroles ...	65
7. Realización de visitas de iniciación a cada establecimiento, evaluación de los resultados	83
8. Realización de visitas de verificación del seguimiento del Programa, evaluación de los resultados	111
9. Conclusiones	121

INTRODUCCIÓN

La aparición del R.D. 2207/1993 que aprueba medidas en materia de higiene alimentaria, así como los requerimientos del mercado, han hecho que en la actualidad, todos los sectores de la industria alimentaria se vean inmersos en proyectos y programas de autocontrol basados en A.R.I.C.P.C.

En este sentido la industria alimentaria esta claramente clasificada en dos grandes bloques en cuanto a su producción y dimensiones:

- a) Las grandes industrias con comercialización de ámbito internacional, grandes recursos, mecanización, y mentalidad empresarial.
- b) Las medianas y pequeñas que viven el día a día, escasas de planificaciones y recursos, y con escasa mentalidad empresarial.

Como Administración Sanitaria la preocupación más importante la supone este segundo bloque, debido a que su impacto en la salud es más reducido en el espacio, (ámbito de comercialización local, regional) pero más significativo estadísticamente por su repercusión en problemas de salud, según los indicadores nacionales / regionales.

Conscientes de este problema surgió la idea de, conociendo lo que el consumidor opinaba y quería, ofrecer a los minoristas de la carne un asesoramiento para iniciarse en el camino del autocontrol y con ello obtener en un futuro más o menos inmediato un beneficio compartido a tres bandas: minoristas (mejora de la calidad), consumidores (perciben mas garantías y genera confianza) y Administración Sanitaria (mejora del nivel de salud de la población al bajar la incidencia de problemas de salud relacionados con los minoristas de la carne).

OBJETIVOS Y ACTIVIDADES



OBJETIVOS

- 1.º Formar a los profesionales en aspectos sanitarios, nutritivos y tecnológicos de la carne y productos cárnicos.
- 2.º Implantar sistemas de autocontrol en los establecimientos.

ACTIVIDADES

1. Formación de un técnico responsable de ACREM (Asociación de Carniceros de la Región de Murcia).
2. Elaboración de cuestionarios de encuestas para obtener información sobre las expectativas de los consumidores y de los profesionales del sector.
3. Realización de las encuestas y evaluación de los resultados.
4. Acreditación de ACREM como entidad colaboradora para la formación de manipuladores de alimentos.
5. Planificación de los cursos de manipuladores de alimentos.
6. Elaboración de protocolos para facilitar la implantación de autocontroles.
7. Realización de visitas de iniciación a cada establecimiento, Evaluación de los resultados.
8. Realización de visitas de verificación del seguimiento del Programa, Evaluación de los resultados.
9. Conclusiones

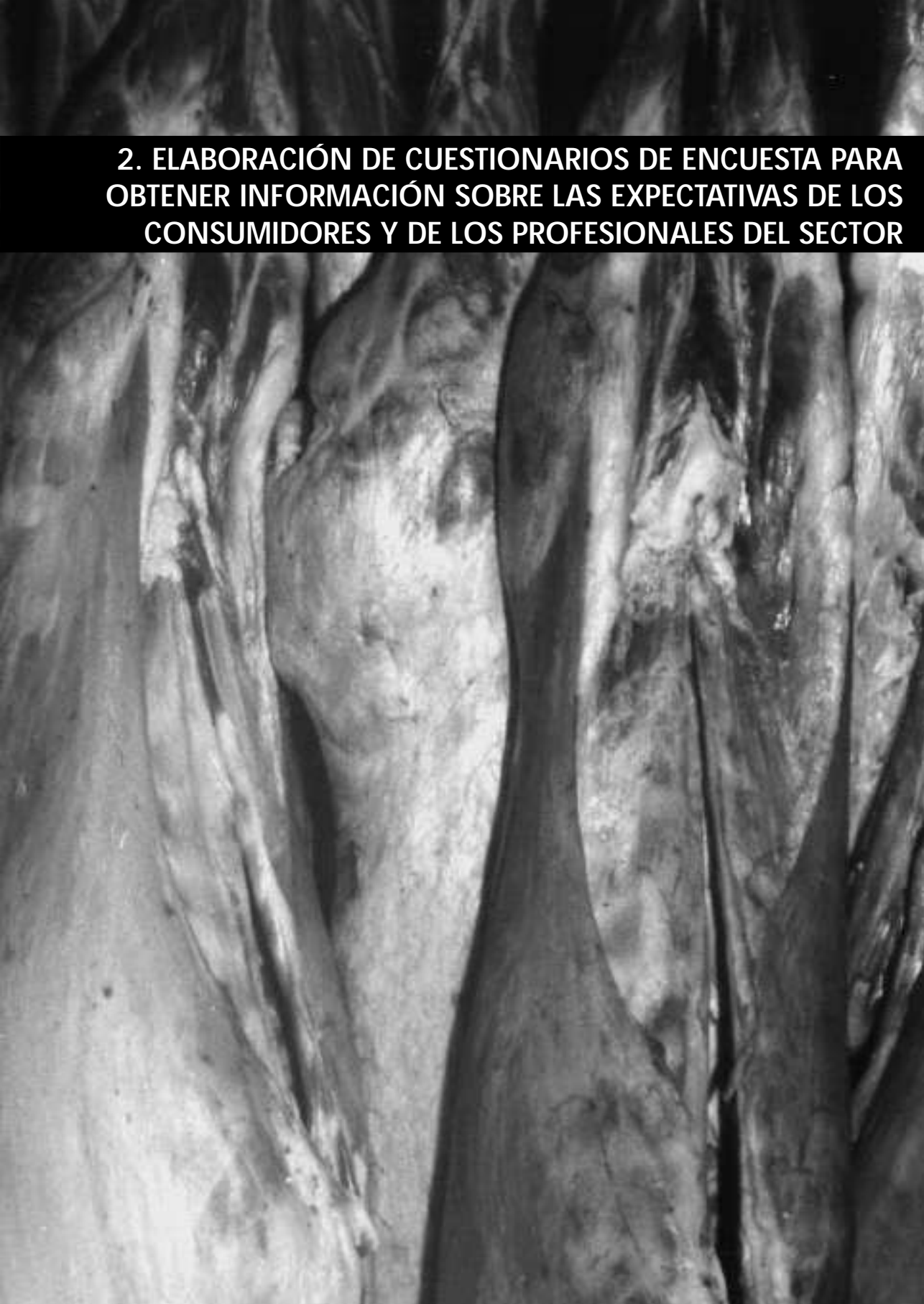
1. FORMACIÓN DE UN TÉCNICO RESPONSABLE DE ACREM



1. FORMACIÓN DE UN TÉCNICO RESPONSABLE DE ACREM

Los criterios de selección han sido: Titulado Superior Universitario, con conocimientos en Higiene y Tecnología de los Alimentos; experiencia docente en cursos de manipuladores de alimentos y en actividades de control alimentario.

Se seleccionó una Licenciada en Veterinaria la cual, a la formación que ya poseía, adquirida en cursos de postgrado, en especial en aquellos relacionados con Autocontroles y Auditorias Sanitarias, hay que añadir la experiencia y conocimiento del sector cárnico, resultante del trabajo desarrollado como Inspectora Veterinaria contratada, dentro del Programa de Control Sanitario de Alimentos y Zoonosis de la Consejería de Sanidad y Política Social.

A black and white photograph of a human anatomical dissection. The image shows a detailed view of the abdominal and thoracic regions, with various muscles, tendons, and internal organs exposed. The lighting is dramatic, highlighting the textures and structures of the tissue. A black horizontal bar is overlaid at the top of the image, containing white text.

**2. ELABORACIÓN DE CUESTIONARIOS DE ENCUESTA PARA
OBTENER INFORMACIÓN SOBRE LAS EXPECTATIVAS DE LOS
CONSUMIDORES Y DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR**

2. ELABORACIÓN DE CUESTIONARIOS DE ENCUESTAS PARA OBTENER INFORMACIÓN SOBRE LAS EXPECTATIVAS DE LOS CONSUMIDORES Y DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR

Se diseñaron dos cuestionarios, denominados respectivamente:

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS CONSUMIDORES

OPINIONES DE LOS ASOCIADOS DE ACREM.

Con ambos se pretendía obtener información sobre las expectativas y necesidades, tanto de los consumidores como de los profesionales del sector, en materia de higiene, calidad comercial, aspectos nutritivos, condiciones de comercialización, etc. de la carne y productos cárnicos que se obtienen, elaboran, comercializan y consumen en la Región de Murcia.

Tanto los temas de las preguntas, como su redacción, fueron resultado del consenso existente para este fin, en la Comisión integrada por Socios de ACREM, la Veterinaria de ACREM y Técnicos de la Consejería de Sanidad y Política Social.

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS CONSUMIDORES

Reúne un total de 75 preguntas dirigidas a los consumidores, referentes a aspectos relacionados con el sector de venta directa a consumidor final de carne y productos cárnicos y se estructura en cuatro apartados relacionados con:

- A La comercialización de las carnes.
- B La calidad comercial de las carnes.
- C El valor nutritivo de las carnes.
- D Los manipuladores y establecimientos.

PREGUNTAS DEL CUESTIONARIO

- A.1. A la hora de comprar carne donde suele adquirirla:
- a. En una carnicería.
 - b. En una gran superficie.
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- A.2. La mayor parte de la carne que consume la suele comprar:
- a. En una carnicería.
 - b. En una gran superficie.
- A.3. Donde cree que le atienden mejor cuando compra carne:
- a. En una carnicería.
 - b. En una gran superficie.
 - c. Igual en todos sitios.
- A.4. El hecho de que su carnicero sea vecino de su misma calle o barrio le da confianza cuando le vende carne:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. Le da igual.
- A.5. Como prefiere adquirir la carne:
- a. Haciendo que se la partan en el momento de la compra.
 - b. Comprando la que está ya partida y sin envasar, expuesta en las vitrinas frigoríficas.
 - c. Le da igual.

- A.6. Suele importarle el tiempo que hace que se sacrificó en matadero la carne que va a comprar.
- a. Sí.
- b. No.
- c. Le da igual.
- A.7. Le parece adecuada la venta de carne fileteada o troceada, envasada en barquetas y envueltas en plástico transparente.
- a. Sí.
- b. No.
- c. Le da igual.
- A.8. Se fija en la fecha de caducidad que debe figurar en el etiquetado de la carne envasada que va a comprar.
- a. Sí.
- b. No.
- c. Le da igual.
- A.9. Cuando adquiere carne, suele preguntar por su procedencia, es decir de dónde viene la carne.
- a. Sí.
- b. No.
- c. Le da igual.
- A.10. Le importa si los animales se sacrificaron en la Región de Murcia o si por el contrario lo fueron en otra Comunidad Autónoma.
- a. Sí.
- b. No.
- c. Le da igual.
- A.11. Cuando va a comprar carne, decide antes qué cantidad y tipo de carne desea:
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- A.12. Ya en la carnicería, suele adquirir carne que no tenía previsto comprar.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.

- A.13. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, la presentación de las carnes:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- A.14. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, el consejo de su carnicero:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- A.15. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, las ofertas y precios especiales:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- A.16. Se toma el tiempo necesario para comprar carne, haciéndolo sin prisas:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- A.17. Cuando dispone de poco tiempo dónde prefiere comprar la carne.
- a. En una carnicería.
 - b. En una gran superficie.
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- B.1. Cree que la carne más cara es siempre la de mayor calidad.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- B.2. Ante dos carnes de distinto precio, pero que parecen iguales, procura informarse acerca de su calidad.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- B.3. Para usted, el color de la carne de ternera de calidad debe ser:
- a. Rojo claro.
 - b. Rojo marrón.
 - c. El color no tiene importancia.

- B.4. Al corte la carne de calidad:
- a. No tiene aspecto acuoso.....
 - b. El aspecto es muy húmedo.
 - c. Es indiferente.
- B.5. Para que una carne la considere de calidad:
- a. La grasa debe estar presente en su superficie formando una fina capa, y en el interior formando un fino veteado.....
 - b. No tendrá o será escasa la grasa en su superficie, y en el interior no habrá.
 - c. Es indiferente.
- B.6. Qué carne cree que tiene más calidad
- a. La de pollo.
 - b. La de cordero.
 - c. La de cerdo.
 - d. La especie animal no es lo más importante.....
- B.7. Cree que las condiciones en que son criados los animales influyen en la calidad de su carne.
- a. Sí.
 - b. No.
- B.8. Cree que la alimentación de los animales influye en la calidad de su carne.
- a. Sí.
 - b. No.
- B.9. Cree que si los animales se criaran en condiciones ecológicas (por ejemplo en semilibertad, con piensos mas naturales etc.), su carne sería de mejor calidad.
- a. Sí.
 - b. No habría diferencia.
- B.10. Aun admitiendo que las carnes criadas en condiciones ecológicas fueran un poco más caras, las compraría.
- a. Sí.
 - b. No.
- B.11. Sabía que la calidad de la carne es mejor si se espera un cierto tiempo para ser consumida después de que se obtiene en el matadero.
- a. Sí.
 - b. No.

- B.12. En el caso de la carne de ternera, sabía que éste tiempo de maduración puede ser de semanas.
- a. Sí.
- b. No.
- B.13. Cree que la carne caliente, obtenida recién sacrificado el animal, es una carne de calidad.
- a. Sí.
- b. No.
- B.14. Cree que dependiendo del establecimiento la carne es de mejor calidad:
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- B.15. Dónde cree que la carne suele ser de mejor calidad.
- a. En una carnicería.
- b. En una gran superficie.
- c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- B.16. Dónde cree que es más fácil que le engañen al comprar carne (por ejemplo que le den una carne dura o descongelada).
- a. En una carnicería.
- b. En una gran superficie.
- c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- B.17. Cuando ha tenido necesidad de hacer alguna reclamación, dónde le han atendido mejor, cuando la carne había sido comprada:
- a. En una carnicería.
- b. En una gran superficie.
- c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- B.18. El hecho de que una carne o producto cárnico sea de una determinada marca le sirve como garantía de calidad
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- B.19. Considera que las carnes de la Región de Murcia son de buena calidad.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.

- B.20. Considera que las carnes de la Región de Murcia son mejores que las procedentes de otras comunidades u otros países extranjeros.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- B.21. Cree que las carnes de la Región de Murcia deberían distinguirse con una marca comercial que las diferenciara de las demás
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- C.1. Cree que consumir carne puede ser beneficioso para su salud.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- C.2. Por qué cree que es bueno consumir carne:
- a. Porque aporta proteínas, vitaminas y minerales.
- b. Por la satisfacción que produce su sabor.
- C.3. Cree que puede haber carnes que perjudiquen su salud.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- C.4. Tiene en cuenta la edad de las personas que van a consumir la carne a la hora de comprarla.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- C.5. Tiene en cuenta el estado de salud de las personas que van a consumir la carne a la hora de comprarla.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- C.6. Cree que el consumo de carne puede incrementar el nivel de colesterol de quien la come.
- a. Sí, cuando se consume en exceso.
- b. No, si su consumo es moderado.
- c. A veces.

- C.7. Ante una carne de aspecto apetitoso, se plantea el problema del colesterol que pudiera llevar:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- C.8. Ante una carne de buen precio, se plantea el problema del colesterol que pudiera llevar:
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- C.9. Cuál de estas carnes considera que tiene más colesterol.
- a. La de vacuno
 - b. La de cordero
 - c. La de cerdo
 - d. La de pollo
- C.10. Sabía que en la carne es posible encontrar ciertas sustancias nutritivas imprescindibles para el organismo, que si no son tomadas pueden afectar a la salud.
- a. Sí.
 - b. No.
- C.11. Qué carnes considera que tienen más alimento:
- a. Las de ave.
 - b. Las de cordero.
 - c. Las de cerdo.
 - d. Las de ternera.
- C.12. Cree que el hígado tiene más alimento que la carne normal.
- a. Sí.
 - b. No.
- C.13. Cree que los despojos (asaduras), callos, lengua, riñones, etc., son más alimenticios que la carne normal.
- a. Sí.
 - b. No.
- C.14. Suele preguntar a su carnicero sobre el valor nutritivo de la carne que compra.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.

- C.15. Cuándo suele obtener más y mejor información nutricional, cuando compra carne:
- a. En una carnicería.
 - b. En una gran superficie.
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie.
- C.16. En productos envasados, suele buscar en la etiqueta información sobre su composición, valor nutritivo, etc.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- C.17. Suele comprar productos cárnicos de los denominados de dieta, o bajos en colesterol, etc.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- C.18. Si le garantizaran que una carne tiene menos colesterol que otra de igual calidad comercial, la compraría aunque tuviera que pagar más por ella.
- a. Sí.
 - b. No.
- C.19. Considera importante incluir la carne en su dieta habitual.
- a. Sí.
 - b. No.
- C.20. Cuántos días a la semana consume carne:
- a. Menos de dos días a la semana.
 - b. De dos a cuatro días por semana.
 - c. Más de cuatro días por semana.
- C.21. Cuánto gasta al mes en carne:
- a. Menos de 5000 pts.
 - b. De 5000 a 7500 pts.
 - c. De 7500 a 10000 pts.
 - d. De 10000 a 12500 pts.
 - e. De 12500 a 15000 pts.
 - f. Más de 15000 pts.

- C.22. Cuántas personas integran su familia (incluida/o usted).
- a. Una.
 - b. Dos.
 - c. Tres.
 - d. Cuatro.
 - e. Cinco.
 - f. Más de Cinco.
- D.1. El aspecto del carnicero que le suele atender es bueno. (aseado, manos limpias, uñas cortas, etc.)
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- D.2. Su ropa de trabajo suele ser de color claro
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- D.3. Utiliza gorro u otro tipo de cubrecabezas.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- D.4. La ropa suele estar aceptablemente limpia.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- D.5. Cuando está despachando carne ha observado si alguna vez fuma, come, tose o estornuda sobre los alimentos.
- a. No.
 - b. Sí.
 - c. A veces.
- D.6. Ha observado que se lave las manos con frecuencia.
- a. Sí.
 - b. No.
 - c. A veces.
- D.7. El aspecto general del local le parece aceptable.
- a. Sí.
 - b. No.

- D.8. El local suele estar limpio.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.9. Las vitrinas y mostradores se mantienen limpios.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.10. Las máquinas de cortar y picar se mantienen limpias.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.11. La iluminación es suficiente.
- a. Sí.
- b. No.
- D.12. El olor dentro del local es desagradable.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.13. Las carnes se exponen en vitrinas frigoríficas.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.14. Los productos que no requieren frío se colocan de manera que no puedan ser tocados por los consumidores.
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.
- D.15. Suele encontrar expuestos a la venta alimentos con mal aspecto (viejos, resecos, etc.)
- a. Sí.
- b. No.
- c. A veces.

CUESTIONARIO OPINIONES DE LOS ASOCIADOS DE ACREM

Con las siguientes 20 preguntas se pretendió que los profesionales manifestaran sus opiniones y sugerencias sobre cuestiones eminentemente higiénico – sanitarias, relacionadas con la manipulación de alimentos y sistemas de control sanitario.

Excepto las tres primeras, que son susceptibles de ser contestadas con un Sí o un NO, el resto abren la posibilidad de exponer todo lo ampliamente que se desee, aquellas ideas que puedan resultar de interés para el desarrollo del Programa.

En el cuestionario que se les facilitó a los asociados de ACREM, además del espacio que se les dejaba para responder las preguntas, se les sugería que escribieran al dorso si este no era suficiente para hacer sus comentarios.

PREGUNTAS DEL CUESTIONARIO

1. Si contrata a un nuevo trabajador en su establecimiento ¿exige alguno de los siguientes documentos?
A. Carné de manipulador de alimentos vigente SI NO
B. Certificación médica SI NO
2. ¿Ha notado diferencia en el trabajo de los manipuladores antes y después de la obtención del carné? SI NO
3. ¿Cree que los manipuladores trabajan de forma más higiénica eficiente y constante cuando es dueño de su propio establecimiento que cuando es un empleado? SI NO
4. ¿Qué opina del sistema actual de obtención y renovación del carné de manipulador de alimentos?
5. ¿De qué forma supervisa las prácticas higiénicas de los manipuladores?
6. ¿Qué haría si un manipulador le comunica que tiene diarrea?
7. ¿Estaría de acuerdo con la baja médica de un manipulador, que como consecuencia de una enfermedad infecciosa, pueda contaminar los alimentos? ¿Por qué?
8. ¿Está dispuesto a realizar cursos de reciclaje y formación continuada?, ¿Qué periodicidad cree conveniente?

9. ¿Cree posible que los productos elaborados en su establecimiento puedan estar involucrados en algún momento en la aparición de un brote de Intoxicación Alimentaria? Si piensa que NO indique sus razones.
10. ¿Qué haría usted si recibe la noticia de que hay personas afectadas de intoxicación por productos elaborados en su establecimiento?
11. ¿Cómo cree que podría colaborar con la inspección sanitaria en el caso de que uno de sus productos produjera una intoxicación alimentaria.
12. ¿Qué entiende como Calidad de Servicio?
13. ¿Por qué diría que sus productos son de calidad?
14. ¿Cree que el usuario antepone el precio de la carne a la "Calidad"?
15. ¿Cómo se entera de la opinión, que de su establecimiento y sus productos, tienen sus clientes? ¿Tiene en cuenta sus opiniones?
16. ¿Cree que los profesionales del sector de carnicería tienen una correcta formación en relación con las buenas prácticas de manipulación de alimentos?
17. ¿Considera que el empleo de ropa de uso exclusivo, incluido cubrecabezas, es una medida útil para prevenir una posible contaminación o una medida de imagen del profesional de la carne?
18. ¿Qué opina del sistema tradicional de control de su establecimiento, llevado a cabo por la Inspección Sanitaria?
19. ¿Cree que existen métodos alternativos a la Inspección de la Administración Sanitaria para lograr el Control Sanitario? Según usted, ¿Cómo cree que podría hacerse?
20. Se cree capacitado para asumir, usted solo, el control de las buenas prácticas de manipulación que se realicen en su establecimiento. ¿Cómo lo haría?

3. REALIZACIÓN DE LAS ENCUESTAS Y EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS



3. REALIZACIÓN DE LAS ENCUESTAS Y EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS CONSUMIDORES

La encuesta se realizó en 16 municipios de la Región de Murcia. Conforme a los datos censales disponibles en esos momentos, la suma de sus respectivas poblaciones (793.796 hab.) representaba el 75,92% del total (1.045.601 hab.) de la C.A. .

Con el fin de obtener resultados con un Grado de Confianza del 95%, se estimó necesario un mínimo de 400 encuestas contestadas. Gracias a la colaboración de los asociados de ACREM, Asociaciones de Amas de Casa y otras personas, que facilitaron la difusión de la encuesta, el número total recibido fue mucho mayor.

Para facilitar la veracidad de las respuestas los cuestionarios fueron respondidos de forma anónima.

RESULTADO DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CONSUMIDORES

- A. La comercialización de las carnes.
- A.1. A la hora de comprar carne dónde suele adquirirla:
- a. En una carnicería 72%
 - b. En una gran superficie 6%
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie 21%
- A.2. La mayor parte de la carne que consume la suele comprar:
- a. En una carnicería. 83%
 - b. En una gran superficie 15%
- A.3. Dónde cree que le atienden mejor cuando compra carne:
- a. En una carnicería. 77%
 - b. En una gran superficie. 2%
 - c. Igual en todos sitios 20%
- A.4. El hecho de que su carnicero sea vecino de su misma calle o barrio le da confianza cuando le vende carne:
- a. Sí 75%
 - b. No 10%
 - c. Le da igual. 14%
- A.5. Cómo prefiere adquirir la carne:
- a. Haciendo que se la partan en el momento de la compra. 93%
 - b. Comprando la que está ya partida y sin envasar, expuesta en las vitrinas frigoríficas. 1%
 - c. Le da igual. 4%
- A.6. Suele importarle el tiempo que hace que se sacrificó en matadero la carne que va a comprar.
- a. Sí 89%
 - b. No. 7%
 - c. Le da igual. 4%
- A.7. Le parece adecuada la venta de carne fileteada o troceada, envasada en barquetas y envueltas en plástico transparente.
- a. Sí 28%
 - b. No 17%
 - c. Le da igual 14%

- A.8. Se fija en la fecha de caducidad que debe figurar en el etiquetado de la carne envasada que va a comprar.
- | | |
|----------------------|-----|
| a. Sí..... | 92% |
| b. No | 4% |
| c. Le da igual. | 1% |
- A.9. Cuando adquiere carne suele preguntar por su procedencia, es decir de dónde viene la carne.
- | | |
|----------------------|-----|
| a. Sí..... | 47% |
| b. No | 49% |
| c. Le da igual. | 3% |
- A.10. Le importa si los animales se sacrificaron en la Región de Murcia o si por el contrario lo fueron en otra Comunidad Autónoma.
- | | |
|----------------------|-----|
| a. Sí..... | 58% |
| b. No | 21% |
| c. Le da igual. | 19% |
- A.11. Cuando va a comprar carne decide antes qué cantidad y tipo de carne desea:
- | | |
|------------------|-----|
| a. Sí..... | 80% |
| b. No | 5% |
| c. A veces | 14% |
- A.12. Ya en la carnicería, suele adquirir carne que no tenía previsto comprar.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 41% |
| b. No | 20% |
| c. A veces..... | 39% |
- A.13. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, la presentación de las carnes:
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 75% |
| b. No | 12% |
| c. A veces..... | 12% |
- A.14. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, el consejo de su carnicero:
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 64% |
| b. No | 12% |
| c. A veces..... | 22% |

- A.15. Suele influir en su cambio de decisión, a la hora de comprar, las ofertas y precios especiales:
- a. Sí..... 29%
 - b. No..... 39%
 - c. A veces..... 31%
- A.16. Se toma el tiempo necesario para comprar carne, haciéndolo sin prisas:
- a. Sí..... 58%
 - b. No..... 16%
 - c. A veces..... 26%
- A.17. Cuando dispone de poco tiempo dónde prefiere comprar la carne.
- a. En una carnicería..... 70%
 - b. En una gran superficie..... 10%
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie..... 19%
- B. La calidad comercial de las carnes.
- B.1. Cree que la carne más cara es siempre la de mayor calidad.
- a. Sí..... 20%
 - b. No..... 55%
 - c. A veces..... 24%
- B.2. Ante dos carnes de distinto precio, pero que parecen iguales, procura informarse acerca de su calidad.
- a. Sí..... 93%
 - b. No..... 3%
 - c. A veces..... 4%
- B.3. Para usted, el color de la carne de ternera de calidad debe ser:
- a. Rojo claro..... 60%
 - b. Rojo marrón..... 26%
 - c. El color no tiene importancia..... 11%
- B.4. Al corte la carne de calidad:
- a. No tiene aspecto acuoso..... 51%
 - b. El aspecto es muy húmedo..... 30%
 - c. Es indiferente..... 10%

- B.5. Para que una carne la considere de calidad:
- a. La grasa debe estar presente en su superficie formando una fina capa y en el interior formando un fino veteado. 25%
 - b. No tendrá o será escasa la grasa en su superficie, y en el interior no habrá..... 48%
 - c. Es indiferente. 17%
- B.6. Qué carne cree que tiene más calidad
- a. La de pollo. 8%
 - b. La de cordero. 20%
 - c. La de cerdo. 5%
 - d. La especie animal no es lo más importante. 62%
- B.7. Cree que las condiciones en que son criados los animales influyen en la calidad de su carne.
- a. Sí..... 99%
 - b. No. 1%
- B.8. Cree que la alimentación de los animales influye en la calidad de su carne.
- a. Sí..... 99%
 - b. No. 1%
- B.9. Cree que si los animales se criaran en condiciones ecológicas (por ejemplo en semilibertad, con piensos más naturales etc.), su carne sería de mejor calidad.
- a. Sí..... 96%
 - b. No habría diferencia..... 1%
- B.10. Aun admitiendo que las carnes criadas en condiciones ecológicas fueran un poco más caras, las compraría.
- a. Sí..... 94%
 - b. No. 5%
- B.11. Sabía que la calidad de la carne es mejor si se espera un cierto tiempo para ser consumida después de que se obtiene en el matadero.
- a. Sí..... 80%
 - b. No. 18%
- B.12. En el caso de la carne de ternera, sabía que este tiempo de maduración puede ser de semanas.
- a. Sí..... 47%
 - b. No. 49%

- B.13. Cree que la carne caliente, obtenida recién sacrificado el animal, es una carne de calidad.
- | | |
|------------|-----|
| a. Sí..... | 20% |
| b. No..... | 73% |
- B.14. Cree que dependiendo del establecimiento la carne es de mejor calidad:
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 56% |
| b. No..... | 14% |
| c. A veces..... | 28% |
- B.15. Dónde cree que la carne suele ser de mejor calidad.
- | | |
|--|-----|
| a. En una carnicería..... | 61% |
| b. En una gran superficie..... | 2% |
| c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie..... | 35% |
- B.16. Dónde cree que es más fácil que le engañen al comprar carne (por ejemplo que le den una carne dura o descongelada).
- | | |
|--|-----|
| a. En una carnicería..... | 6% |
| b. En una gran superficie..... | 56% |
| c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie..... | 34% |
- B.17. Cuando ha tenido necesidad de hacer alguna reclamación, dónde le han atendido mejor, cuando la carne había sido comprada:
- | | |
|--|-----|
| a. En una carnicería..... | 60% |
| b. En una gran superficie..... | 8% |
| c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie..... | 20% |
- B.18. El hecho de que una carne o producto cárnico sea de una determinada marca le sirve como garantía de calidad
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 47% |
| b. No..... | 23% |
| c. A veces..... | 27% |
- B.19. Considera que las carnes de la Región de Murcia son de buena calidad.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 72% |
| b. No..... | 3% |
| c. A veces..... | 23% |
- B.20. Considera que las carnes de la Región de Murcia son mejores que las procedentes de otras comunidades u otros países extranjeros.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 39% |
| b. No..... | 22% |
| c. A veces..... | 36% |

- B.21. Cree que las carnes de la Región de Murcia deberían distinguirse con una marca comercial que las diferenciara de las demás
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 79% |
| b. No..... | 14% |
| c. A veces..... | 4% |
- C El valor nutritivo de la carne.
- C.1. Cree que consumir carne puede ser beneficioso para su salud.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 50% |
| b. No..... | 7% |
| c. A veces..... | 41% |
- C.2. Por qué cree que es bueno consumir carne:
- | | |
|--|-----|
| a. Porque aporta proteínas, vitaminas y minerales..... | 90% |
| b. Por la satisfacción que produce su sabor..... | 3% |
- C.3. Cree que puede haber carnes que perjudiquen su salud.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 56% |
| b. No..... | 17% |
| c. A veces..... | 14% |
- C.4. Tiene en cuenta la edad de las personas que van a consumir la carne a la hora de comprarla.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 66% |
| b. No..... | 21% |
| c. A veces..... | 12% |
- C.5. Tiene en cuenta el estado de salud de las personas que van a consumir la carne a la hora de comprarla.
- | | |
|-----------------|-----|
| a. Sí..... | 83% |
| b. No..... | 7% |
| c. A veces..... | 9% |
- C.6. Cree que el consumo de carne puede incrementar el nivel de colesterol de quien las come.
- | | |
|---|-----|
| a. Sí, cuando se consume en exceso..... | 51% |
| b. No, si su consumo es moderado..... | 34% |
| c. A veces..... | 11% |

- C.7. Ante una carne de aspecto apetitoso, se plantea el problema del colesterol que pudiera llevar:
- a. Sí..... 36%
 - b. No..... 40%
 - c. A veces..... 22%
- C.8. Ante una carne de buen precio, se plantea el problema del colesterol que pudiera llevar:
- a. Sí..... 43%
 - b. No..... 31%
 - c. A veces..... 22%
- C.9. Cuál de estas carnes considera que tiene más colesterol.
- a. La de vacuno 6%
 - b. La de cordero 23%
 - c. La de cerdo 51%
 - d. La de pollo 3%
- C.10. Sabía que en la carne es posible encontrar ciertas sustancias nutritivas imprescindibles para el organismo, que si no son tomadas pueden afectar a la salud.
- a. Sí..... 77%
 - b. No..... 18%
- C.11. Qué carnes considera que tienen más alimento:
- a. Las de ave..... 10%
 - b. Las de cordero..... 11%
 - c. Las de cerdo..... 10%
 - d. Las de ternera..... 44%
- C.12. Cree que el hígado tiene más alimento que la carne normal.
- a. Sí..... 64%
 - b. No..... 30%
- C.13. Cree que los despojos (asaduras), callos, lengua, riñones, etc., son más alimenticios que la carne normal.
- a. Sí..... 13%
 - b. No..... 81%
- C.14. Suele preguntar a su carnicero sobre el valor nutritivo de la carne que compra.
- a. Sí..... 11%
 - b. No..... 66%
 - c. A veces..... 20%

- C.15. Cuándo suele obtener más y mejor información nutricional, cuando compra carne:
- a. En una carnicería 64%
 - b. En una gran superficie. 6%
 - c. Unas veces en la carnicería y en otras en la gran superficie. 19%
- C.16. En productos envasados, suele buscar en la etiqueta información sobre su composición, valor nutritivo, etc.
- a. Sí. 72%
 - b. No. 12%
 - c. A veces. 11%
- C.17. Suele comprar productos cárnicos de los denominados de dieta, o bajos en colesterol, etc.
- a. Sí. 27%
 - b. No. 56%
 - c. A veces. 16%
- C.18. Si le garantizaran que una carne tiene menos colesterol que otra de igual calidad comercial, la compraría aunque tuviera que pagar más por ella.
- a. Sí. 78%
 - b. No. 19%
- C.19. Considera importante incluir la carne en su dieta habitual.
- a. Sí. 88%
 - b. No. 8%
- C.20. Cuántos días a la semana consume carne:
- a. Menos de dos días a la semana. 13%
 - b. De dos a cuatro días por semana. 62%
 - c. Más de cuatro días por semana. 20%
- C.21. Cuánto gasta al mes en carne:
- a. Menos de 5000 pts. 10%
 - b. De 5000 a 7500 pts. 23%
 - c. De 7500 a 10000 pts. 20%
 - d. De 10000 a 12500 pts. 17%
 - e. De 12500 a 15000 pts. 9%
 - f. Más de 15000 pts. 15%

C.22. Cuántas personas integran su familia (incluida/o usted).	
a. Una.	7%
b. Dos.	14%
c. Tres.	20%
d. Cuatro.	29%
e. Cinco.	18%
f. Más de Cinco.	11%
D. Los manipuladores y establecimientos.	
D.1. El aspecto del carnicero que le suele atender es bueno. (aseado, manos limpias, uñas cortas, etc.)	
a. Sí.	91%
b. No.	1%
c. A veces.	6%
D.2. Su ropa de trabajo suele ser de color claro	
a. Sí.	95%
b. No.	1%
c. A veces.	3%
D.3. Utiliza gorro u otro tipo de cubrecabezas.	
a. Sí.	52%
b. No.	33%
c. A veces.	15%
D.4. La ropa suele estar aceptablemente limpia.	
a. Sí.	91%
b. No.	1%
c. A veces.	7%
D.5. Cuando está despachando carne ha observado si alguna vez fuma, come, tose o estornuda sobre los alimentos.	
a. No.	84%
b. Sí.	10%
c. A veces.	5%
D.6. Ha observado que se lave las manos con frecuencia.	
a. Sí.	65%
b. No.	22%
c. A veces.	11%

- D.7. El aspecto general del local le parece aceptable.
- a. Sí..... 97%
 - b. No..... 1%
- D.8. El local suele estar limpio.
- a. Sí..... 95%
 - b. No..... 1%
 - c. A veces..... 3%
- D.9. Las vitrinas y mostradores se mantienen limpios.
- a. Sí..... 94%
 - b. No..... 1%
 - c. A veces..... 3%
- D.10. Las máquinas de cortar y picar se mantienen limpias.
- a. Sí..... 90%
 - b. No..... 1%
 - c. A veces..... 9%
- D.11. La iluminación es suficiente.
- a. Sí..... 97%
 - b. No..... 2%
- D.12. El olor dentro del local es desagradable.
- a. Sí..... 16%
 - b. No..... 76%
 - c. A veces..... 7%
- D.13. Las carnes se exponen en vitrinas frigoríficas.
- a. Sí..... 95%
 - b. No..... 1%
 - c. A veces..... 2%
- D.14. Los productos que no requieren frío se colocan de manera que no puedan ser tocados por los consumidores.
- a. Sí..... 69%
 - b. No..... 17%
 - c. A veces..... 12%

D.15. Suele encontrar expuestos a la venta alimentos con mal aspecto (viejos, resecos, etc.)

- a. Sí..... 6%
- b. No..... 78%
- c. A veces..... 14%

NOTA. La diferencia hasta el 100%, de la suma de porcentajes de las respuestas en cada una de las preguntas, representa el% de las respondidas como: No sabe / No contesta.

EVALUACIÓN DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CONSUMIDORES

La mayoría de las personas (78%) que han respondido a la encuesta pertenecen a grupos familiares integradas por 3 o más miembros, que consumen carne y/o productos cárnicos 2 o más veces a la semana y que gastan en estos productos más de 5.000 pts. mensuales.

Así y entendiendo el termino “carnicería” como la carnicería tradicional distinta de aquellas que se ubican en establecimientos de grandes superficies o similares, los resultados anteriores se pueden resumir diciendo que los consumidores,

En relación con la comercialización de las carnes:

- Suelen adquirir la carne preferiblemente en una carnicería 72%
- La mayor parte de la carne que consumen la suelen comprar en una carnicería 83%
- Son mejor atendidos en una carnicería 77%
- El hecho de que su carnicero sea vecino le ofrece cierta confianza 75%
- Prefieren que la carne le sea partida en el momento de la compra 93%
- Le dan importancia al tiempo que hace desde que se obtuvo la carne en matadero 89%
- Suelen fijarse en la fecha de caducidad que figura en el etiquetado 92%
- Suelen decidir antes la cantidad y tipo de carne que van a comprar 80%
- Si varían en sus previsiones de compra lo hacen por la forma de presentación 75%
- También el carnicero suele influir en sus cambios de decisión de compra ... 64%
- Cuando disponen de poco tiempo prefieren comprar carne en una carnicería 70%

Con respecto a la calidad comercial de las carnes

- Suelen pedir información ante dos carnes de distinto precio y aspecto similar 93%
- Piensan que la carne de ternera de calidad es Rojo Claro 60%
- Saben que la carne de calidad, al corte, no tiene aspecto acuoso 51%
- Sólo saben que la carne de calidad tendrá grasa de cobertura y de infiltración adecuada 25%
- Creen que las condiciones en que son criados los animales influye en la calidad de sus carnes 99%
- Creen que la alimentación de los animales influye en la calidad de su carne 99%

- Estarían dispuestos a pagar un poco más por carnes criadas ecológicamente 94%
- Saben que la calidad de la carne es mejor si se espera a que ésta madure 80%
- Consideran que las carnes de la Región de Murcia son de buena calidad .. 72%
- Creen que las carnes de la Región de Murcia deberían distinguirse con una marca especial 79%

Sobre el valor nutritivo de las carnes

- Saben que la carne es un fuente importante de proteínas, vitaminas y minerales 90%
- Tienen en cuenta la edad de las personas que van a consumir la carne. 66%
- Tienen en cuenta el estado de salud de las personas que van a consumir la carne 83%
- Creen que el exceso de consumo de carne puede suponer un incremento en el nivel de colesterol 53%
- Siguen considerando a la carne de cerdo la mayor responsable del incremento del colesterol 51%
- Consideran a la carne de ternera como la más alimenticia 44%
- No suelen preguntar al carnicero sobre los aspectos nutritivos de la carne 66%
- Sin embargo buscan información nutricional y de composición en el etiquetado 72%
- Suelen comprar productos cárnicos de los denominados de dieta 27%
- Estarían dispuestos a pagar más por una carne que ofreciera garantías de no subir el colesterol 78%
- Consideran importante incluir a la carne en la dieta habitual 88%

Acerca de los manipuladores y establecimientos

- El aspecto del carnicero es bueno (aseado, manos limpias etc.) 91%
- Su ropa de trabajo suele ser de color claro 95%
- Su ropa suele estar aceptablemente limpia 91%
- No realizan prácticas indeseables como: comer, fumar, etc. mientras manipulan carnes 84%
- Han observado que el carnicero se lava las manos con frecuencia 65%
- El aspecto del local es aceptable y suele estar limpio 95%
- Los equipos suelen estar limpios 94%
- Las carnes se exponen en vitrinas frigoríficas 95%
- Suelen encontrar expuestos a la venta alimentos con mal aspecto (viejos, resacos, etc.) 6%

OPINIONES DE LOS ASOCIADOS DE ACREM

Se pretendía que el cuestionario fuera contestado por todos los asociados de ACREM, sin embargo sólo se consiguió que fuese cumplimentado por el 65% de los mismos.

Al igual que el Cuestionario Dirigido a los Consumidores y por a análoga razón, las respuestas se realizaron de forma anónima.

RESULTADO DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ASOCIADOS DE ACREM

1. Si contrata a un nuevo trabajador en su establecimiento
¿exige alguno de los siguientes documentos?

A. Carné de manipulador de alimentos vigente SI NO
B. Certificación médica SI NO

El 100% exigen el carnet de manipulador de alimentos.

El 41% exigen además Certificación médica.

El 59% no exigen la Certificación médica.

2. ¿Ha notado diferencia en el trabajo de los manipuladores
antes y después de la obtención del carnet? SI NO

El 48% han notado diferencia.

El 52% no aprecian diferencias.

3. ¿Cree que los manipuladores trabajan de forma más higiénica
eficiente y constante cuando es dueño de su propio
establecimiento que cuando es un empleado SI NO

El 78% cree que los manipuladores Sí trabajan de forma más higiénica, eficiente y constante cuando son dueños de su propio establecimiento.

El 22% no creen que el hecho de ser propietario influya.

4. ¿Qué opina del sistema actual de obtención y renovación del carné de manipulador
de alimentos?

- No responden a las necesidades de sector 41%
- Esta "Bien" 27%

- Debería ser más exigente la obtención 18%
 - Demasiado burocrático y poco práctico 14%
5. ¿De qué forma supervisa las prácticas higiénicas de los manipuladores?
- Visualmente observando sus hábitos..... 100%
6. ¿Qué haría si un manipulador le comunica que tiene diarrea?
- Hacer que vaya al Médico 52%
 - No permitirle manipular alimentos 40%
 - Que extreme la higiene al manipular los alimentos 4%
 - Nada 4%
7. ¿Estaría de acuerdo con la baja médica de un manipulador, que como consecuencia de una enfermedad infecciosa, pueda contaminar los alimentos? ... ¿Por qué?
- Sí, para evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos que manipula 68%
 - Sí, para evitar enfermedades en mis clientes 18%
 - Sí, si puede perjudicar a los alimentos 9%
 - Sí, porque la higiene distingue mi establecimiento 5%
8. ¿Está dispuesto a realizar cursos de reciclaje y formación continuada?, ¿Qué periodicidad cree conveniente?
- El 4% NO estarían dispuestos.
El 96% SI estarían dispuestos:
- Cada tres meses..... 11%
 - Cada seis meses 23%
 - Cada año 61%
 - Cada dos años 5%
9. ¿Cree posible que los productos elaborados en su establecimiento puedan estar involucrados en algún momento en la aparición de un brote de Intoxicación Alimentaria? Si piensa que NO indique sus razones.
- El 4% SÍ, en el caso de que el consumidor, tras adquirir el alimento no lo conserve y/o manipule higiénicamente.
El 96% NO creen que sea posible ya que:
- Somos muy estrictos con la higiene 44%

- Nuestras carnes proceden de matadero autorizado 32%
 - Controlamos con rigor nuestras materias primas 16%
 - Disponemos de buenas cámaras de conservación 8%
10. ¿Qué haría usted si recibe la noticia de que hay personas afectadas de intoxicación por productos elaborados en su establecimiento?
- Comunicarlo a las autoridades sanitarias 62%
 - Cooperar con la Inspección Sanitaria 19%
 - Averiguar personalmente la causa de la misma 15%
 - Cerrar el punto de venta y buscar la causa 4%
11. ¿Cómo cree que podría colaborar con la inspección sanitaria en el caso de que uno de sus productos produjera una intoxicación alimentaria?
- Siguiendo las instrucciones de Sanidad 32%
 - Informando sobre los procesos de elaboración 28%
 - Informando sobre el origen de las materias primas 21%
 - Guardando los restos de alimentos implicados 14%
12. ¿Qué entiende como Calidad de Servicio?
- Profesionalidad, esmerada presentación de productos y perfectas condiciones higiénicas del establecimiento 62%
 - Satisfacer siempre las necesidades del cliente. 23%
 - Que los productos a la venta sean sanos 15%
13. ¿Por qué diría que sus productos son de calidad?
- Utilizamos las mejores materias primas 74%
 - Nuestros productos cumplen los requisitos que marcan las normas sanitarias 18%
 - Controlamos en todo momento el estados de los productos 8%
14. ¿Cree que el usuario antepone el precio de la carne a la "Calidad"?
- NO 46%
 - Sí 39%
 - Varía según épocas 11%
 - Hay quien exige calidad a bajo precio 4%

15. ¿Cómo se entera de la opinión, que de su establecimiento y sus productos, tienen sus clientes? ¿Tiene en cuenta sus opiniones?

- Pidiendo directamente la opinión a los clientes 59%
- Escuchando las conversaciones de los clientes 27%
- A través de encuestas como la de ACREM 9%
- Ofreciendo degustaciones 5%

16. ¿Cree que los profesionales del sector de carnicería tienen una correcta formación en relación con las buenas prácticas de manipulación de alimentos?

- NO 46%
- Sí 39%
- Nunca se está suficientemente preparado 14%

17. ¿Considera que el empleo de ropa de uso exclusivo, incluido cubrecabezas, es una medida útil para prevenir una posible contaminación o una medida de imagen del profesional de la carne?

- Las dos medidas son útiles 50%
- Sí, es buena medida de higiene 35%
- Sí, mejora la imagen del manipulador 15%

18. ¿Qué opina del sistema tradicional de control de su establecimiento, llevado a cabo por la Inspección Sanitaria?

- Me parece muy bien 52%
- Poco práctico 12%
- Solo inspeccionan instalaciones 8%
- Demasiado severo 8%
- Deficiente 8%
- Falta de criterios uniformes 4%
- Facilita poca información sobre deficiencias 4%
- Siempre nos inspeccionan a los mismos 4%

19. ¿Cree que existen métodos alternativos a la Inspección de la Administración Sanitaria para lograr el Control Sanitario? Según usted, ¿Cómo cree que podría hacerse?

- Sí, asumiendo nosotros el control 67%
- NO, el control de la Administración es suficiente 33%

20. ¿Se cree capacitado para asumir, usted solo, el control de las buenas prácticas de manipulación que se realicen en su establecimiento? ¿Cómo lo haría?

- Sí, 32%
- Necesitaríamos mas formación e información 68%

EVALUACIÓN DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ASOCIADOS DE ACREM

La lectura de los datos anteriores se puede resumir diciendo que, si bien todos los encuestados, cuando contratan un nuevo manipulador le exigen que esté en posesión del Carné de Manipulador de Alimentos, sólo el 52% han apreciado diferencias, en la forma de trabajar éstos, después de haber obtenido el carné. Sin embargo, la mayoría (78%), creen que los manipuladores Sí trabajan mucho mejor cuando son los propietarios del establecimiento.

Respecto de la forma actual de obtención y renovación del carné, más de la mitad (55%), entiende que no responden a las necesidades del sector siendo demasiado burocrático y poco práctico. También opinan (46%), que la formación de los manipuladores, en materia de buenas prácticas de manipulación, no es correcta, frente a otros (39%) que creen que sí es adecuada, el resto (14%) entienden que la formación debe ser continua y casi todos (96%) estarían dispuestos a seguir cursos de reciclaje una vez al año al menos (61%), o incluso (23%) cada seis meses.

A la hora del control de las prácticas higiénicas de los manipuladores todos optan por realizarlo de forma visual mientras estos trabajan y admiten en general que la ropa de uso exclusivo de trabajo además de mejorar la imagen del manipulador, es una importante medida de higiene.

Cuando se les pregunta sobre aspectos relacionados con el estado sanitario del personal, manifiestan que cuando un manipulador presenta, o le comunica, síntomas (p.e. diarrea) de enfermedades transmisibles, haría que éste fuera al médico (52%) o no le permitiría que manipulara alimentos (40%), estando todos de acuerdo (100%) en la baja médica del manipulador si con ello se evitan riesgos para la salud.

Casi la totalidad (96%) coinciden en que NO creen posible que los productos por ellos elaborados puedan estar involucrados en una intoxicación debido a alguna de las siguientes razones: que son muy estrictos con la higiene (44%); sus carnes proceden de establecimientos autorizados (32%); controlan rigurosamente la calidad de las materias primas (16%) y disponen de buenos equipos de conservación (8%). A pesar de ello si tuvieran la sospecha de que un producto suyo hubiera sido la causa de una intoxicación alimentaria, no dudarían en comunicarlo a las Autoridades Sanitarias y cooperar con la Inspección Sanitaria (81%). Frente a éstos, llama la atención de aquellos que prefieren cerrar el puesto de venta y buscar por sus propios medios la causa del problema (19%). En cualquier caso estarían dispuestos a colaborar con la Inspección fundamentalmente: siguiendo las instrucciones que les indiquen (32%), informando sobre los procesos de elaboración (28%), informando sobre el origen de las materias primas (21%) o guardando los restos de alimentos implicados (14%).

Para un amplio grupo de encuestados (62%), la profesionalidad, la esmerada presentación de los productos y la higiene del establecimiento son los atributos de calidad que distinguen un buen servicio. La satisfacción de las necesidades del cliente (23%) y ofrecer productos sanos (15%), consideran otros que distinguen un servicio de calidad.

La razón por la cual sus productos son de calidad estriba para la mayoría (74%) en que utilizan las mejores materias primas, mientras que para otros (18%) el principal motivo es que éstos cumplan todos los requisitos que marcan las normas sanitarias; solo un pequeño grupo (8%) justifican este hecho con los controles que sobre ellos realizan en todo momento. Sin embargo se lamentan de que los consumidores no valoran adecuadamente la calidad que ofrecen ya que menos de la mitad de sus clientes (46%) anteponen la calidad al precio.

La opinión de sus clientes, sobre sus productos, les preocupa y no dudan en pedirla bien directamente preguntándoles (59%) u ofreciéndoles degustaciones (5%), o escuchando los comentarios que hacen entre ellos (27%). También (9%) consideran de interés los datos que aportan las encuestas de opinión que realiza la Administración.

Existe división de opiniones cuando se les pregunta sobre la alternativa que suponen los Autocontroles a la Inspección Sanitaria tradicional; frente a aquellos (52%) que dicen que les parece bien la Inspección desde la Administración, están (48%) los que, por diversas razones, no la consideran adecuada, por lo que la mayor parte (67%) estiman que los Autocontroles sería una alternativa. Es de destacar que si bien no son mayoría (33%) son bastantes los que piensan que el control de la Administración es suficiente.

Por último, no todos coinciden en que se encuentren capacitados para asumir sus autocontroles (68%), demandando más información y formación sobre el tema y sólo algunos (32%) se creen en disposición de adoptar ese tipo de medidas.

4. ACREDITACIÓN DE ACREM COMO ENTIDAD COLABORADORA PARA LA FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



4. ACREDITACIÓN DE ACREM COMO ENTIDAD COLABORADORA PARA LA FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La Asociación de Carniceros de la Región de Murcia asume competencias en materia de formación de manipuladores de alimentos tras su reconocimiento como Entidad Colaboradora según Resolución, a favor de la misma, del Director General de Salud.

5. PLANIFICACIÓN DE LOS CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



5. PLANIFICACIÓN DE LOS CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Con la información obtenida de las dos encuestas, se diseñó un Curso de Manipuladores específico del sector. Los contenidos del mismo recogían aspectos relacionados con:

- Condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos cárnicos.
- Procesos de elaboración, almacenamiento y conservación.
- Alteraciones de las carnes y productos cárnicos.
- Hábitos y buenas prácticas de manipulación
- Valor nutritivo de la carne y productos cárnicos.
- Sistemas de autocontrol.

Se programaron tres cursos que se realizaron en los municipios de Murcia, Molina de Segura y Caravaca de la Cruz, asistiendo a los mismos un total de 105 profesionales.

Para el desarrollo de los cursos se dispuso de locales adecuados y medios audiovisuales: vídeo, proyector de diapositivas y proyector de transparencias; en todo momento se potenció la participación de los asistentes animándoles a realizar preguntas, así como propiciando el que se establecieran debates sobre los temas que más les interesaban.

En principio la oferta del Curso se ha realizado a los asociados de ACREM, sin menoscabo de que en lo sucesivo, se extienda a cualquier profesional del sector que lo demande.



6. ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS PARA FACILITAR LA IMPLANTACIÓN DE AUTOCONTROLES



6. ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS PARA FACILITAR LA IMPLANTACIÓN DE AUTOCONTROLES

Se han diseñado dos protocolos denominados respectivamente:

- PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE SITUACIÓN PREVIO A LA INICIACIÓN DE AUTO-CONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS.
- PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS, ESTADO DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS Y REGISTROS DE CONTROL.

Con el primero, y considerando que se trata de establecimientos que cuentan con autorización sanitaria, se pretende establecer en cada uno, su perfil socio - económico y productivo, así como conocer: sus condiciones técnico - sanitarias y estado de conservación, los hábitos y prácticas de sus manipuladores, sus procesos de elaboración, etc. A tenor de la información obtenida, se establecerán las oportunidades de mejora conducentes a minimizar riesgos y se adoptarán los sistemas registros de control más adecuados para esta fase de iniciación.

En ulteriores visitas, con la ayuda del segundo cuestionario, se verificará si se han corregido las deficiencias de partida, y si las prácticas de los manipuladores y condiciones higiénicas son adecuadas, así como si se controlan los riesgos y se cumplimentan los registros de control.

PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE SITUACIÓN PREVIO A LA INICIACIÓN DE AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Razón Social: _____

Nº. Autorización. _____ Válido hasta el ____ / ____ / ____

Domicilio: _____

Municipio: _____ Pedanía: _____

Propietario: _____ C.I.F. _____

Número de manipuladores que trabajan habitualmente en el establecimiento				
(Indicar número para cada clase)	Aprendizaje en Empresas		En Centros Docentes	
Por cómo han adquirido su formación				
(Indicar número para cada clase)	< de 1 año.	de 1-3 años	de 3-6 años	> de 6 años
Por años de experiencia en el sector				

SITUADA EN ZONA	INDUSTRIAL		URBANA		RURAL
TIPO DE EMPRESA	FAMILIAR		SOCIEDAD		

ACTIVIDADES QUE DESARROLLA			
Solo Carnicería	Elaboración de Salchichería	Elaboración de Charcutería	
Si dispone de más de un punto de venta, indicar domicilios de cada uno.			

CANALES Y DESPIECES CONSUMIDOS (kg. semana)			
CANALES DE PORCINO		DESPIECE DE CARNE DE PORCINO	
CANALES DE BOVINO		DESPIECE DE BOVINO	
CANALES DE AVE		DESPIECE DE AVE	
CANALES DE CORDERO			
CANALES DE CABRITO			

OTRAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS SOLO PARA ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS (kg. semana)			
CANALES DE PORCINO		DESPIECE DE CARNE DE PORCINO	
VEGETALES (Cebolla)		SANGRE	
ESPECIAS NATURALES		MEZCLAS DE ADITIVOS	

DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS QUE ELABORA LA INDUSTRIA				
(1) PREP. CÁRNICOS FRESCOS Y CRUDOS ADOBADOS	(2) EMBUT. CURADO	(3) EMBUT. COCIDO	(4) JAMONES Y PALETAS	
Otros -				

RELACIÓN DE PRODUCTOS QUE ELABORA		
TIPO (1) (2) (3) (4)	PRODUCTO (DENOMINACIÓN COMERCIAL)	(kg. semana)

LOCALES, EMPLAZAMIENTOS Y EQUIPOS

ZONA DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- A. Se abastece de canales SI NO
- B. Se abastece de despiece SI NO
- C. Las carnes las trae en sus propios vehículos SI NO
- D. Dispone de carriles aéreos para canales SI NO

En el caso de abastecerse de canales y no disponer de carriles aéreos, describir cómo las descarga e introduce en las cámaras frigoríficas.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

CARNES (Canales, despiece, sangre y masas recién picadas)

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN (INDICAR NÚMERO)	
--	--

DESTINO DE CADA CÁMARA DE REFRIGERACIÓN (Qué se almacena en ellas)	Volumen en m³.

CÁMARA DE CONGELACIÓN (Indicar número)	
ARCONES DE CONGELACIÓN (Indicar número)	

DESTINO DE CADA CÁMARA O ARCÓN (Qué se almacena en ellas)	Volumen en m³.

OTRAS MATERIAS PRIMAS NO CÁRNICAS (Vegetales, huevos, lácteos, especias, aditivos, etc.)

CÁMARAS, LOCALES, ARMARIOS (Indicar número)	
--	--

DESTINO DE CADA CÁMARA, LOCAL, ARMARIO (Indicar tipo y qué almacena)	Volumen en m³.

1. ¿Las cámaras frigoríficas (tanto las de refrigeración, como las de congelación), están?:

- A. Dotadas de termómetro SI NO ¿Funciona? SI NO
- B. Piensa que dispone de suficiente número de cámaras de almacenamiento SI NO
- C. En ocasiones las cámaras pueden estar sobrecargadas SI NO
- D. Se revisa diariamente la temperatura y humedad relativa de las cámaras. SI NO
- E. El estado higiénico de las cámaras es siempre el adecuado SI NO

2. La colocación de la mercancía, tanto en cámaras como en almacenes, ¿Cumple?:

- A. Los productos no contactan directamente con el suelo SI NO
- B. Permite fácil acceso al personal trabajador SI NO
- C. Permite buen control de la mercancía almacenada SI NO

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

PREPARACIÓN DE CARNES (Despiece de canales, deshuesado de carnes, etc.)

- A. Se realiza en un local distinto del obrador SI NO
- B. Se realiza en una zona separada dentro del obrador SI NO
- C. Se realiza en el obrador SI NO
- D. El obrador está climatizado a una temperatura de +12°C SI NO
- E. Dispone en el obrador de termómetro para ver la temperatura SI NO
- F. Si utiliza carnes congeladas, las descongela a temp^ta ambiente SI NO
- G. O las descongela a temperatura de refrigeración SI NO

PREPARACIÓN DE CARNES PICADAS PARA VENTA DIRECTA

- A. Se efectúa a la vista del consumidor SI NO
- B. Se hace antes, teniendo en cuenta las posibles ventas SI NO
- C. Si les sobra carne picada, la aprovechan al día siguiente SI NO

PICADO, AMASADO, EMBUTIDO, ETC.

- A. Se realiza en un local de uso exclusivo para este fin SI NO
- B. Se realiza en una zona separada dentro del obrador SI NO

MADURACIÓN DE MASAS

- A. Se realiza en un local o dispositivo independiente SI NO
- B. Se realiza en una zona de una cámara de carnes SI NO

COCCIÓN DE EMBUTIDOS Y/O FIAMBRES

- A. La caldera se sitúa en un local aislado de forma que se evite la irradiación de calor o emisión de vapores SI NO

ENFRIAMIENTO DE COCIDOS

- A. En el mismo local de la caldera SI NO
- B. En un local independiente SI NO
- C. A temperatura ambiente SI NO
- D. Con agua fría SI NO

SALADO DE JAMONES Y/O CARNES

- A. Se realiza en cámara/s independientes. SI NO
- B. Se realiza en una zona de una cámara de carnes SI NO

LAVADO DE LA SAL DE JAMONES Y/O CARNES

- A. Se realiza en un local independiente SI NO
- B. Se realiza en una zona separada dentro del obrador SI NO
- C. Se realiza en el obrador SI NO

POST-SALADO DE JAMONES

- A. Se realiza en cámara/s independientes SI NO
- B. Se realiza en una zona de la cámara de salazón de carnes SI NO

3. ¿Alguna de las ventanas o puertas del obrador, abren directamente? a:

Servicios higiénicos	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Lugares con animales	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Patio de casa particular	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Local de almacenamiento de basuras	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

4. ¿La capacidad de su obrador es adecuada para el volumen de trabajo que realiza? SI NO

5. ¿El suelo de su obrador es de material impermeable, resistente, de fácil limpieza y desinfección? SI NO

6. ¿El suelo de su obrador está dispuesto de forma que facilite la salida del agua? SI NO

¿Si existen desagües en el suelo, están protegidos con rejilla y sifón para evitar el retroceso de olores y roedores SI NO

7. ¿Las paredes de su obrador son de superficies lisas, resistentes e impermeables y fácil limpieza? SI NO

8. ¿El techo de su obrador está construido de modo que pueda limpiarse fácilmente? SI NO

9. ¿Las aberturas al exterior están protegidas contra animales indeseables (insectos, roedores...etc.) SI NO

10. ¿La iluminación de su obrador, es suficiente y está protegida frente a roturas? SI NO

11. ¿La ventilación de su obrador es adecuada? SI NO

¿En la zona donde realiza la cocción de los embutidos, dispone de un sistema de extracción de humos y/o vapores? SI NO

12. El agua potable: ¿Procede de la red municipal? SI NO

13. ¿Dispone de depósitos (Pozos, Aljibes...) para el abastecimiento de agua? SI NO

14. ¿Comprueba el nivel de cloro del agua de dichos depósitos? SI NO

15. En el obrador y punto de venta, ¿existen y funcionan lavamanos de accionamiento no manual (de pedal), con jabón líquido, toallas de un solo uso, cepillo de uñas, y con agua fría y caliente? SI NO
16. Los recipientes para residuos:
- A. ¿Permanecen tapados durante la jornada de trabajo? SI NO
- B. ¿Utilizan bolsas para basura de un solo uso? SI NO
- C. ¿Están situados próximos a la zona de trabajo? SI NO
- D. ¿Se limpian y desinfectan todos los días? SI NO
- E. ¿Se almacenan en un lugar aislado del obrador hasta su recogida? SI NO
17. ¿Dispone de servicios de aseo y sanitarios para el personal trabajador? SI NO
18. ¿Los servicios están dotados de: lavabo, jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivos de secado automático, taquillas o medios higiénicos para guardar la ropa del personal y botiquín de urgencia? SI NO
19. Las dependencias de venta al público, ¿Reúnen las siguientes exigencias?:
- A. Suelo de material impermeable, resistente, de fácil limpieza y desinfección SI NO
- B. Paredes de superficie lisa y de fácil limpieza SI NO
- C. Techo de fácil limpieza SI NO
- D. Iluminación suficiente y protegida frente a roturas SI NO
- E. Elementos de exposición (Mostradores, Vitrinas) frigoríficos o no frigoríficos SI NO
- F. Tajos de material autorizado y de fácil limpieza SI NO
- G. Lavamanos de accionamiento no manual, dotado de jabón líquido, toallas de un solo uso, cepillo de uñas y agua potable fría y caliente SI NO
- H. Mesa de trabajo de material autorizado SI NO

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

<i>CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN (Indicar número)</i>	
--	--

<i>DESTINO DE CADA CÁMARA DE REFRIGERACIÓN (Qué se almacena en ellas)</i>	<i>Volumen en m³.</i>

<i>CÁMARAS DE CURADOS Y SECADEROS (Indicar número)</i>	
--	--

<i>DESTINO DE CADA CÁMARA Y SECADERO (Qué se almacena en ellas)</i>	<i>Volumen en m³.</i>

ENVASADO Y EMBALADO DE PRODUCTOS

- A. Se realiza en un local independiente SI NO
- B. Se realiza en el obrador. SI NO
- C. Utiliza material de envasado de un solo uso SI NO
- D. Se almacenan adecuadamente hasta su uso SI NO

TRANSPORTE DE PRODUCTOS

<i>VEHÍCULOS DE TRANSPORTE PROPIOS (Indicar número)</i>	
---	--

<i>DESTINO DE CADA UNO Y TIPO (Isotermo, refrigerado, congelador)</i>	<i>Volumen en m³.</i>

Algún/os vehículo/s se utilizan indistintamente para transportar carnes y productos elaborados SI NO

EQUIPAMIENTOS

	NÚMERO	TIPO, DESCRIPCIÓN
PICADORAS		
MEZCLADORAS		
EMBUTIDORAS		

	NÚMERO	UBICACIÓN
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS		

	NÚMERO	UBICACIÓN
LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL		

	NÚMERO	UBICACIÓN
PILAS PARA LIMPIEZA DE UTENSILIOS		

	NÚMERO	UBICACIÓN
PUNTOS DE AGUA A PRESIÓN PARA LIMPIEZA		

	NÚMERO	DESCRIPCIÓN
EQUIPOS DE LIMPIEZA		

20. La maquinaria ¿es de material adecuado (Acero inoxidable) y de fácil limpieza? SI NO
21. ¿Las superficies de Trabajo (Mesas de Despique, Tablas de Cortar), y los útiles de Trabajo (Cuchillos, Sierras), son de material adecuado y de fácil limpieza? SI NO
22. ¿Existen superficies corroídas, oxidadas en alguna parte del obrador o en el equipo y útiles de trabajo usados en los procesos de elaboración SI NO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

23. Dispone de un dispositivo o armario cerrado para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. (detergentes, lejías etc.)

SI NO

RELACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS HABITUALMENTE

--

RELACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE DESINFECCIÓN UTILIZADOS HABITUALMENTE

--

DESCRIBIR EL MÉTODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE:

(Indicar frecuencia en cada caso)

CÁMARAS DE MATERIAS PRIMAS (REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN)

--

CÁMARAS DE PRODUCTOS ACABADOS (REFRIGERACIÓN Y SECADEROS)

--

LOCALES DONDE SE MANIPULEN CARNES Y/O SE ELABOREN PRODUCTOS CÁRNICOS

--

LOCALES Y/O ZONAS DISTINTAS DE LAS ANTERIORES (PASILLOS, ASEOS)

--

MAQUINARIA (PICADORAS, MEZCLADORAS Y EMBUTIDORAS)

Indicar si la maquinaria se puede desmontar pieza a pieza para su limpieza.

--

BANDEJAS, RECIPIENTES Y OTROS UTENSILIOS VARIOS

--

DESCRIBIR EL MÉTODO Y FRECUENCIA DE DESINSECTACIÓN:

(Indicar frecuencia en cada caso)

A. Lo realiza la propia empresa

SI NO

B. Lo controla una empresa de D.D.D.

SI NO

DESCRIBIR EL MÉTODO Y FRECUENCIA DE DESRATIZACIÓN:

(Indicar frecuencia en cada caso)

A. Lo realiza la propia empresa

SI NO

B. Lo controla una empresa de D.D.D.

SI NO

PERSONAL MANIPULADOR

24. ¿Todos los trabajadores de su establecimiento tienen carné de manipulador de alimentos vigente?

SI NO

25. ¿El personal trabajador usa ropa de uso exclusivo (Incluido cubrecabezas) y está limpia?

SI NO

26. ¿El aseo de manos se realiza con periodicidad adecuada y de forma correcta?

SI NO

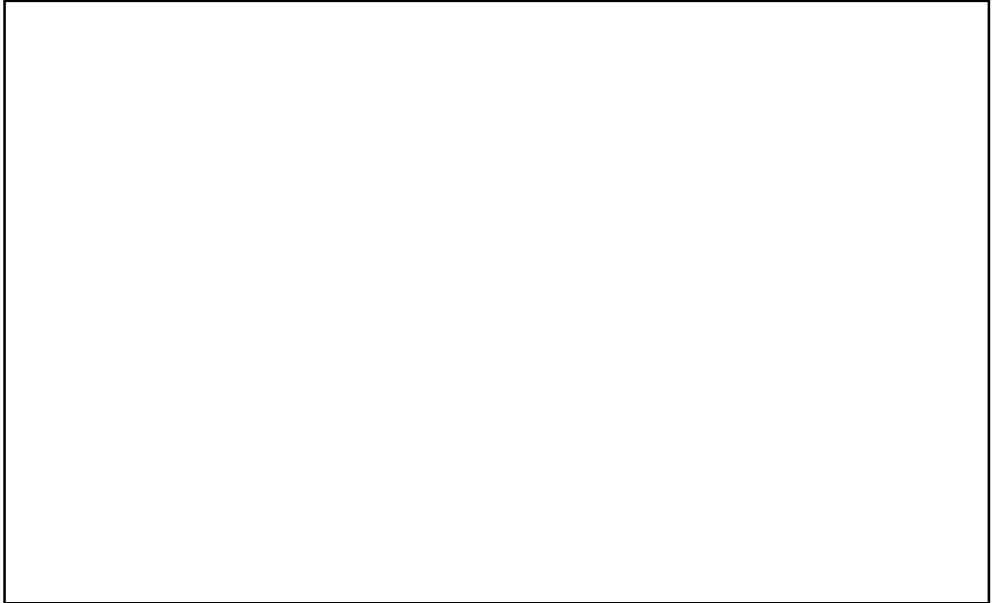
27. ¿El personal trabajador se abstiene de fumar, comer, masticar chicle?

SI NO

OBSERVACIONES

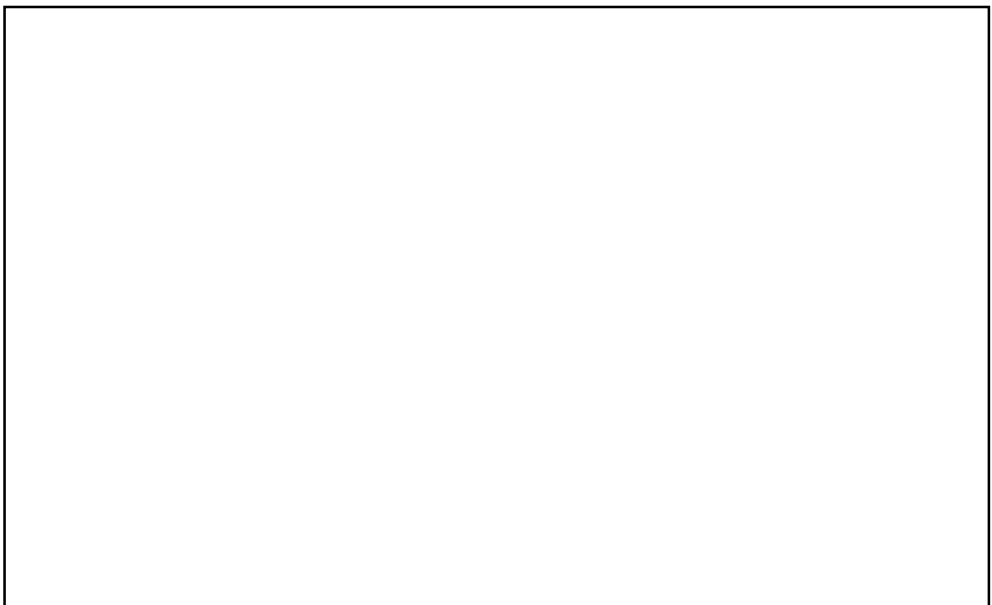
CROQUIS DEL OBRADOR

(Indicar claramente cada uno de los locales, emplazamientos y zonas, así como los equipos antes detallados.)



CROQUIS DEL PUNTO/S DE VENTA

(Indicar claramente cada uno de los locales, emplazamientos y zonas, así como los equipos antes detallados.)



PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS, ESTADO DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS, Y REGISTROS DE CONTROL

Razón Social: _____

Domicilio: _____

Municipio: _____

Número de manipuladores que trabajan habitualmente en el establecimiento	
--	--

ACTIVIDADES QUE DESARROLLA			
Solo Carnicería		Elaboración de Salchichería	
		Elaboración de Charcutería	

MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS (kg. semana)			
CANALES DE PORCINO		DESPIECE DE CARNE DE PORCINO	
CANALES DE AVE		DESPIECE DE CARNE DE AVE	
OTRAS CANALES	Especie:	OTROS DESPIECES	Especie

TOTAL KG/SEMANA DE CADA UNO DE LOS TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS QUE ELABORA							
PREP. CÁRNICOS		EMBUT. CURADO		EMBUT. COCIDO		JAMONES	LOMOS
Otros .-							

RECEPCIÓN DE CARNES Y MATERIAS PRIMAS

- RC1 Las canales se reciben de forma adecuada. SI NO
- RC2 El despiece se recibe de forma adecuada. SI NO
- RC3 Las materias distintas de las cárnicas se reciben adecuadamente. SI NO

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- AMP1 Cada cámara y/o local de almacenamiento se utiliza exclusivamente para el fin que se destina. SI NO
- AMP2 Las materias primas están ordenadas adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento SI NO
- AMP3 Se evita la incompatibilidad en el almacenamiento frigorífico. SI NO
- AMP4 Ausencia de materias primas alteradas y/o no aptas para consumo SI NO
- AMP5 La capacidad de almacenamiento de carnes es adecuada al volumen de producción. SI NO
- AMP6 La capacidad de almacenamiento de materias primas NO CÁRNICAS es adecuada al volumen de producción. SI NO
- AMP7 Las temperaturas en estos locales son adecuadas SI NO

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

- EP1 La preparación de carnes se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. SI NO
- EP2 El picado, amasado, embutido, etc. en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. SI NO
- EP3 La maduración de masas se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. SI NO
- EP4 El enfriamiento de cocidos se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. SI NO
- EP5 El sistema de enfriamiento de cocidos y platos cocinados permite reducir a la $T^{\circ} < +10^{\circ}\text{C}$ en $T^{\circ} < 2$ horas SI NO
- EP6 El salado de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo SI NO
- EP7 El lavado de la sal de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo SI NO
- EP8 El post-salado de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo SI NO
- EP9 La temperatura en los locales y/o zonas de elaboración son adecuadas SI NO

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ELABORADOS

- APE1 Cada cámara y/o local de almacenamiento se utiliza exclusivamente para el fin que se destina. SI NO
- APE2 Los productos están ordenados adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento SI NO
- APE3 Se evita la incompatibilidad en el almacenamiento frigorífico. SI NO
- APE4 Ausencia de productos elaborados alterados y/o no aptos para consumo SI NO
- APE5 La capacidad de almacenamiento de productos cárnicos es adecuada al volumen de producción. SI NO
- APE6 Las temperaturas en estos locales son adecuadas SI NO

ENVASADO, EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS

- EET1 El envasado se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. SI NO
- EET2 La expedición se realiza de forma adecuada SI NO
- EET3 Cada vehículo de transporte se utiliza exclusivamente para el fin que se destina. SI NO
- EET4 Si se transportan en un mismo vehículo carnes y productos cárnicos ambos van envasados y embalados. SI NO

ESTADO DE CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- EC1 Cámaras y/o locales de almacenamiento de materias primas en buen estado de conservación SI NO

- | | | | |
|------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| ECI2 | Locales y/o zonas de elaboración en buen estado de conservación | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| ECI3 | Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados en buen estado de conservación. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| ECI4 | Otros locales o zonas (recepción, expedición, pasillos, vestuarios, aseos, etc.) en buen estado de conservación | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| ECI5 | Equipos y/o utensilios en buen estado de conservación. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| ECI6 | Superficies de mesas y otras en contacto con los alimentos en buen estado de conservación. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

ESTADO DE LIMPIEZA

- | | | | |
|-----|---|-----------------------------|-----------------------------|
| EL1 | Cámaras y/o locales de almacenamiento de materias primas limpios. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL2 | Locales y/o zonas de elaboración limpios. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL3 | Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados limpios. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL4 | Otros locales o zonas (recepción, expedición, pasillos, vestuarios, aseos, etc.) limpios | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL5 | Ausencia de suciedad no reciente en equipos y/o utensilios. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL6 | Ausencia de suciedad no reciente en superficies de mesas y otras en contacto con los alimentos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EL7 | Ausencia de objetos inservibles en los locales y cámaras | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

ESTADO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

- | | | | |
|------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| EDD1 | Ausencia de insectos y/o arácnidos, o evidencia de que hayan existido. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| EDD2 | Ausencia de roedores, o evidencia de que hayan existido. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

MANIPULADORES

- | | | | |
|-----|---|-----------------------------|-----------------------------|
| MA1 | Disponen de ropa de uso exclusivo de trabajo. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MA2 | Ropa y cubrecabezas limpios.. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MA3 | Manos y uñas limpias (se las lavan con frecuencia). | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MA4 | Manipulan los alimentos higiénicamente. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MA5 | Respetan la prohibición de no fumar y comer mientras manipulan alimentos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

OPORTUNIDADES DE MEJORA

- | | | | |
|-----|--|-----------------------------|-----------------------------|
| MC1 | Se han aplicado las oportunidades de mejora propuestas | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MC2 | La EMPRESA ha detectado nuevos riesgos | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| MC3 | Habiendo detectado (LA EMPRESA) nuevos riesgos ha establecido mejoras. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

REGISTROS DE CONTROL

Registro diario de entrada de las canales y carnes

- | | | | |
|------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| RCC1 | Se cumplimentan los registros de control establecidos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| RCC2 | Se cumplimentan con la periodicidad establecida. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| RCC3 | Se cumplimentan todos los apartados. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

Registro temperatura de cámaras de materias primas

- RTM1 Se cumplimentan los registros de control establecidos. SI NO
- RTM2 Se cumplimentan con la periodicidad establecida. SI NO
- RTM3 Se cumplimentan todos los apartados. SI NO

Registro temperatura de cámaras de productos elaborados

- RTP1 Se cumplimentan los registros de control establecidos. SI NO
- RTP2 Se cumplimentan con la periodicidad establecida. SI NO
- RTP3 Se cumplimentan todos los apartados. SI NO

Registro de operaciones de limpieza y desinfección

- RLD1 Se cumplimentan los registros de control establecidos. SI NO
- RLD2 Se cumplimentan con la periodicidad establecida. SI NO
- RLD3 Se cumplimentan todos los apartados. SI NO

Registro de operaciones de DDD

- RDD1 Se cumplimentan los registros de control establecidos. SI NO
- RDD2 Se cumplimentan con la periodicidad establecida. SI NO
- RDD3 Se cumplimentan todos los apartados. SI NO

En _____ a ____ de _____ de _____

OBSERVACIONES

7. REALIZACIÓN DE VISITAS DE INICIACIÓN A CADA ESTABLECIMIENTO, EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS



7. REALIZACIÓN DE VISITAS DE INICIACIÓN A CADA ESTABLECIMIENTO, EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

En principio no se puede pretender instaurar un sistema exhaustivo de autocontroles, sino iniciar a los profesionales en esta técnica. Conforme el nivel de formación del sector, sobre el tema, se incrementa, se irá avanzando en el empleo de esta metodología. En esta primera fase, la Veterinaria de ACREM visitó todos los establecimientos en los que, con la colaboración y participación de los asociados, se procedió a cumplimentar el "PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE SITUACIÓN PREVIO A LA INICIACIÓN DE AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS". De este modo el profesional, con el asesoramiento de la Técnica responsable de la Asociación, fue analizando: las características socio – económicas de su empresa, las condiciones técnico-sanitarias de sus instalaciones, sus procesos productivos, sus hábitos higiénicos y prácticas de manipulación, y métodos de limpieza y D.D.D. (desinfección, desinsectación y desratización). Es preciso observar que esta actividad así desarrollada, contribuye eficazmente no solo a iniciar las actividades de autocontrol, sino a alcanzar el objetivo de formar a los profesionales en la aplicación del sistema de A.R.I.C.P.C. (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos), con el valor añadido de realizarse de forma personalizada en cada establecimiento.

Los diferentes tipos de establecimientos, en los que se ha iniciado el Programa, se definen como:

Carnicerías: Son establecimientos dedicados a la manipulación, preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas) y venta de las mismas en sus propios establecimientos, así como los despojos frescos o congelados.

Carnicerías Salchicherías: Son los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, embutidos de sangre (morcilla) o de aquellos otros tradicionales de estas características que los Organos competentes de las Comunidades Autónomas puedan determinar. Asimismo, salazar tocino. Todos estos productos elaborados en ellas, sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, ubicados en el municipio donde figure registrado el establecimiento.

Carnicerías Charcuterías: Son los establecimientos que además de desarrollar las actividades arriba descritas, se dedican a la elaboración de productos cárnicos crudos curados, tratados por el calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados

cárnicos, así como al troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia.. Su ámbito de comercialización es el mismo que el los establecimientos de carnicería y carnicería-salchichería.

Industrias Cárnicas: Éstas pueden elaborar los mismos productos que las carnicerías-charcuterías pero, por tratarse de establecimientos homologados para el comercio intracomunitario, además de destinar sus productos a la venta directa al consumidor final, pueden comercializarlos en toda la Unión Europea.

RESULTADOS VISITAS DE INICIACIÓN

La información de todos los protocolos una vez procesada ofrece los siguientes resultados.

Total de establecimientos que han iniciado el Programa: 76

ASPECTOS SOCIO ECONÓMICOS Y PRODUCTIVOS

Situados en zona urbana 100%

Empresas de tipo familiar 55 72%

Empresa de tipo sociedad 21 28%

Manipuladores por Establecimiento (Media/Establ. = 3,2)		
Número	Establecimiento	Porcentaje (%)
1	5	6,6
2	30	39,5
3	20	26,3
4	9	11,8
5	3	3,9
6	2	2,6
7	4	5,3
9	3	3,9

Experiencia en el sector		
Años	Establecimientos	Porcentaje (%)
De 1 a 3	2	2,6
De 3 a 6	16	21
Más de 6	58	76,6

Tipos y número de Establecimientos		
Tipos	Establecimiento	Porcentaje (%)
Carnicerías	17	22,4
Carnicerías Salchicherías	37	26,3
Carnicerías Charcuterías	20	49,7
Industrias Cárnicas	2	2,6

Tipos de productos cárnicos que se elaboran		
Tipos	Establecimiento	Porcentaje (%)
Sólo venta de carnes frescas	18	23,7
PC, CO	30	39,5
PC, CO, CU	10	13,2
PC, CO, CU, JP	12	15,8

PC. Preparados Cárnicos (salchicha, longaniza)

CO. Embutidos Cocidos Tradicionales (blanco, morcón, butifarra)

CU. Embutidos Curados (chorizo, salchichón, lomos)

JP. Jamones y Paletas

CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

Definiciones:

Carnes: todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

Carnes frescas: las carnes que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el frío (incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada), con el fin de asegurar su conservación.

Canal: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desollado. No obstante, en el caso de los porcinos, puede no practicarse la ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo, del tarso y de la cabeza, cuando dichas carnes deban someterse a transformación industrial para la producción de productos a base de carne destinados al consumo humano.

Producto cárnico: los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte.

Especies de animales de abasto y número de establecimientos que se abastecen de estos tipos de CANALES		
Especie Abasto	N.º de establec.	Porcentaje (%)
PORCINO	32	42
BOVINO	17	22
OVINO	55	72
CAPRINO	28	37
AVES	59	78

Especies de animales de abasto y número de establecimientos que se abastecen de estos tipos de DESPIECE		
Especie Abasto	N.º de establec.	Porcentaje (%)
PORCINO	50	66
BOVINO	41	54
OVINO	9	12
-	-	-
-	-	-

MEDIAS consumo de CANALES	
Especie de abasto	Kg/Establec./Semana
PORCINO	386
BOVINO	224
OVINO	117
CAPRINO	50
AVES	311

MEDIAS consumo de DESPIECE	
Especie de abasto	Kg/Establec./Semana
PORCINO	165
BOVINO	54
OVINO	35
CAPRINO	-
AVES	-

Consumo medio semanal de carnes por establecimiento	698 Kg.
---	---------

Canales de PORCINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Canales	Porcentaje (%)
Hasta 300	63
De 301 a 600	19
De 601 a 900	9
Más de 901	9

Canales de BOVINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Canales	Porcentaje (%)
Hasta 150	35
De 151 a 200	12
De 201 a 300	41
Más de 300	12

Canales de OVINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Canales	Porcentaje (%)
Hasta 100	58
De 101 a 150	18
De 151 a 200	11
Más de 201	13

Canales de CAPRINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Canales	Porcentaje (%)
Hasta 50	75
De 51 a 100	14
De 101 a 150	7
Más de 151	4

Canales de AVES (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Canales	Porcentaje (%)
Hasta 200	42
De 201 a 400	31
De 401 a 600	15
Más de 600	12

Despiece de PORCINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Despiece	Porcentaje (%)
Hasta 100	44
De 101 a 200	24
De 201 a 300	24
Más de 301	8

Despiece de BOVINO (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Despiece	Porcentaje (%)
Hasta 50	60
De 51 a 100	25
Más de 101	12

Despiece de AVES (Kg./Establec./Semana)	
Kg. de Despiece	Porcentaje (%)
Hasta 25	67
De 26 a 50	11
Más de 51	22

Otras materias primas utilizadas sólo para elaborar productos cárnicos y N.º de establec. que las utilizan		
Materia Prima	N.º de establec.	Porcentaje (%)
CEBOLLA	34	45
SANGRE	34	45
ESPECIAS NATURALES	36	47
ADITIVOS	41	54

MEDIAS de consumo de OTRAS MATERIAS PRIMAS	
Materia Prima	Kg/Establec./Semana
CEBOLLA	83
SANGRE	6
ESPECIAS NATURALES	2
ADITIVOS	3

PRODUCTOS CÁRNICOS QUE SE ELABORAN

MEDIAS producción de los diferentes productos cárnicos	
Tipos de productos cárnicos	Kg/Establec./Semana
Preparados Cárnicos (salchicha, longaniza)	76
Embutidos Cocidos (morcilla, blanco, morcón, butifarra)	75
Embutidos Curados (chorizos, salchichón, lomos)	52
Jamones y Paletas	135

Producción media semanal de productos cárnicos por establecimiento	85 Kg.
--	--------

Preparados Cárnicos (Kg./Establec./Semana)	
Kg.	Porcentaje (%)
Hasta 50	30
De 51 a 100	58
Más de 101	12

Embutidos Cocidos (Kg./Establec./Semana)	
Kg.	Porcentaje (%)
Hasta 50	43
De 51 a 100	38
Más de 101	19

Embutidos curados (Kg./Establec./Semana)	
Kg.	Porcentaje (%)
Hasta 50	72
De 51 a 100	16
Más de 101	12

Embutidos Cocidos (Kg./Establec./Semana)	
Kg.	Porcentaje (%)
Hasta 100	56
De 101 a 200	33
Más de 201	11

LOCALES Y EQUIPOS DISPONIBLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Número de cámaras de refrigeración para materias primas	
N.º de cámaras	Porcentaje (%)
1	47,2
2	30,6
3	18,1
4	4,2
MEDIA de número de cámaras de refrigeración para materias primas/establecimiento	
	1,8

Superficie de cámaras de refrigeración para materias primas	
m² de cámaras	Porcentaje (%)
Hasta 10	51
De 11 a 20	35
Más de 21	14
MEDIA de superficie de cámaras de refrigeración para materias primas/establecimiento	
	12,5 m²

Número de cámaras de congelación para materias primas	
N.º de cámaras	Porcentaje (%)
1	40,8
2	24,5
3	20,5
Más de 4	14,2
MEDIA de número de cámaras de congelación para materias primas/establecimiento	
2,2	

Superficie de cámaras de congelación para materias primas	
m² de cámaras	Porcentaje (%)
Hasta 3	62
De 4 a 6	29
Más de 7	9
MEDIA de superficie de cámaras de congelación para materias primas/establecimiento	
13,5 m²	

Número de otros locales para materias primas	
N.º de cámaras	Porcentaje (%)
1	89,8
2	8,5
3	1,7
MEDIA de número de otros locales para materias primas/establecimiento	
1,1	

Superficie de otros locales para materias primas	
m² de cámaras	Porcentaje (%)
Hasta 3	70
De 4 a 6	26
Más de 7	4
MEDIA de superficie de otros locales para materias primas/establecimiento	
2,3 m²	

Número de cámaras de refrigeración para productos elab.	
N.º de cámaras	Porcentaje (%)
1	84,4
2	13,3
3	2,2
MEDIA de número de cámaras de refrigeración para productos elab. /establecimiento	
1,2	

Superficie de cámaras de refrigeración para productos elab.	
m² de cámaras	Porcentaje (%)
Hasta 3	30
De 4 a 6	40
Más de 7	30
MEDIA de superficie de cámaras de refrigeración para productos elab. /establecimiento	
5,7 m²	

Número de secaderos de curados, jamones y paletas	
N.º de cámaras	Porcentaje (%)
1	20,0
2	33,3
Más de 2	46,7
MEDIA de superficie de secaderos de curados, jamones y paletas /establecimiento	
2,5	

Superficie de secaderos de curados, jamones y paletas	
m² de cámaras	Porcentaje (%)
Hasta 50	58
De 51 a 100	25
Más de 100	17
MEDIA de superficie de secaderos de curados, jamones y paletas primas/establecimiento	
46 m²	

Disponibilidad de Equipos/Establecimiento, en función de las actividades que desarrollan	Número	Porcentaje (%)
Vehículos de transporte	0	57,3
	1	36,0
	2	6,7
Picadoras de carne	1	40,6
	2	46,4
	3 o Más	13,0
Mezcladoras de masas	1	98,2
	2	1,8
Embutidoras	1	96,6
	2	3,4
Esterilizadores de cuchillos	1	97,1
	2	2,9
Lavamanos de accionamiento no manual	0	22,4
	1	46,0
	2	22,4
	3 o Más	9,2
Pilas para limpieza de útiles	1	81,8
	2	15,2
	3	3
Puntos de agua a presión para limpieza	0	30,7
	1	60,0
	2	5,3
	3	4,0
Equipos especiales para limpieza	0	62,7
	1	37,3

MANIPULACIONES Y PROCESOS

Porcentajes %

HÁBITOS HIGIÉNICOS DE LOS MANIPULADORES	SÍ	NO
¿Todos los trabajadores de su establecimiento tienen carné de manipulador de alimentos?	66,7	33,3
¿El personal trabajador usa ropa de uso exclusivo (Incluido cubrecabezas), y está limpia?	89,5	10,5
¿El aseo de manos se realiza con periodicidad adecuada y de forma correcta?	88,2	11,8
¿El personal trabajador se abstiene de fumar, comer, masticar chicle?	94,7	5,3

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	SÍ	NO
Las carnes las traen en sus propios vehículos	15,8	84,2
Disponen de carriles aéreos para canales	10,5	89,5
La descarga de carnes se realiza de forma adecuada	38,4	61,6

PREPARACIÓN DE CARNES	SÍ	NO
Se realiza en un local distinto del obrador	16,4	83,6
Se realiza en una zona separada dentro del obrador	8,2	91,8
Se realiza en el obrador	83,6	16,4
El obrador está climatizado a una temperatura de +12°C	45,2	54,8
Dispone en el obrador de termómetro para ver la temperatura	30,1	69,9
Si utiliza carnes congeladas, las descongela a temp ^a ambiente.	11,1	88,9
Se descongelan a temperatura de refrigeración	83,3	16,7

PREPARACIÓN DE CARNES PICADAS PARA VENTA DIRECTA	SÍ	NO
Se efectúa a la vista del consumidor	97,1	2,9
Se hace antes, teniendo en cuenta las posibles ventas	5,9	94,1

PICADO, AMASADO, EMBUTIDO, ETC.	SÍ	NO
Se realiza en un local de uso exclusivo para este fin	14,3	85,7
Se realiza en una zona separada dentro del obrador.	83,9	16,1

MADURACIÓN DE MASAS	SÍ	NO
Se realiza en un local o dispositivo independiente	16,7	83,3
Se realiza en una zona de una cámara de carnes	83,3	16,7

COCCIÓN DE EMBUTIDOS Y/O FIAMBRES	SÍ	NO
La caldera se sitúa de forma que se evite la irradiación de calor o emisión de vapores	86,0	14,0

ENFRIAMIENTO DE COCIDOS	SÍ	NO
En el mismo local de la caldera	68,0	32,0
En un local independiente	28,0	72,0
A temperatura ambiente	48,0	52,0
Con agua fría	58,0	42,0

SALADO DE JAMONES Y/O CARNES	SÍ	NO
Se realiza en cámara/s independientes	61,5	38,5
Se realiza en una zona de una cámara de carnes	38,5	61,5

LAVADO DE LA SAL DE JAMONES Y/O CARNES	SÍ	NO
Se realiza en un local independiente	15,4	84,6
Se realiza en una zona separada dentro del obrador	23,1	76,9
Se realiza en el obrador	30,8	69,2

POST-SALADO DE JAMONES	SÍ	NO
Se realiza en cámara/s independientes	38,5	61,5
Se realiza en una zona de la cámara de salazón carnes	61,5	38,5

ENVASADO Y EMBALADO DE PRODUCTOS	SÍ	NO
Se realiza en un local independiente	6,9	93,1
Se realiza en el obrador	37,9	62,1
Utiliza material de envasado de un solo uso	96,6	3,4
Se almacenan adecuadamente hasta su uso	96,6	3,4

TRANSPORTE DE PRODUCTOS	SÍ	NO
Los vehículos se utilizan indistintamente para transportar carnes y productos elaborados.	90,6	9,4

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

Disponen de productos de limpieza adecuados 100%.
 Disponen de productos para la desinfección adecuados 100%.

EFICACIA DE LOS SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOTA: Los sistemas de limpieza y desinfección empleados se han clasificado como:

- A. Muy bueno
- B. Bueno
- C. Aceptable
- D. Malo
- F. Muy malo

Lugar donde se aplica /% eficacia del sistema	A	B	C	D	E
CÁMARAS DE MATERIAS PRIMAS	1,4	25,0	48,6	25,0	0
CÁMARAS DE PRODUCTO ACABADO	2,2	41,3	32,6	23,9	0
LOCALES DE MANIPULACIÓN / ELABORACIÓN	1,3	48,0	46,7	4,0	0
PASILLOS / ASEOS / OTRAS ZONAS	1,4	51,4	37,5	9,7	0
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	0	48,6	44,6	5,4	1,4
UTENSILIOS	0	62,2	35,1	2,7	0

DESINSECTACIÓN

La controla la propia empresa cárnica 80,3%
 La controla una empresa de D.D.D. 19,7%

	SÍ	NO
Se realiza adecuadamente	5,7%	94,3%

DESINSECTACIÓN

La controla la propia empresa cárnica 69,7%
 La controla una empresa de D.D.D. 30,3%.

	SÍ	NO
Se realiza adecuadamente	5,6%	94,4%

OTRAS CONDICIONES SANITARIAS

Los datos que a continuación se detallan pretenden aportar más información sobre el grado de adecuación de los establecimientos a la normativa vigente.

NOTA: los resultados se expresan, respectivamente, en porcentajes de SI o NO

	SÍ	NO
1. ¿Las cámaras frigoríficas (tanto las de refrigeración, como las de congelación), están?:		
A- Dotadas de termómetro.	94,6	5,4
B- Piensa que dispone de suficiente número de cámaras de almacenamiento	97,3	2,7
C- En ocasiones las cámaras pueden estar sobrecargadas	9,5	90,5
D- Se revisa diariamente la temperatura y humedad relativa de las cámaras.	95,9	4,1
E- El estado higiénico de las cámaras es siempre el adecuado	78,4	21,6

	SÍ	NO
2. La colocación de la mercancía, tanto en cámaras como en almacenes, ¿Cumple?:		
A- Los productos no contactan directamente con el suelo	74,3	25,7
B- Permite fácil acceso al personal trabajador	100,0	0,0
C- Permite buen control de la mercancía almacenada	97,3	2,7

	SÍ	NO
3. ¿Alguna de las ventanas o puertas del obrador, abren directamente? a:		
Servicios higiénicos (WC)	0,0	100,0
Lugares con animales	1,8	98,2
Patio de casa particular	19,6	80,4
Local de almacenamiento de basuras	1,8	98,2

	SÍ	NO
4. ¿La capacidad de su obrador es adecuada para el volumen de trabajo que realiza?	87,5	12,5

	SÍ	NO
5. ¿El suelo de su obrador es de material impermeable, resistente, de fácil limpieza y desinfección?	98,2	1,8

	SÍ	NO
6. ¿El suelo de su obrador está dispuesto de forma que facilite la salida del agua? ¿Si existen desagües en el suelo, están protegidos con rejilla y sifón para evitar el retroceso de olores y roedores	87,5 100,0	12,5 0,0

	SÍ	NO
7. ¿Las paredes de su obrador son de superficies lisas, resistentes e impermeables, y fácil limpieza?	100,0	0,0

	SÍ	NO
8. ¿El techo de su obrador está construido de modo que pueda limpiarse fácilmente?	100,0	0,0

	SÍ	NO
9. ¿Las aberturas al exterior están protegidas contra animales indeseables (insectos, roedores... etc.)	91,0	8,9

	SÍ	NO
10. ¿La iluminación de su obrador, es suficiente y está protegida frente a roturas?	100,0	0,0

	SÍ	NO
11. ¿La ventilación de su obrador es adecuada? ¿En la zona donde realiza la cocción de los embutidos, dispone de un sistema de extracción de humos y/o vapores?	100,0 84,3	0,0 15,7

	SÍ	NO
12. El agua potable: ¿Procede de la red municipal?	100,0	0,0

	SÍ	NO
13. ¿Dispone de depósitos(Pozos, Aljibes...) para el abastecimiento de agua?	33,8	66,2

	SÍ	NO
14. ¿Comprueba el nivel de cloro del agua de dichos depósitos?	1,4	98,6

	SÍ	NO
15. En el obrador y punto de venta, ¿existen y funcionan lavamanos de accionamiento no manual (de pedal), con jabón líquido, toallas de un solo uso, cepillo de uñas, y con agua fría y caliente?	60,5	39,5

	SÍ	NO
16. Los recipientes para residuos:		
A- ¿Permanecen tapados durante la jornada de trabajo?	84,2	15,8
B- ¿Utilizan bolsas para basura de un solo uso?	86,8	13,2
C- ¿Están situados próximos a la zona de trabajo?	93,4	6,6
D- ¿Se limpian y desinfectan todos los días?	86,8	13,2
E- ¿Se almacenan en un lugar aislado del obrador hasta su recogida?	10,5	89,5

	SÍ	NO
17. ¿Dispone de servicios de aseo y sanitarios para el personal trabajador?	89,0	11,0

	SÍ	NO
18. ¿Los servicios están dotados de: lavabo, jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivos de secado automático, taquillas o medios higiénicos para guardar la ropa del personal, y botiquín de urgencia?	63,6	36,4

	SÍ	NO
19. Las dependencias de venta al público, ¿Reúnen las siguientes exigencias?:		
A- Suelo de material impermeable, resistente, de fácil limpieza y desinfección	100,0	0,0
B- Paredes de superficie lisa y de fácil limpieza	98,7	1,3
C- Techo de fácil limpieza	98,7	1,3
D- Iluminación suficiente y protegida frente a roturas	40,8	59,2
E- Elementos de exposición (Mostradores, Vitrinas) frigoríficos o no frigoríficos	100,0	0,0
F- Tajos de material autorizado y de fácil limpieza	92,7	7,3
G- Lavamanos de accionamiento no manual, dotado de jabón líquido, toallas de un solo uso, cepillo de uñas y agua potable fría y caliente	42,1	57,9
H- Mesa de trabajo de material autorizado	100,0	0,0

	SÍ	NO
20. La maquinaria ¿es de material adecuado (Acero inoxidable) y de fácil limpieza?	97,3	2,7

	SÍ	NO
21. ¿Las superficies de Trabajo (Mesas de Despiece, Tablas de Cortar), y los útiles de Trabajo (Cuchillos, Sierras), son de material adecuado y de fácil limpieza?	91,3	8,7

	SÍ	NO
22. ¿Existen superficies corroídas, oxidadas en alguna parte del obrador o en el equipo y útiles de trabajo usados en los procesos de elaboración	7,9	92,1

	SÍ	NO
23. Dispone de un dispositivo o armario cerrado para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. (detergentes, lejías etc.)	75,0	25,0

EVALUACIÓN DEL “PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE SITUACIÓN PREVIO A LA INICIACIÓN DE AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS”

Para la realización de esta actividad fueron precisas 190 visitas, lo que supone una media de 2,5 visitas por establecimiento y la duración media de cada una fue de 2,5 horas.

Se inició el programa en 76 establecimientos cuyo ámbito de comercialización es la venta directa de carne y productos cárnicos a consumidor final

Todos están situados en zona urbana. La mayoría (72%) son empresas de tipo familiar, con una media de manipuladores de 3,2, los cuales manifiestan que poseen una experiencia en el sector de mas de 3 años, e incluso 6 años en el 76,6% de los manipuladores.

Aproximadamente la cuarta parte (22,4%) desarrollan sólo la actividad de Carnicería, el resto (77,6%) elaboran además productos cárnicos

El consumo medio total por semana de carnes frescas (incluidas las diferentes especies es de 698 Kg., y elaboran, en el mismo periodo de tiempo una media de 85 Kg de productos cárnicos.

Respecto de sus condiciones técnico – sanitarias, disponen por establecimiento: de puesto de venta al público, cámaras de refrigeración para materias primas (Media=1,8), cámaras o dispositivos para almacenamiento de congelados (Media=2,2), Los que elaboran productos cárnicos, disponen asimismo de obrador, dotados de picadora/s de carnes, mezcladora/s, embutidora/s, esterilizadores de cuchillos y pilas para limpieza de utensilios, cámaras para almacenamiento de productos elaborados (Media=1,2),. secaderos de curados (Media=2,5). locales para otras materias primas (Media=1,1).

Los sistemas de autocontrol, aplicados en un establecimiento alimentario, tienen como, fin último garantizar la calidad sanitaria y la seguridad de los productos que en el se manipulan y/o elaboran. La evaluación realizada nos ofrece información sobre qué cosas son necesario mejorar, *OPORTUNIDADES DE MEJORA*, y en qué circunstancias pueden presentarse ciertos riesgos. Esencialmente nos hemos centrado en *EVITAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICOS*, sin menoscabo de que más adelante se asuman otro tipo de controles (físicos o químicos)

A continuación se indican los porcentajes de establecimientos que son susceptibles de aplicar mejoras y evitar riesgos.

OPORTUNIDADES DE MEJORA EN LOS ESTABLECIMIENTOS

- Dotar de lavamanos no manual al obrador 22,4%
- Dotar de lavamanos no manual en puntos de venta 57,9%
- Dotar de puntos de agua a presión para limpieza 30,7%
- Dotar de equipos especiales para limpieza 62,7%
- Obtener el carné de manipulador 33,3%
- Mejorar la indumentaria de trabajo 10,5%
- Mejorar el aseo de las manos 11,8%
- Mejorar la descarga de carnes 61,6%
- Mejorar la climatización del obrador 54,8%
- Dotar de termómetro al obrador 69,6%
- Mejorar los sistemas de descongelación 16,7%
- Mejorar el aislamiento térmico de la caldera de cocción 14,0%
- Mejorar el sistema de limpieza de cámaras de materias primas 25,0%
- Mejorar el sistema de limpieza de cámaras productos acabados 23,9%
- Mejorar el sistema de limpieza de pasillos, zonas y otras zonas 9,7%
- Mejorar el sistema de limpieza de maquinaria y equipos 6,8%
- Mejorar el control de desinsectación 94,3%
- Mejorar el control de desratización 94,4%
- Mejorar el estado higiénico de las cámaras 21,6%
- Mejorar la estiba de los productos 25,7%
- Ampliar la capacidad del obrador 12,5%
- Corregir la inclinación de los suelos para la salida de agua 12,5%
- Dotar a la zona de cocción de un extractor de humos 15,7%
- Mejorar la limpieza de recipientes de residuos 13,2%
- Habilitar aseos y sanitarios para el personal manipulador 11,0%
- Mejorar la dotación de los vestuarios y servicios 36,4%
- Mejorar la iluminación en los puestos de venta 59,2%
- Dotar al obrador de un armario para productos de limpieza 25,0%

EVITAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

- Cuando las carnes no vienen en vehículos propios 84,2%
- Cuando sólo se dispone del obrador:
 - para preparar carnes 83,6%
 - para picado, amasado y embutido 83,9%
 - para realizar el envasado y embalado de productos..... 37,9%
 - para el lavado de sal de jamones y/o carnes 30,8%
- Cuando se realiza en la cámara de carnes
 - la maduración de masas 83,3%
 - el salado de jamones y carnes 38,5%
 - el post - salado de jamones 61,5%
- Cuando se transportan juntos carnes y productos cárnicos 90,6%
- Cuando se utiliza agua no procedente de la red municipal 33,8%
- Cuando los residuos no se almacenan aisladamente 89,5%

En principio, para evitar los riesgos descritos bastará con seguir unas buenas prácticas de manipulación de alimentos, procurando no simultanear tareas, y proceder a la limpieza y desinfección inmediata cuando en un mismo local se realicen tareas distintas. En el caso de utilizar una misma cámara, para almacenar productos susceptibles de contaminarse mutuamente, se utilizaran recipientes cerrados o medios de protección (p.e. láminas de plástico), que permitan aislar las diferentes carnes y/o productos cárnicos.

Además, a la vista de los resultados expuestos se proponen los siguientes registros de control, necesarios para detectar incidencias que puedan afectar a la calidad sanitaria y seguridad de las carnes y/o sus productos.

REGISTRO DIARIO DE OPERACIONES DE LIMPIEZA

(Marcar las operaciones realizadas cada día)

PUNTO DE VENTA	Semana del ___ al ___ de _____ de 19__						
	L	M	X	J	V	S	D
PICADORA							
AMASADORA							
EMBUTIDORA							
SIERRA ELÉCTRICA							
CORTADORA							
SUPERFICIES DE CORTE (TAJOS)							
MESAS DE TRABAJO							
BANDEJAS DE RECIPIENTES							
CUCHILLOS, HACHAS Y OTROS							
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN							
VITRINAS EXPOSITORAS							
CÁMARAS DE CONGELACIÓN							
ARCONES CONGELADORES							
SUELO DEL OBRADOR							
PAREDES DEL OBRADOR							
PASILLOS							
ASEOS							

REGISTROS DEL PLAN DE D.D.D.

Por escrito se describirán los datos relacionados con los siguientes apartados:

- ZONAS A TRATAR. Indicar todos y cada uno de los locales y zonas, adjuntando plano de localización.
- TRATAMIENTOS. Indicar metodología (forma de aplicación, posibles riesgos de contaminación de los alimentos, posibles riesgos para las personas, medidas de seguridad a adoptar durante su aplicación, etc.) y frecuencia. En el caso de la desratización se aportará plano detallado de localización de cebos, indicándose una referencia que permita identificarlos en el lugar de su ubicación, así mismo los cebos deberán estar marcados con la fecha de su colocación.
- PRODUCTOS UTILIZADOS. Deberá consignarse: utilidad (insecticida, desinfectante, raticida.), nombre comercial, composición, fabricante y número de registro.
- CERTIFICADO DE GARANTÍA. después de cada aplicación programada la empresa de D.D.D. expedirá un Certificado en el que se hará constar: Datos del cliente, locales y lugares tratados, tratamiento realizado, agente nocivo a combatir, plaguicidas utilizados, materia activa de los productos, nombre comercial, registro sanitario de los productos, dosificación y plazo de seguridad, fecha de comienzo y fin de la campaña, datos del aplicador y código del carné, y datos, firma y sello de la empresa de D.D.D. . Así mismo la empresa de D.D.D. expresará por escrito que garantiza la eficacia de los productos empleados así como su inocuidad ante las personas y alimentos e indicará al establecimiento alimentario que no debe desplazar los cebos para roedores y que debe respetar el plazo de seguridad que sea necesario para cada plaguicida.

8. REALIZACIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA, EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS



8. REALIZACIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA. EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

De forma análoga a como se realizaron las visitas de iniciación, pasados cuatro meses se procedió a verificar en cada establecimiento el nivel de cumplimiento del Programa. Para ello, la Veterinaria de la Asociación en unión del propietario de la empresa, cumplimentaron el "PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS, ESTADO DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS, Y REGISTROS DE CONTROL

RESULTADOS

Total de establecimientos sometidos a verificación: 73
Media del numero de manipuladores por establecimiento 4,3
Consumo medio semanal de carnes por establecimiento 740 Kg.
Producción media semanal de productos cárnicos por establecimiento 120 Kg.

NOTA: los resultados se expresan, respectivamente, en porcentajes de SI o NO

RECEPCIÓN DE CARNES Y MATERIAS PRIMAS	SI	NO
Las canales se reciben de forma adecuada.	68,5	31,5
El despiece se recibe de forma adecuada.	98,6	1,4
Las materias distintas de las cárnicas se reciben adecuadamente.	98,6	1,4

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	SI	NO
Cada cámara y/o local de almacenamiento se utiliza exclusivamente para el fin que se destina.	97,3	2,7
Las materias primas están ordenadas adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento	71,2	28,8
Se evita la incompatibilidad en el almacenamiento frigorífico.	98,6	1,4
Ausencia de materias primas alteradas y/o no aptas para consumo	100,0	0,0
La capacidad de almacenamiento de carnes es adecuada al volumen de producción.	91,8	8,2
La capacidad de almacenamiento de materias primas NO CÁRNICAS es adecuada a la producción.	100,0	0,0
Las temperaturas en estos locales son adecuadas	100,0	0,0

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	SI	NO
La preparación de carnes se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo.	89,0	11,0
El picado, amasado, embutido, etc. en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo.	97,3	2,7
La maduración de masas se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo.	98,6	1,4
El enfriamiento de cocidos se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo.	94,5	5,5
El sistema de enfriamiento de cocidos y platos cocinados permite reducir a $T^a < +10^{\circ}\text{C}$ en $T^a < 2$ horas	69,9	30,1
El salado de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo	100,0	0,0
El lavado de la sal de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo	94,5	5,5
El post-salado de jamones en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo	98,6	1,4
La temperatura en los locales y/o zonas de elaboración son adecuadas	64,4	35,6

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ELABORADOS	SI	NO
Cada cámara y/o local de almacenamiento se utiliza exclusivamente para el fin que se destina.	91,8	8,2
Los productos están ordenados adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento	86,3	13,7
Se evita la incompatibilidad en el almacenamiento frigorífico.	91,8	8,2
Ausencia de productos elaborados alterados y/o no aptos para consumo	98,6	1,4
La capacidad de almacenamiento de productos cárnicos es adecuada al volumen de producción.	94,5	5,5
Las temperaturas en estos locales son adecuadas	100,0	0,0

ENVASADO, EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS	SI	NO
El envasado se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo.	100,0	0,0
La expedición se realiza de forma adecuada	98,6	1,4
Cada vehículo de transporte se utiliza exclusivamente para el fin que se destina.	93,2	6,8
Si se transportan en un mismo vehículo carnes y productos cárnicos ambos van envasados y embalados.	65,8	34,2

ESTADO DE CONSERVACION DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	SI	NO
Cámaras y/o locales de almacenamiento de materias primas en buen estado de conservación	76,7	23,3
Locales y/o zonas de elaboración en buen estado de conservación	74,0	26,0
Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados en buen estado de conservación.	89,0	11,0
Otros locales o zonas (recepción, expedición, pasillos, aseos, etc.) en buen estado de conservación	90,4	9,6
Equipos y/o utensilios en buen estado de conservación.	83,6	16,4
Superficies de mesas y otras en contacto con los alimentos en buen estado de conservación.	93,2	6,8

ESTADO DE LIMPIEZA	SI	NO
Cámaras y/o locales de almacenamiento de materias primas limpios.	72,6	27,4
Locales y/o zonas de elaboración limpios.	82,2	17,8
Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados limpios.	86,3	13,7
Otros locales o zonas (recepción, expedición, pasillos, vestuarios, aseos, etc.) limpios	78,1	21,9
Ausencia de suciedad no reciente en equipos y/o utensilios.	87,5	12,5
Ausencia de suciedad no reciente en superficies de mesas y otras en contacto con los alimentos.	95,9	4,1
Ausencia de objetos inservibles en los locales y cámaras	76,7	23,3

ESTADO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	SI	NO
Ausencia de insectos y/o arácnidos, o evidencia de que hayan existido.	83,6	16,4
Ausencia de roedores, o evidencia de que hayan existido.	90,4	9,6

MANIPULADORES	SI	NO
Disponen de ropa de uso exclusivo de trabajo.	91,8	8,2
Ropa y cubrecabezas limpios..	91,8	8,2
Manos y uñas limpias (se las lavan con frecuencia).	86,3	13,7
Manipulan los alimentos higiénicamente.	91,8	8,2
Respetan la prohibición de no fumar y comer mientras manipulan alimentos.	93,2	6,8

OPORTUNIDADES DE MEJORA	SI	NO
Se han aplicado las oportunidades de mejora propuestas	17,8	82,2
La EMPRESA ha detectado nuevos riesgos	0,0	100,0
Habiendo detectado (LA EMPRESA) nuevos riesgos ha establecido mejoras.	0,0	100,0

REGISTROS DE CONTROL		
	SI	NO
Registro diario de entrada de las canales y carnes		
Se cumplimentan los registros de control establecidos.	17,8	82,2
Se cumplimentan con la periodicidad establecida.	15,1	84,9
Se cumplimentan todos los apartados.	17,8	82,2
Registro temperatura de cámaras de materias primas		
Se cumplimentan los registros de control establecidos.	20,5	79,5
Se cumplimentan con la periodicidad establecida.	15,1	84,9
Se cumplimentan todos los apartados.	20,5	79,5
Registro temperatura de cámaras de productos elaborados		
Se cumplimentan los registros de control establecidos.	16,4	83,6
Se cumplimentan con la periodicidad establecida.	16,4	83,6
Se cumplimentan todos los apartados.	16,4	83,6
Registro de operaciones de limpieza y desinfección		
Se cumplimentan los registros de control establecidos.	9,6	90,4
Se cumplimentan con la periodicidad establecida.	9,6	90,4
Se cumplimentan todos los apartados.	9,6	90,4
Registro de operaciones de DDD		
Se cumplimentan los registros de control establecidos.	6,8	93,2
Se cumplimentan con la periodicidad establecida.	6,8	93,2
Se cumplimentan todos los apartados.	6,8	93,2

EVALUACIÓN DEL “PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS, ESTADO DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS, Y REGISTROS DE CONTROL”

Para la realización de esta actividad fueron precisas 98 visitas lo que supone una media de 1,3 visitas por establecimiento, y la duración media de cada una fue de 1,5 horas.

Se observa un incremento con respecto a la visita anterior, en el número de manipuladores, así como del consumo de materias primas y productos elaborados

La evaluación de los datos anteriores representa el primer análisis de situación de cumplimiento del Programa transcurridos cuatro meses de haberse iniciado en cada uno de los establecimientos.

Se han considerado los siguientes *Indicadores de Cumplimiento*, que representan la media de los porcentajes favorables, en cada uno de los apartados que comprende el protocolo de verificación, con la excepción del que muestra el nivel de ADOPCIÓN DE OPORTUNIDADES DE MEJORA, en el que solo se considera el primero de los datos. Además se destacan aquellos puntos en los que el cumplimiento ha sido inferior al 90%.

RECEPCIÓN DE CARNES Y MATERIAS PRIMAS 83,55%

- Las canales se reciben de forma adecuada. 68,50%

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 96,65%

- Las materias primas están ordenadas adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento. 71,20%

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS 76,70%

- La preparación de carnes se realiza en un local o zona de superficie adecuada al volumen de trabajo. 89,90%
- El sistema de enfriamiento de cocidos y platos cocinados permite reducir a $T^a < +10^{\circ}\text{C}$ en $T^o < 2$ horas. 69,90%

- La temperatura en los locales y/o zonas de elaboración son adecuadas 64,40%

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ELABORADOS 95,90%

- Los productos están ordenados adecuadamente en las cámaras y/o locales de almacenamiento 86,30%

ENVASADO, EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS 82,90%

- Si se transportan en un mismo vehículo carnes y productos cárnicos ambos van envasados y embalados. 65,8%

ESTADO DE CONSERVACION DE INSTALACIONES Y EQUIPOS 84,95%

- Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados en buen estado de conservación. 89,00%
- Equipos y/o utensilios en buen estado de conservación. 83,60%

ESTADO DE LIMPIEZA 74,65%

- Cámaras y/o locales de almacenamiento de materias primas limpios. 72,60%
- Locales y/o zonas de elaboración limpios. 82,20%
- Cámaras y/o locales de almacenamiento de productos elaborados limpios. 86,30%
- Otros locales o zonas (recepción, expedición, pasillos, vestuarios, aseos, etc.) limpios 78,10%
- Ausencia de suciedad no reciente en equipos y/o utensilios. 87,50%

ESTADO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	87,00%
• Ausencia de insectos y/o arácnidos, o evidencia de que hayan existido.	83,60%
MANIPULADORES	92,50%
ADOPCIÓN DE OPORTUNIDADES DE MEJORA	17,80%
Registro diario de entrada de las canales y carnes	17,80%
Registro temperatura de cámaras de materias primas.	20,50%
Registro temperatura de cámaras de productos elaborados.	16,40%
Registro de operaciones de limpieza y desinfección.	9,60%
Registro de operaciones de DDD	6,80%
MEDIA DE CUMPLIMIENTO DE REGISTROS	12,30%

9. CONCLUSIONES



9. CONCLUSIONES

- En esta primera etapa, el nivel de participación ha sido aceptable, habiendo iniciado el programa el 92,7 de los Asociados de ACREM, que representan el 100% de los que desarrollan la actividad de venta directa a consumidor final.
- La formación de los participantes ha mejorado, no solo por su participación en cursos, sino además por la experiencia adquirida en la fase de iniciación e implantación de Programa.
- Si bien los resultados en relación con: buenas prácticas, estado de limpieza, conservación de instalaciones y equipos son aceptables, su mejora supone un reto para el sector.
- El bajo cumplimiento de los registros de control se explica, por la dificultad que supone el cambio de mentalidad a la hora de tener que asumir responsabilidades de control sanitario en sus establecimientos, que hasta ahora sólo era competencia de la Administración Sanitaria.
- Se estima necesario la elaboración de una GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA A CONSUMIDOR FINAL DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

