

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo



**TÍTULO: GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN EL COMERCIO
MINORISTA DE LA CARNE**

AUTORES

Altolaquirre Bernacer, José Ignacio
Gómez Fierros, Miguel Ángel
López Carrascosa, Enrique Ángel

EDITA

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Salud y Servicios Sanitarios
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

C/ Santa Susana 20 2º
33007 - Oviedo

COLABORAN

Gremio Provincial de Empresarios Carniceros y Charcuteros
Cooperativa Gijonesa de Expendedores de Carne
Gremio Carniceros de Avilés

1ª edición: septiembre 2005

2ª edición: junio 2008 (*actualización sobre etiquetado de carne bovino, criterios microbiológicos y uso de aditivos*)

3ª edición: abril 2011 (*actualización sobre formación de manipuladores, uso de aditivos, contactos*)

Depósito legal: AS-4237-2008

Se autoriza la reproducción total o parcial de este material siempre que se cite la fuente

PRESENTACIÓN

El comercio minorista de carnes juega un papel fundamental en la economía de nuestra comunidad autónoma, ya que los productos comercializados en estos establecimientos constituyen una parte muy importante en la dieta de los asturianos.

Este sector ha evolucionado mucho en los últimos años, ofreciendo productos cada vez más elaborados y variados, dando así respuesta al cambio de preferencias y costumbres experimentado por la sociedad actual.

Las últimas crisis alimentarias relacionadas con el sector (vacas locas, dioxinas en carne de pollo, etc.) han puesto de manifiesto la necesidad de implantar sistemas de control a lo largo de toda la cadena alimentaria "desde el campo hasta la mesa" para garantizar que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven todas sus propiedades nutritivas, devolviendo así la confianza perdida por los consumidores en los últimos años.

El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, publicado por la Comisión Europea en el año 2000, así como su posterior desarrollo mediante los Reglamentos CEE 178/2002, 852/2004 y 853/2004 fijaron las bases de la nueva legislación alimentaria, así como las Normas de Higiene fundamentales que estos establecimientos deben cumplir.

La citada normativa establece que las empresas alimentarias son las máximas responsables en la seguridad de los productos que pongan en el mercado, debiendo conocer y respetar todas las normas fundamentales, así como poner en práctica cuantas medidas estén en sus manos para evitar o minimizar los riesgos que puedan derivarse de unas malas prácticas durante la elaboración, almacenamiento o venta de los productos.

Las Autoridades Sanitarias, por su parte, tienen la obligación de velar por la salud de los ciudadanos y deben desarrollar mecanismos de vigilancia y control de las empresas alimentarias.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es considerado por la mayoría de los países y organismos internacionales relacionados con la Salud como el más adecuado para conseguir los objetivos previstos.

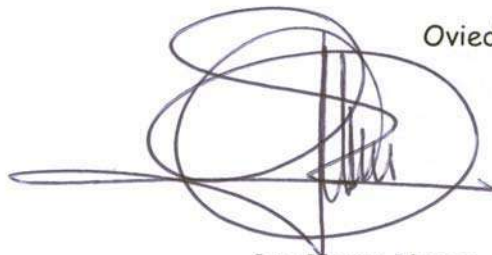
Sin embargo, la normativa actual permite que el sistema APPCC sea sustituido por Guías de Prácticas Correctas de Higiene basadas en los mismos principios, en el caso de empresas con escasos recursos personales y/o técnicos, ya que resultan más sencillas y adecuadas para conseguir los objetivos perseguidos en este tipo de establecimientos.

La presente guía nace de la colaboración entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y las asociaciones del sector minorista de carnes del Principado de Asturias (Gremio Provincial de Empresarios Carniceros y Charcuteros, Cooperativa Gijonesa de Expendedores de Carne, Gremio de Carniceros de Avilés) y pretende ser una herramienta eficaz que permita a los pequeños empresarios iniciarse en el autocontrol, mejorando así la calidad y la competitividad de sus productos.

La guía completa los aspectos generales definidos en el material para la formación de los manipuladores de alimentos, desarrollado en su día por la misma Agencia y que deben ser también tenidos en cuenta por estos establecimientos a la hora de implantar y desarrollar su propio sistema de autocontrol. También servirá como base a los inspectores encargados del control oficial para la adecuada interpretación del protocolo de inspección y para unificar los criterios de trabajo.

Es nuestro deseo, por último, agradecer la colaboración de todos los participantes en la presente guía, esperando que sea de gran utilidad para el sector y para la mejora de la Salud Pública en general.

Oviedo 20 de septiembre de 2005



Juan Llaneza Llaneza
DIRECTOR DE LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO



Faustino González Vázquez
PRESIDENTE GREMIO PROVINCIAL DE EMPRESARIOS CARNICEROS Y CHARCUTEROS



José Manuel Muñiz Alonso
PRESIDENTE COOPERATIVA GIJONESA DE EXPENDEDORES DE CARNE



José Antonio García López
PRESIDENTE GREMIO CARNICEROS DE AVILÉS

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS	
<i>Ubicación y diseño.....</i>	10
<i>Abastecimiento de agua.....</i>	11
<i>Eliminación de aguas residuales.....</i>	12
<i>Gestión de residuos.....</i>	13
Condiciones de los locales de manipulación y venta	
<i>Paredes, suelos, techos, etc.</i>	14
<i>Equipos y útiles de trabajo.....</i>	16
<i>Almacenes a temperatura ambiente.....</i>	18
<i>Cámaras frigoríficas.....</i>	19
<i>Otros locales/instalaciones</i>	
<i>Servicios higiénicos.....</i>	20
<i>Vestuarios.....</i>	20
<i>Almacenamiento de útiles y productos de limpieza.....</i>	20
Condiciones específicas	
<i>Obrador.....</i>	21
<i>Local para el ahumado/secado.....</i>	23
<i>Local para el cocinado de platos preparados cárnicos.....</i>	25
Mantenimiento de los locales y equipos.....	26
ENVASADO, EMBALADO.....	27
EXPOSICIÓN.....	28
TRANSPORTE.....	29
HIGIENE Y SALUD PERSONAL.....	30

AUTOCONTROL, DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS.....	32
1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS.....	35
<i>Programa de Control del Agua de abastecimiento.....</i>	36
<i>Programa de Limpieza y Desinfección.....</i>	37
<i>Programa de Control de Plagas.....</i>	39
<i>Programa de Formación.....</i>	40
<i>Control de Proveedores y de Materias Primas.....</i>	41
<i>Identificación de los productos, Etiquetado y Trazabilidad.....</i>	42
2) CONTROL DE LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.....	48
<i>Manipulación Higiénica.....</i>	49
<i>Elaboración de Productos.....</i>	51
Descripción de los Productos y de sus Procesos de Elaboración	51
Control de los Procesos.....	54
<i>Control de las Temperaturas de las Cámaras Frigoríficas.....</i>	64
3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS.....	66
ANEXO I: FICHAS DE AUTOCONTROL.....	70
ANEXO II: LEGISLACIÓN.....	102
ANEXO III: USO DE ADITIVOS.....	120

INTRODUCCIÓN

La seguridad de la carne y de los derivados cárnicos elaborados en los establecimientos minoristas es fundamental para garantizar la salud de los consumidores.

El *RD 2207/1995* sobre *Normas de Higiene de los Productos Alimenticios*, el *REGLAMENTO CEE 852/2004* que sustituyó al anterior a partir del 1 de enero de 2006, y el *RD 1376/2003* por el que se **establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor**, establecen que los minoristas de la carne deben desarrollar y aplicar un sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

La citada normativa establece que también podrán utilizarse Guías de Prácticas Correctas de Higiene, especialmente en establecimientos de limitada capacidad y con dificultades para aplicar un sistema APPCC completo.

Los requisitos del autocontrol deben, en todo caso, ser suficientemente flexibles para poderse aplicar en todos los establecimientos y adaptarse a las especiales características de las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

La presente guía trata de facilitar la comprensión de los requisitos y controles básicos en este tipo de establecimientos, pudiendo ser utilizada de manera voluntaria para desarrollar o completar su propio sistema de autocontrol. No pretende, por tanto, hacer un análisis exhaustivo de todos y cada uno de los peligros que pueden presentarse en estos establecimientos sino fijar las bases para una implantación sencilla y eficaz.

Los sistemas de autocontrol deben ser dinámicos, es decir, necesitan ser revisados periódicamente y siempre que se introduzcan modificaciones en los procesos o se elaboren nuevos productos.

Los principios básicos del sistema, así como la documentación y registros propios de cada establecimiento deben ser conocidos por los trabajadores implicados. Así pues, la formación debe ser incluida como parte fundamental del sistema de autocontrol, debiendo los responsables de las empresas asegurar que todos los manipuladores conocen el sistema y saben detectar cualquier tipo de desviación.

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS

El citado **RD 1376/2003** define a los establecimientos minoristas de la carne como a todo local o conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que se desarrollen actividades de comercio o elaboración de carne o derivados, para la venta directa al consumidor final en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En su artículo 2 establece la siguiente clasificación de los establecimientos:

a) Carnicerías: establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados) en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado, etc.), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de los productos pueden utilizar vegetales (pimiento, cebolla, zanahoria...) pero nunca condimentos y/o aditivos. Tampoco podrán rebozar ni adobar. El mechado consistirá únicamente en realizar cortes en las carnes e introducir trozos de productos alimenticios sin ninguna transformación, no pudiendo perder las características de la carne fresca.

Las carnicerías también pueden vender otros productos alimenticios de origen no cárnico, siempre que respeten las condiciones de venta establecidas para cada tipo de producto.

Pueden contar con obrador anexo o separado, pero sólo para el despiece y preparación de las piezas.

b) Carnicerías-salchicherías: establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas (sin cocción, ahumado y/o curado) o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo b).

Pueden ser:

- ✓ Independientes.
- ✓ Seccionales (ubicados dentro de un supermercado o gran superficie).
- ✓ Integrados (plazas de abastos, etc.).

Los seccionales e integrados podrán compartir servicios y elementos comunes con el resto del/los establecimiento/s, pero en cualquier caso deberán estar claramente separados e identificados.

Los obradores y el resto de las instalaciones que forman una unidad comercial (ahumaderos, secaderos, etc.) podrán ubicarse anexos a la sala de ventas o separados/as de ellas, pero dentro del **mismo término municipal**.

Tanto las carnicerías, como las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías que cuenten con obrador podrán tener más de un establecimiento de venta (sucursales). Estas **sucursales de venta** podrán ubicarse en el mismo término municipal o en otro, pero siempre dentro del Principado de Asturias.

No está permitido comercializar los productos manipulados y/o elaborados en todos estos establecimientos fuera de sus propias dependencias de venta al público o de sus sucursales, con la excepción del **suministro a establecimientos de comidas preparadas**, con las siguientes limitaciones:

- Los establecimientos suministradores deberán contar con equipos e instalaciones apropiadas y proporcionadas a su volumen de producción.
- No podrán suministrar carne picada o preparados cárnicos frescos (hamburguesas, salchichas, etc.).
- No podrán suministrar a establecimientos inscritos en el RGSA (catering, platos preparados).
- Su distribución se realizará exclusivamente en el mismo término municipal donde esté ubicado el establecimiento (excepcionalmente, podrá autorizarse un ámbito mayor, previa solicitud dirigida a la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, en la que se detallen las instalaciones y equipos con los que se cuenta, medios de transporte y productos suministrados).

CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

UBICACIÓN Y DISEÑO

El **diseño, las dimensiones, la ubicación y la construcción** de los edificios e instalaciones dedicados al comercio al por menor de carnes y derivados, han de permitir la realización de todas las actividades en condiciones higiénicas. Es decir, su construcción y emplazamiento garantizará:

- Un uso racional del espacio que evite cruces innecesarios, especialmente entre los productos crudos y los productos elaborados o los materiales de desecho.
- La no contaminación por proximidad o contacto con residuos, humos, suciedad, materias extrañas, presencia de insectos y animales. El entorno del establecimiento deberá mantenerse en adecuadas condiciones higiénicas y libre de objetos ajenos a la actividad y/o desperdicios o elementos que puedan atraer a animales indeseables o contaminar los productos.
- Las óptimas condiciones de higiene.
- La temperatura de trabajo adecuada.
- La conservación de los productos en buenas condiciones higiénicas.
- La perfecta limpieza y desinfección de sus estructuras.
- Todos los elementos que forman parte del equipo del establecimiento deben ser fáciles de desplazar, para facilitar la limpieza debajo y detrás de todos los elementos.

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Los establecimientos de carnicería deben disponer de agua potable fría y caliente en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades.

En caso de disponer de agua no potable para la producción de vapor, refrigerar, apagar incendios y otros fines análogos que no afecten a los alimentos, debe ser canalizada en tuberías totalmente distintas, señalizadas con un color específico, sin ninguna conexión ni posibilidad de reflujo con los conductos de agua potable.

En el caso de abastecimiento propio:

- Es necesario que el interesado se dirija a la Confederación Hidrográfica, que es la empresa concesionaria del uso, para quien es preceptivo que se realice un análisis inicial completo de ese agua por el Laboratorio de Salud Pública.
- En función del resultado de este análisis, el técnico correspondiente realiza un informe sanitario que incluye las condiciones mínimas que ese abastecimiento debe cumplir.

Además, en ese informe se incluye la obligatoriedad de instalar un sistema de desinfección del agua. El de elección será normalmente el cloro puesto que es fácil de detectar y tiene poder residual.

Deberá clorarse siempre en depósito (porque, por lo menos el cloro debe actuar durante 30') y comprobar el nivel de cloro libre diariamente. Este nivel de Cloro Libre debe encontrarse entre 0,2 y 0,8 ppm.



ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

La eliminación de las aguas residuales generadas en estos establecimientos debe realizarse de un modo higiénico. En caso de que los inspectores sospechen de la existencia de alguna incorrección en su eliminación, deben comunicarse con el Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental para su traslado al organismo competente.

Debe tenerse en cuenta que las dos únicas opciones permitidas a la hora de eliminar aguas residuales son:

- Vertido a la red de alcantarillado, con o sin depuración previa (siempre que no se superen los parámetros establecidos por la Confederación Hidrográfica del Norte -CHN-, en el caso de Asturias). En ciertos casos, si existe una depuradora que dé como resultado un agua apta y previa autorización concedida por la CHN, podrá permitirse su vertido directo a un cauce o el mar.
- Fosa séptica: esta última consiste habitualmente en una serie de tanques o un tanque con compartimentos en los que las aguas fluyen por gravedad, seguido por un sistema de distribución. Los tanques sépticos son utilizados para asentar los sólidos y tratar parcialmente las aguas negras antes de que lleguen al sistema de distribución. Una de las opciones como sistema de distribución puede ser un campo de drenaje subterráneo. Estos consisten en fosas llenas de grava a las que llegan tuberías perforadas procedentes del tanque séptico.

Estos sistemas sépticos convencionales no pueden ser instalados en suelos arcillosos, con subsuelo somero, suelos rocosos, suelos que llegan a saturarse de agua durante los periodos lluviosos del año ni en suelos con un nivel hidrostático alto.

Por tanto, está totalmente prohibida la realización de vertidos libres (directamente a un cauce, campo, etc.) y los pozos negros (cavidad en la que simplemente se acumulan las aguas negras y que se vacía periódicamente, pudiendo existir filtraciones al subsuelo, aguas subterráneas, etc.).

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Los restos de productos o materias primas de origen animal no vendidos (restos de huesos, pieles y vísceras de aves, etc.) serán considerados **subproductos** y por lo tanto deberán separarse adecuadamente del resto de residuos y ser aprovechados o eliminados higiénicamente por una empresa autorizada.

Los contenedores en los que se depositen tendrán tapa, permanecerán cerrados y se mantendrán en condiciones adecuadas de higiene. Deben ubicarse en lugar aislado y evitarse el acceso de plagas y animales domésticos.

En caso de no ser posible su vaciado frecuente (cada 24 horas), deberá existir un local específico para almacenar los contenedores.

El cuarto de basuras debe mantenerse limpio y libre de desperdicios para reducir el riesgo de infestación por plagas. Se debe limpiar bien la zona y eliminar los desperdicios. La limpieza de esta zona se debe incluir en el programa de limpieza. Sería recomendable que este cuarto estuviera refrigerado. Los contenedores deben de disponer de tapa bien ajustada.

Las paredes, suelos y techos de este lugar también serán fáciles de limpiar.

No debe haber presencia de **animales domésticos** en las instalaciones, ya que pueden representar riesgos para la salud pública.



CONDICIONES DE LOS LOCALES O ZONAS DE MANIPULACIÓN Y VENTA

Aplicable a todos los locales en los que se realicen este tipo de actividades (obradores, sala de ventas, secaderos, etc.).

Todos los locales deben mantenerse en todo momento en perfecto estado y limpiarse y desinfectarse, en su caso, con la debida frecuencia, ya que pueden ser causa de contaminación de los productos.

Paredes: los materiales de construcción han de ser lisos, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, lo cual se consigue mediante superficies de alicatado, paneles plásticos..., siendo menos recomendable la pintura plástica porque, a pesar de ser lavable, no se suele mantener en buenas condiciones higiénicas.

Suelos: deben ser impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, sin grietas y preferiblemente con inclinación suficiente hacia sumideros provistos de rejillas de materiales inalterables.

Techos: deben construirse de modo que impidan la acumulación de suciedad, condensaciones y mohos, y ser fáciles de limpiar.

Uniones redondeadas entre techos, paredes y suelos, para facilitar la limpieza.

Puertas: de superficies lisas y fáciles de limpiar y desinfectar. Como norma general debe existir una puerta o separación entre la sala de ventas y el obrador, no estando permitido el uso de cortinas, ya sean de tela, madera, plástico o metal, ya que constituyen un foco de contaminación.

Ventanas y otros huecos: protegidos con mallas antiinsectos fácilmente desmontables (a no ser que permanezcan cerradas permanentemente).

Ventilación: debe ser suficiente y adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y de polvo y para eliminar el aire contaminado. El flujo de aire nunca debe ir de las zonas sucias a las limpias. Puede ser artificial o natural, pudiendo aceptarse la ventilación únicamente pasiva, si es suficiente.

Iluminación: debe ser suficiente y estar protegida para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura.

Instalaciones para la limpieza de manos: la existencia de instalaciones apropiadas para el lavado de las manos de los manipuladores es fundamental para la seguridad de los productos. Los lavamanos deben ser de apertura no manual para evitar tocar los grifos con las manos sucias y deben situarse en lugares de fácil acceso y próximos a los puestos de trabajo. Deberán encontrarse libres de objetos y en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

Existirán lavamanos, tanto en las salas de ventas como en los obradores y dispondrán, en todo caso, de agua caliente y fría, así como de jabón líquido y papel de secado.

Instalaciones para la limpieza y desinfección de las bandejas, utensilios, cuchillos, etc. independientes de los lavamanos, dotadas de agua caliente y que permitan una adecuada separación entre los utensilios sucios y los limpios.

Nota: podría aceptarse el uso compartido de un único fregadero-lavamanos de apertura a pedal en las salas de ventas de las carnicerías que no elaboren productos y, por otro lado, en pequeños establecimientos, podrá permitirse compartir un solo lavamanos (entre la sala de ventas y el obrador), siempre que esté bien ubicado y de fácil acceso desde ambos locales.



EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO

La **maquinaria y utillaje** deberá construirse e instalarse de modo que se pueda desmontar fácilmente, así como limpiar y desinfectar a fondo.

Todos los objetos y utensilios que puedan entrar en contacto con la carne y derivados cárnicos deberán ser de **materiales** inalterables y presentarán un alto grado de higiene y mantenimiento, para evitar su contaminación. Deberán estar autorizados para uso alimentario: acero inoxidable, vidrio, fibra o similar, no pudiendo utilizarse la madera en las mesas ni en ningún equipo o utensilio con la excepción de **tajos de corte** siempre que sean de maderas endurecidas, resistentes y se encuentren en perfecto estado. En general, se recomiendan los tajos de fibra y, si se usa el tajo de madera autorizado, deberá vigilarse que se use para su cometido primordial de despiece y que se disponga de tablas de fibra para el troceado y fileteado de la carne.

También debe disponerse de un equipo apropiado para **desinfectar los cuchillos** mediante agua a 82°C, luz ultravioleta, hipoclorito sódico (lejía) u otro sistema de desinfección equivalente. En el caso de utilizarse hipoclorito sódico debe ser con un 2% de cloro libre (20 g/litro ó 20.000 ppm) durante, al menos, media hora. Téngase en cuenta que es irritante para los ojos y la piel.

Habrà que disponer de un dispositivo, **armario** o similar adecuado para guardar los cuchillos, bandejas u otros útiles limpios, o que no se estén usando en ese momento.

Los **contenedores para residuos orgánicos** situados en los locales de almacenamiento y/o manipulación deberán ser de material impermeable y liso, - no siendo aptos aquellos de goma con rugosidades que absorben la suciedad y son difíciles de limpiar y desinfectar-, estar dotados de tapa de apertura no manual (a pedal o similar) y encontrarse en condiciones adecuadas de higiene y mantenimiento.

Puede admitirse que la tapa esté levantada durante el horario de uso ya que, en ocasiones, resulta difícil el uso continuo del pedal y los desperdicios acaban en la tapa o en el suelo.

Deberán rotularse con la leyenda "DESECHOS Y DESPERDICIOS" y vaciarse con la debida frecuencia, evitando todo contacto con los productos.

Los establecimientos deberán disponer de **termómetros** adecuados (con sonda o por láser/infrarrojos) para comprobar las temperaturas de las cámaras frigoríficas y para medir las temperaturas de las materias primas, productos frescos elaborados y platos preparados cárnicos, en caso de que se elaboren.

Se recomienda utilizar termómetros diferentes para materias primas y productos frescos, y para los platos preparados que supongan riesgo.

Los termómetros deberán contrastarse periódicamente y limpiarse y desinfectarse, después de su uso (ver apartado "CONTROL DE LAS TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS").



ALMACENES A TEMPERATURA AMBIENTE

Existirá un local o, al menos, una zona adecuada para el almacenamiento de productos alimenticios que no requieran frío, así como envases, bandejas, etc., debidamente aislado de las zonas de manipulación y, por supuesto, de los servicios higiénicos.

Los **techos, paredes y suelos** serán de materiales impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar y estarán en buen estado de higiene y mantenimiento. La iluminación será suficiente y estará protegida.

Las **esteranterías, bandejas y recipientes** utilizadas para el almacenamiento de productos serán de materiales apropiados, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar y deberán encontrarse en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

Los productos deben almacenarse ordenados y evitando el contacto con el suelo.

Los condimentos, especias, y en especial, los **aditivos**, deberán almacenarse en armario o dispositivo específico y en sus envases originales. En el caso de efectuar trasvases de estos productos deberán etiquetarse correctamente.

El **material de envasado** o de envolver debe ser adecuado y resistente y almacenarse en lugar limpio y aislado de los productos alimenticios.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS (INCLUIDOS LOS EXPOSITORES FRIGORÍFICOS Y LOS ARCONES CONGELADORES)

Después de comprobar que las materias primas recepcionadas cumplen con los requisitos establecidos se introducirán inmediatamente en las cámaras frigoríficas o de congelación.

Las cámaras frigoríficas deberán tener **suficiente capacidad**, permitiendo una **separación adecuada** entre los distintos tipos de productos (especialmente entre las carnes frescas y los productos elaborados) y entre éstas y los residuos y desperdicios, en su caso.

En el caso de almacenar en la misma cámara carnes frescas sin envasar con otros productos no cárnicos (frutas y verduras, productos lácteos, etc.), derivados cárnicos curados, platos preparados y otros productos listos para ser consumidos, éstos estarán debidamente aislados y envasados. Siempre será preferible almacenarlos separadamente.

Los **platos preparados cárnicos** deberán almacenarse debidamente protegidos y en cámaras exclusivas. No obstante, en el caso de producciones muy limitadas podrá admitirse que se almacenen en la misma cámara que las carnes y productos frescos, siempre que se envasen en recipientes estancos y se guarde una adecuada separación con el resto de los productos.

Los motores de las cámaras deben estar aislados físicamente de su entorno, pues son aparatos de difícil limpieza, y que irradian calor y contaminación a su alrededor, por lo que se exigirá que estén cubiertos y se mantenga únicamente una rejilla de ventilación.

Todas las cámaras estarán dotadas de **termómetros** de fácil lectura y se cuidará no sobrepasar la capacidad de los arcones congeladores.

Deben establecerse **controles** periódicos para comprobar si se han producido deterioros en la estructura de cámaras, almacenes y estanterías. También se comprobará el correcto funcionamiento de los termómetros. Se organizarán medidas correctoras que determinen actuaciones en caso de mal funcionamiento. (ver apartado AUTOCONTROL, DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS).

Los **productos congelados** estarán perfectamente envasados y etiquetados. Está prohibido congelar, descongelar o recongelar carne o derivados cárnicos en el propio establecimiento, con excepción de aquéllos que necesiten ser conservados a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y siempre que cuenten con equipos de congelación adecuados (cámara de congelación independiente y de suficiente potencia).

OTROS LOCALES

SERVICIOS HIGIÉNICOS:

No deberán comunicar directamente con las áreas de manipulación o almacenamiento y dispondrán de ventilación suficiente, natural o artificial.

Es recomendable que el accionamiento de los lavamanos sea mediante sistema **no manual**, o al menos, mediante pulsador. Deberán estar debidamente dotados de agua caliente y fría o templada, dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso o secadores de aire. Es conveniente situarlos en zonas de obligado paso hacia las zonas de manipulación.

Los servicios no se utilizarán en ningún caso como almacenes de utensilios, envases, etc. y deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

Es conveniente instalar carteles en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de utilizar los servicios.

VESTUARIOS

El local destinado a vestuarios debe estar provisto de **taquillas** o colgadores individuales para cada trabajador, que permitan la adecuada separación entre la ropa de trabajo y la de calle. Este local podrá ubicarse en la zona de lavabos aneja a los servicios higiénicos.

En pequeños establecimientos será suficiente con disponer de **colgadores** o taquillas en lugar aislado de las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos (ej.: en cuarto de almacenamiento de productos de limpieza, en local intermedio a la entrada del obrador, etc.).

ALMACENAMIENTO DE ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Los útiles y productos de limpieza (incluidos los cubos y fregonas) se almacenarán separados de los productos alimenticios para impedir su contaminación. Si no se dispone de almacén, al menos deberá contarse con una zona o armario debidamente aislada.

Todos los productos de limpieza y desinfección estarán bien etiquetados o en sus envases originales. Los productos deberán ser adecuados para el uso al que se destinan.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS DIFERENTES LOCALES

OBRADOR

Todos los establecimientos que elaboren productos (carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías) deben contar con un obrador independiente de la sala de ventas. En carnicerías que no elaboren será voluntario y se destinará exclusivamente al despiece y preparación de las carnes.

Los obradores y el resto de las instalaciones de elaboración que formen una unidad comercial (ahumaderos, secaderos, etc) podrán ubicarse anexos a la sala de ventas o separados/as de ellas, pero dentro del **mismo término municipal**.

Por otra parte, no podrán existir obradores independientes (sin, al menos, una sala de ventas a nombre del mismo titular).

Los productos elaborados en los obradores serán aquéllos para los que hayan sido autorizados, en función del tipo de establecimiento.

TEMPERATURA DE LOS LOCALES

Las temperaturas de los obradores deberán garantizar una producción higiénica de los productos y éstos deberán estar dotados de un **termómetro** de fácil lectura para su control y, en caso necesario, de equipos de refrigeración o acondicionamiento de aire.

Debería asegurarse una temperatura máxima de **16 °C** en el obrador. Sin embargo, podrán permitirse temperaturas superiores durante períodos limitados de tiempo, siempre que sean compatibles con la seguridad de los productos. Como norma general, debería contarse con equipos de aire acondicionado, a no ser que pueda asegurarse que no se sobrepasa la temperatura antes mencionada o los productos permanecen a temperaturas superiores por periodos inferiores a **2 horas** (desde que las materias primas salen de la cámara hasta que los productos intermedios o terminados vuelven a las cámaras).

EQUIPOS

Los obradores contarán con equipos adecuados, en función de los productos que elaboren (picadoras, amasadoras, embutidoras, etc.).

Las mesas y las superficies de trabajo serán de materiales impermeables, resistentes y fáciles de limpiar. Como norma general no deberá usarse la madera.

PREPARACIÓN DE ADITIVOS, CONDIMENTOS, ETC.

Debe tenerse especial cuidado en utilizar exclusivamente aditivos autorizados (ver anexo), ya que algunos aditivos pueden resultar tóxicos.

El almacenamiento, la preparación y la dosificación se realizará en condiciones higiénicas.



LOCAL PARA EL AHUMADO Y SECADO

Podrá ubicarse anexo al obrador o separado de él, pero dentro del **mismo término municipal**.

Deberá reunir condiciones adecuadas en cuanto a materiales de construcción, higiene y mantenimiento, aislamiento externo, etc.

Los materiales de recubrimiento de **paredes, suelos y techos** deben garantizar superficies que permitan una adecuada limpieza y desinfección: suelo de baldosa o resina tipo epoxi, sin aceptar el cemento al aire.

La **ventilación** de los ahumaderos, ya sea natural o artificial debe ser adecuada para el fin al que se destinan.

Deberá vigilarse que se utilicen **maderas apropiadas** (no barnizadas, resinosas, pintadas o barnizadas) y que la introducción de éstas en el local de ahumado se haga de forma higiénica. Se admite que los materiales de combustión ocupen un lugar apartado y aislado dentro del ahumadero, por entenderse que es preferible esta ubicación que cualquier otra menos controlada y menos higiénica.

En general, el **proceso de curado** establece dos fases diferentes que pueden coincidir por completo en el tiempo o no: el ahumado suele utilizarse los primeros días tras la elaboración para eliminar el exceso de humedad rápidamente y dar lugar a la fermentación del embutido por el efecto de la temperatura; el secado empieza con el ahumado, pero lo habitual es que se extienda en el tiempo, dando lugar a la segunda fase del curado, en la que el producto crudo curado se deja reposar para que vaya perdiendo humedad lentamente, hasta que se considera terminado y listo para la venta.

Durante el curado deberá revisarse que las temperaturas, humedad, etc. se mantienen dentro de límites aceptables dependiendo del tipo de producto. Es importante **respetar los tiempos de curado** de los productos que van a ser almacenados a temperatura ambiente.

También deberá controlarse que el transporte de los productos se realiza de forma higiénica (debidamente protegidos y en vehículos o contenedores apropiados e isoterms o frigoríficos).

Este traslado irá siempre acompañado de un documento interno o albarán (ver transporte de productos).



LOCAL PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR Y EL COCINADO DE PLATOS PREPARADOS CÁRNICOS

Sólo están autorizados a elaborar este tipo de productos las **carnicerías-charcuterías**.

El local para la preparación de productos tratados por el calor y/o platos cocinados deberá ser **independiente** del obrador donde se despiecen carnes o se elaboren derivados cárnicos, ya que las altas temperaturas generadas por las cocinas y los hornos afectan muy negativamente a las carnes y a los productos cárnicos frescos.

No obstante, en el caso de elaboraciones muy limitadas podrá permitirse utilizar el mismo obrador, siempre que se cuente con una zona aislada y debidamente acondicionada para la preparación de los platos, y la elaboración de éstos no coincida en el tiempo con otras prácticas que puedan contaminar los productos (despiece, elaboración de productos frescos, etc.) o influir negativamente sobre ellos (fuente de calor...) y además, el local deberá haber sido limpiado y desinfectado adecuadamente entre ambas operaciones.

Este local o zona -en su caso- deberá reunir las características de una cocina de comidas preparadas: paredes, suelos, techos y superficies adecuados/as, cocina dotada de campana extractora -en caso necesario- lavamanos de accionamiento no manual adecuadamente dotado, separación de las zonas, superficies y utensilios para materias primas y productos terminados, instalaciones para el lavado de utensilios que contemple una zona para la entrada de los sucios, lavado y zona para el secado y almacenamiento de limpios, etc.



MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Todas las **instalaciones** deben mantenerse en perfecto estado para evitar que afecten negativamente a los productos.

Los **equipos** que necesiten mantenimiento o revisiones deberán encontrarse en perfecto estado para el uso al que se destinan, evitando cualquier fallo que pueda afectar a la seguridad de los productos.

Deberá llevarse un **archivo de las facturas** correspondientes a las operaciones de mantenimiento y a las averías, con detalle de las personas que realizan tales operaciones.

Será necesario supervisar periódicamente el estado de las instalaciones y de los equipos y repararlos en caso necesario.



ENVASADO, EMBALADO

El envasado y embalado -en su caso- de la carne y derivados cárnicos podrá realizarse en la misma sala de elaboración o en otra, pero siempre en condiciones higiénicas satisfactorias y en el establecimiento donde se haya elaborado el producto.

Los **materiales** de envasado serán resistentes y de composición adecuada, debiendo estar autorizados para entrar en contacto con alimentos (NRGSA).

Es importante controlar que, en el caso de realizar **envasado al vacío**, los productos sean introducidos inmediatamente después en las cámaras frigoríficas y se mantengan las temperaturas contempladas en el apartado de cámaras frigoríficas hasta el momento de su venta, ya que las temperaturas elevadas pueden favorecer la proliferación de anaerobios.

Una vez envasados los productos deberán ser debidamente etiquetados (ver apartado "IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO") y conservados en condiciones adecuadas, en función de su naturaleza.



EXPOSICIÓN

Las **carnes frescas**, vísceras, etc. se expondrán separadas por especies para evitar contaminaciones cruzadas (no es necesario que existan barreras físicas, pero sí suficiente separación para evitar el contacto entre ellas), sobre bandejas o superficies adecuadas y limpias, y debidamente **separadas de los derivados cárnicos elaborados** o de otros productos de distinta naturaleza (especialmente los productos sin envasar).

La **carne picada** no envasada debe comercializarse en el día y no admite la adición de aditivo alguno.

Los **platos preparados cárnicos** se presentarán en expositores independientes o debidamente separados de los otros productos mediante cristales o similar.

No es recomendable utilizar vegetales o **adornos**, ya que pueden contaminar los productos. En el caso de utilizarlos, deben ser de uso alimentario (con NRGSA) y deberán incluirse en el programa de LD.

Los **carteles de precios** o etiquetas no deberán pincharse en los productos.

Los **productos sin envasar que no requieran frío** para su conservación deberán exponerse igualmente protegidos y aislados mediante vitrinas o similar.

Deberá controlarse que los productos se almacenan a las temperaturas establecidas según su naturaleza (ver cuadro de temperaturas en el apartado "CÁMARAS FRIGORÍFICAS") y que se encuentran debidamente identificados y etiquetados, en su caso (ver apartado "IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO").



TRANSPORTE

El transporte de los productos, ya sea entre el establecimiento central y sus sucursales, entre los locales de elaboración (obradores, ahumaderos, secaderos, etc.) y las dependencias de venta, el que se realice para el reparto a domicilio y, excepcionalmente, a establecimientos de comidas preparadas, deberá realizarse en condiciones tales que impidan el deterioro y contaminación de los productos y a las temperaturas requeridas en función de su naturaleza. Deberán utilizarse **vehículos y/o contenedores apropiados isoterms o frigoríficos**, y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento.

Estos traslados irán siempre acompañados de un **documento interno o albarán** en el que se incluirá, al menos, el nº de autorización del establecimiento de origen, los productos transportados (indicando la cantidad y el tipo de producto), y la dependencia de venta, sucursal o lugar de destino (o justificante de venta al consumidor o establecimiento de comidas preparadas -en su caso-).



HIGIENE Y SALUD PERSONAL

INDUMENTARIA DE TRABAJO

El personal debe utilizar ropa de trabajo de uso exclusivo y limpia, cubrecabezas efectivo y calzado adecuado a su función y limpio.

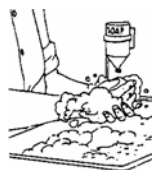
No se utilizarán joyas, relojes, alianzas... cuando se manipulen alimentos. Pueden ser una fuente de contaminación, por lo que deberán depositarse en las taquillas o vestuarios al iniciar la jornada.

HIGIENE DE LAS MANOS

Las bacterias patógenas se transmiten con frecuencia a través de las manos. Es importante, por tanto que el manipulador de alimentos lave sus manos frecuente y cuidadosamente, con abundante jabón o detergente y agua caliente, aclarándolas y secándolas con meticulosidad.

Las manos deben lavarse siempre:

- ✓ Al comenzar a trabajar con alimentos.
- ✓ Cuando se haya tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios (dinero, llaves, etc.).
- ✓ Después que haberse tocado el pelo, la nariz o la boca.
- ✓ Después de acudir al servicio higiénico.
- ✓ Después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.



HÁBITOS DEL MANIPULADOR

En el caso de que el manipulador presente **cualquier lesión** cutánea deberá cubrirla adecuadamente con una protección impermeable, y en el caso de que fuese necesario, con guantes, ya que las heridas se infectan fácilmente con microorganismos patógenos que pueden pasar a los alimentos.

También puede ser necesario el uso de **guantes** para evitar la contaminación de los productos terminados. En este caso deben ser de un solo uso. Los guantes metálicos, deben limpiarse y desinfectarse al menos tras finalizar la jornada de trabajo y mantenerlos en perfecto estado, sustituyéndolos cuando sea necesario.

El personal que padezca **enfermedades respiratorias o gastrointestinales** deberá informar a la empresa para ser separado de su actividad en contacto con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Al reincorporarse al puesto de trabajo deberá presentar un justificante médico que acredite la total curación.

Está prohibido **fumar, comer y mascar chicle** mientras se preparan los alimentos.

En el caso de posibles **golpes de tos o estornudos**, debe colocarse un pañuelo sobre la boca y nariz.

En caso necesario, las Autoridades Sanitarias pueden exigir la realización de pruebas analíticas sobre el personal manipulador, así como la presentación de los certificados médicos correspondientes.



AUTOCONTROL, DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

El titular del establecimiento debe implantar un sistema de autocontrol basado en la metodología del sistema de **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**, adecuado al tamaño de su empresa, productos elaborados y manipulaciones que efectúe. Podrá ser desarrollado por la propia empresa o por asesorías externas, en caso de no disponer de personal técnico y capacitado.

El nuevo REGLAMENTO CE 852/2004 relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios establece en su artículo 5 esta obligación, pero también declara que:

"Los requisitos relativos al APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer "límites críticos" no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas".

En este sentido, y debido a las características de estos establecimientos, en general, las exigencias de autocontrol, y en concreto, las relativas a documentación y registros deben simplificarse al máximo.

El mismo Reglamento establece que también se podrán utilizar voluntariamente **Guías de Prácticas Correctas de Higiene**, pudiendo servir la información contenida en este documento como ayuda para una implantación más sencilla, rápida y efectiva.

En cualquier caso, los **registros** y los resultados de los controles que se efectúen se conservarán a disposición de la autoridad competente por un período mínimo de 1 año.

Los sistemas de autocontrol son preventivos (es decir evitan o minimizan los peligros antes de que se haya elaborado el producto). Se basan fundamentalmente en:

- Analizar los **peligros** que pueden presentarse en el alimento.
- Identificar los **puntos de control** más importantes en donde se pueden generar y controlar estos peligros.
- Actuar sobre dichos peligros aplicando **medidas preventivas** para evitarlos o minimizarlos.

PELIGROS

Se entiende por peligro a cualquier situación o agente que puede estar presente en los alimentos y puede tener un efecto perjudicial para la salud.

Los peligros fundamentales (así como las medidas preventivas más importantes para evitarlos) que pueden afectar a la carne y a los productos cárnicos a nivel de comercio minorista son los siguientes:

- A) De origen **físico**: restos de metales, vidrios, objetos de los manipuladores, etc.
- B) **Químicos**: restos de detergentes o desinfectantes, aditivos no autorizados o en dosis excesivas.
- C) **Biológicos**: pueden estar presentes en la carne en origen o incorporarse en el comercio por contaminaciones cruzadas. Los más frecuentes son Salmonela, Listeria, Campilobacter, E. coli y gérmenes del género Clostridium. Se reproducen a gran velocidad a temperaturas comprendidas entre 5 y 65 °C y pueden originar graves trastornos en los consumidores.

En la presente guía, se han establecido los requisitos mínimos que estos establecimientos deben contemplar a la hora de definir e implantar su sistema de autocontrol. Se han diseñado también modelos sencillos de fichas que pueden facilitar el trabajo generado por el propio sistema. Estas fichas van acompañadas de instrucciones para su correcta cumplimentación.

REQUISITOS MÍNIMOS DE AUTOCONTROL

Tienen por objeto evitar o minimizar los peligros detectados. A efectos de una mejor comprensión, en la presente guía se han dividido en 3 apartados:

- 1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS
- 2) CONTROL DE LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS
- 3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS

Se han preestablecido los controles más importantes para garantizar la seguridad de los productos que habitualmente se elaboran en estos establecimientos, de manera que puedan ser identificados con facilidad.



Este símbolo identifica los **controles necesarios** relacionados con los prerequisites.



Este, los **puntos de control crítico**, es decir, aquéllos en los que es posible un control eficaz y éste es fundamental para la seguridad de los productos. Se han considerado únicamente los más importantes y comunes a la mayoría de los establecimientos. En determinados casos, y en función del tamaño del establecimiento o de la complejidad de los productos elaborados, puede ser necesario añadir algún punto de control adicional.



Este símbolo identifica los controles que requieren **registros** y su frecuencia.

Teniendo presentes las características de los establecimientos de nuestra comunidad autónoma, las exigencias relativas a documentación y registros se han simplificado al máximo para agilizar el trabajo.

1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS:

Son aquéllos que definen las condiciones necesarias previas a la implantación de un sistema de autocontrol y que son esenciales para la seguridad de los productos. En general, están descritos en los Principios Generales de Higiene del *Códex Alimentarius*, máxima autoridad internacional en la elaboración de normas de higiene de los alimentos. Una vez implantados, ayudan a simplificar y a reducir los puntos de control adicionales.

Los programas de prerrequisitos considerados en la presente guía son los siguientes:

- 1.1 Programa de Control del Agua de Abastecimiento
- 1.2 Programa de Limpieza y Desinfección (LD)
- 1.3 Programa de Control de Plagas
- 1.4 Programa de Formación del Personal Manipulador
- 1.5 Control de Proveedores y de Materias Primas
- 1.6 Identificación de los Productos, Etiquetado y Trazabilidad



1.1. PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA DE ABASTECIMIENTO

El empleo de agua en cantidad y calidad adecuada es básico para la seguridad de los productos. Podrán darse los siguientes casos:

A) Abastecimiento de red pública: en este caso el agua está sometida a autocontrol por parte de la empresa suministradora y a control oficial de las autoridades sanitarias, por lo que el titular de la empresa alimentaria será responsable únicamente de sus instalaciones internas.

- Sin depósito intermedio: en principio, y salvo en el caso de instalaciones muy antiguas y mal mantenidas, la red de distribución interna no aporta ningún peligro adicional, por lo que no será necesario efectuar controles analíticos por parte del establecimiento.
- Con depósito intermedio: en este caso, el agua puede contaminarse en el depósito, si éste no está sometido a un mantenimiento adecuado. Por tanto, será necesario incluir el depósito en el Programa de LD (frecuencia de vaciado y LD, al menos anual) y revisarlo periódicamente.



En el caso de disponer de un depósito, será necesario realizar, al menos, un **control de cloro semanal**, ya que puede evaporarse en el depósito.

B) Abastecimiento propio: en este caso, el titular del establecimiento es el único responsable del control del agua. Será necesario disponer de una autorización inicial e incluir el depósito en el Programa de LD y revisarlo periódicamente como en el caso anterior (frecuencia de vaciado y LD, al menos anual).



En el caso de abastecimiento propio será necesario realizar un **control de cloro diario** y un **análisis de control anual** en laboratorio autorizado.

Podrán establecerse otras frecuencias una vez que se vayan teniendo datos del abastecimiento, en el caso de no detectar cambios significativos en la calidad del agua.

1.2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todos los establecimientos deberán elaborar -o bien contratar- y aplicar un programa adecuado de limpieza y desinfección.

El objetivo de estos programas es eliminar o reducir a límites aceptables los microorganismos que pueden estar presentes en las instalaciones y, especialmente los equipos y superficies que entran en contacto con los productos alimenticios y que los pueden contaminar. Por otra parte, tratan de evitar que restos de productos químicos de limpieza y desinfección puedan incorporarse a los productos.

Debido a su sencillez y operatividad, se considera el sistema de fichas visuales como el más idóneo en este tipo de establecimientos. Estas fichas podrán colocarse en las distintas zonas a limpiar y desinfectar y deberán detallar todas las instalaciones, equipos y utensilios a limpiar y desinfectar, así como la frecuencia, productos a utilizar, dosificaciones, temperaturas de actuación, y procedimientos de LD. Será necesario conservar las fichas técnicas de los productos en caso de utilizar productos de uso industrial.

En pequeños establecimientos no será necesario registrar las operaciones realizadas.

Ficha-ejemplo: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN












GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

Área: **Almacén**

Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura	Modo de Empleo
 Suelos	Semanal	DIEXIN CL	5% 1 TAPÓN/ 5 L.	 AMBIENTE	 Fregado en mojado 1. Disolver el producto en agua 2. Aplicar con fregona 3. Aclarar con agua
 Paredes	Quincenal	DIEXIN CL	5% 1 TAPÓN/ 5 L.	 AMBIENTE	 1. Disolver el producto en agua 2. Aplicar con bayeta 3. Frotar 4. Aclarar
 Esteras	Mensual	Limpia-protector desinfectante	2% 1 TAPÓN/ L.	 20 - 30 °C	 1. Retirar los productos 2. Disolver el producto en agua 3. Aplicar con bayeta, frotando 4. Dejar actuar 5 minutos 5. Aclarar 6. Secar con papel 7. Colocar los productos
Techos Lámparas	Mensual	DIEXIN CL	5% 1 TAPÓN/ 5 L.	 AMBIENTE	 1. Disolver el producto en agua 2. Desmontar lámparas 3. Aplicar con bayeta 4. Frotar 5. Aclarar



Antes de empezar a trabajar, es importante supervisar que todos los equipos y superficies que van a entrar en contacto con las materias primas y los productos se encuentran en perfecto estado de limpieza. En caso necesario, se procederá a una nueva limpieza y desinfección.

Para comprobar la eficacia de los productos y de los procedimientos empleados pueden realizarse análisis de los ambientes de trabajo y de las superficies después de las operaciones de limpieza y desinfección.



1.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El objetivo será evitar la presencia de plagas (insectos, aves, roedores...) que puedan deteriorar o contaminar los productos.

Todos los establecimientos deberán tener implantadas **medidas adecuadas de lucha pasiva** contra plagas (normas higiénicas, gestión adecuada de los residuos sólidos, tapar huecos, instalar telas mosquiteras en las ventanas, etc.) para evitar la presencia de insectos y roedores, y medidas de lucha activas basadas en medios físicos (electrocución, ultrasonidos), en caso de ser necesario.

Solamente se utilizarán **medidas activas de lucha con biocidas** (insecticidas, raticidas) en el caso de detectar plagas y hasta su eliminación, o cuando las medidas descritas anteriormente (pasivas y electrocución) no puedan impedir el acceso de las plagas.

En este caso, quien aplique el tratamiento deberá estar en posesión del correspondiente carné de aplicador, o bien contratar una empresa autorizada, y llevar registro de los siguientes apartados:

- Asiento registral de la empresa en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Plaguicidas del PRINCIPADO DE ASTURIAS, en su caso.
- Carné/s de aplicador/ores de biocidas, en el caso de que la aplicación la realice personal de la propia empresa.
- Tipo de tratamiento para cada plaga, con indicación de los productos empleados en la desinsectación y/o desratización (deberán estar autorizados e inscritos en el Registro de Plaguicidas). Deberán conservarse las fichas técnicas de los productos utilizados.
- Frecuencia con la que se efectuarán los tratamientos hasta la total erradicación.
- Plano con la colocación de cebos en los distintos lugares del establecimiento (en caso de desratización).
- Informes de las visitas e incidencias, con detalle de las zonas tratadas, productos utilizados, e incidencias destacables como presencia de cebos comidos, roedores muertos, heces, etc.

En el caso de almacenar biocidas en el establecimiento, será en armario o local exclusivo y cerrado con llave y separado de los productos alimenticios.

1.4. PROGRAMA DE FORMACIÓN

Tal y como menciona el *Documento sobre formación de manipuladores de alimentos*¹, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición el 23 de marzo de 2011, la formación es un instrumento importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene.

Los programas de formación del personal manipulador tienen como objetivo evitar prácticas incorrectas que puedan favorecer la contaminación de los productos, y mantener a los trabajadores actualizados ante los cambios normativos y/o tecnológicos.

La existencia de estos programas de formación ampara el cumplimiento del capítulo XII, anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos.

Los titulares de los establecimientos dedicados al comercio minorista de la carne deberán garantizar que el personal que trabaje en su empresa recibe una formación adecuada y continua en materia de higiene personal y manipulación higiénica de la carne y productos cárnicos. También deberán asegurarse de que el personal dedicado a actividades de limpieza y desinfección conoce el programa establecido y aplica procedimientos seguros.

Es importante que el responsable del establecimiento o la persona en quien delegue supervise periódicamente que el personal conoce la presente guía y aplica los conocimientos adquiridos, debiendo reforzar la formación en caso necesario.

La formación recibida deberá ser específica en el sector de la carne y acreditarse mediante los correspondientes **certificados de formación**.

También se deberá tener en cuenta la **sistemática de formación para el personal de nueva incorporación**.



¹ Disponible en <http://www.aesan.msc.es>

1.5. CONTROL DE PROVEEDORES Y DE MATERIAS PRIMAS

El control de las materias primas que entran en el establecimiento es fundamental para garantizar la calidad y la seguridad de los productos. Deberá asegurarse que los proveedores están autorizados y respetan unas condiciones mínimas en cuanto a higiene, calidad de las materias primas suministradas, condiciones de transporte, temperatura de los productos, etc.



semanal

Deberá controlarse en el momento de la recepción que las materias primas se encuentran en perfecto estado y vienen correctamente marcadas y/o etiquetadas, con los envases intactos y limpios -en su caso- y acompañadas de los albaranes o facturas correspondientes. También deberá controlarse la temperatura de las carnes y otros productos transportados en frío. Se registrará en fichas, al menos, un control semanal a cada proveedor de productos perecederos.

Nota: en función de los resultados obtenidos en estos controles, y a medida que se vayan teniendo datos podrán establecerse otras frecuencias.

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

FICHA- EJEMPLO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	DOCUMENTACIÓN (ALBARÁN, FACTURA)	ASPECTO	TEMPERATURA PRODUCTO	FECHA CONSUMO	OBSERVACIONES
11/12	Solomillo ternera	Carnes Paco	C (nº 1543)	C	5°C		
11/12	Huevo pasterizado Pascual	José Manuel	C	C	4°C	10/1/04	
11/12	Frutas varias	Frutas Pepe	I	C			Falta albarán (lo entregará mañana)

1. Comprobar documentación
2. Envases y embalajes intactos y limpios
3. Comprobar etiquetado y fechas de consumo preferente/caducidad
4. Comprobar aspecto
5. Comprobar temperatura productos perecederos
 - Refrigerados: ≤ 5 °C (Tolerancia 2 grados)
 - Congelados: ≤ - 18 °C (Tolerancia 4 grados)

Firma Responsable:

C: Correcto I: Incorrecto

1.6. IDENTIFICACIÓN DE LA CARNE Y DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS, ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

El consumidor tiene derecho a saber qué es lo que compra y cuáles son sus características inherentes (identidad, composición y origen). Por tanto, todos los productos expuestos deben estar debidamente identificados y etiquetados -en su caso-.

Se exponen a continuación las exigencias establecidas por la normativa vigente relacionadas con la identificación y el etiquetado de la carne y derivados a nivel de comercio minorista.

A) IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

A.1 PRODUCTOS ELABORADOS EN LA PROPIA EMPRESA

En el caso de productos de elaboración propia, debe disponerse de etiquetas o carteles informativos, y diferenciar estos productos de otros similares procedentes de industrias cárnicas (incluir en la etiqueta "Elaboración propia", evitar adjetivos no contrastables del tipo casero, artesano, tradicional, etc.).

A.1.1. PRODUCTOS SIN ENVASADO PREVIO A LA VENTA (ya sea en piezas enteras o al corte): en su etiquetado o en carteles informativos próximos a los productos figurará:

A.1.1.1. PIEZAS DE CARNE:

- Denominación comercial de la pieza, indicando la especie de la que procede la carne, y/o su categoría en función de edad y sexo (en el caso de la carne de vacuno) Ej.: Aguja de ternera, chuletón de buey, etc.

ADEMÁS EN VACUNO:

OBLIGATORIO

- N° Referencia del animal o grupo.
- Nacido en "País de nacimiento".
- Criado, cebado o engordado en "País de cría o engorde".
- Sacrificado en "País de sacrificio", seguido de NRGSA del matadero.
- Despiezado en "País", seguido de NRGSA de la sala de despiece.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención «Origen» y el número de autorización sanitaria del matadero.

- Además para todos los bovinos de edad igual o inferior a doce meses:
 - ✓ Clasificarse en una de las dos categorías siguientes:
 - 1º) Categoría V: bovinos desde el día de su nacimiento hasta el día en que cumplan ocho meses de edad.
 - 2º) Categoría Z: bovinos desde un día después de que cumplan ocho meses de edad hasta el día en que cumplan doce meses de edad.
 - ✓ Inmediatamente después del sacrificio se indicará en la superficie exterior de la canal, utilizando etiquetas o sellos, la letra de la identificación de la categoría (V, Z). Las etiquetas (en mataderos) tendrán una superficie no inferior a 50cm².
 - ✓ En el caso de que se utilicen sellos, la letra no tendrá menos de 2 cm. de altura. La letra se imprimirá directamente en la superficie de la carne utilizando un sello de tinta indeleble.
 - ✓ Las etiquetas o los sellos se aplicarán en:
 - Los cuartos traseros al nivel del solomillo bajo,
 - a la altura de la cuarta vértebra lumbar y
 - en los cuartos delanteros al nivel del extremo grueso del costillar, a una distancia de 10 a 30 centímetros de la hendidura del esternón.
 - ✓ La indicación de la edad de sacrificio del animal será "ternera blanca" o "carne de ternera blanca" para bovinos de edad igual o inferior a ocho

meses. “Ternera” o “carne de ternera” para los de edad superior a ocho meses pero igual o inferior a doce meses.

- ✓ La indicación de la edad de sacrificio del animal y la denominación de venta deben presentarse en el mismo campo visual y en la misma etiqueta, serán perfectamente legibles en cada fase de la producción y comercialización.

Denominación de venta aplicable a la carne de vacuno en relación con la categoría del animal establecida en función de su sexo y edad:

Denominación de venta	Sexo	Edad
Ternera blanca o carne de ternera blanca	Macho o hembra	Desde el día de su nacimiento hasta el día en que cumplan ocho meses de edad.
Ternera o carne de ternera	Macho o hembra	Desde un día después de que cumplan ocho meses de edad hasta el día en que cumplan doce meses de edad
Añojo	Macho o hembra	Mayor de 12 hasta 24 meses
Novillo o novilla	Macho o hembra	Mayor de 24 hasta 48 meses
Cebón	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses
Buey	Macho castrado	Mayor de 48 meses
Vaca	Hembra	Mayor de 48 meses
Toro	Macho	Mayor de 48 meses

Nota: la información obligatoria exigida para la carne de vacuno deberá figurar en lugar visible en una tablilla o cartel, bien en la sala de ventas (mostrador, expositor), bien acompañando a cada pieza de carne. En el caso de exponer carne obtenida de varios canales deberá ser posible relacionar en todo momento la información correspondiente a cada pieza (con tablillas de diferentes colores por ejemplo).

ADICIONAL O FACULTATIVO

Se entenderá por indicación adicional cualquier otra información, distinta de las menciones obligatorias que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables y deben ser aprobadas mediante pliego de condiciones por el organismo competente.

Por lo tanto, no podrán utilizarse menciones como “carne de Asturias”, “carne de culón”, “de montaña”, etc., a no ser que hayan sido aprobadas previamente en un programa de calidad específico.

A.1.1.2. DERIVADOS DE CARNE:

- Denominación comercial, con mención a la especie o especies a partir de las cuáles se han obtenido las carnes.
- Lista de ingredientes (incluidos los aditivos).
- Fecha de elaboración o lote (trazabilidad).
- La mención "Elaboración propia".

A.1.1.3. CARNE PICADA

Las carnes picadas son aquellas que han sido sometidas a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua.

El picado de la carne se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro y expandidas exclusivamente en el establecimiento preparador, presentándose al público refrigeradas y perfectamente identificadas en vitrinas, mostradores u otros elementos frigoríficos.

A.1.2. PRODUCTOS ENVASADOS EN EL PROPIO ESTABLECIMIENTO: aportarán en su exposición (etiquetas sobre el producto, o carteles informativos próximos a él en modalidad de venta con vendedor) la siguiente información:

- Denominación del producto (indicando las especies de las que procede la carne).
- Lista de ingredientes (incluidos aditivos).
- Cantidad neta.
- Fecha de elaboración o lote.
- Fecha de duración mínima/ Fecha de caducidad (en todos los casos).
- Condiciones de conservación y de utilización.
- Identificación del envasador (Razón social y domicilio).
- Mercado Sanitario (un rectángulo con las menciones "ELABORACIÓN PROPIA" en mayúsculas en la parte superior, en la parte central el

número de autorización y en la parte inferior en mayúsculas "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR").

ELABORACIÓN PROPIA Nº ASF VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

- En el caso de la carne de vacuno, las menciones obligatorias.

Nota: no se considerará envasado a la envoltura de los productos, ni al envasado al vacío realizado en el momento, a petición del propio consumidor.

A.2 PRODUCTOS PROCEDENTES DE OTRAS EMPRESAS:

A.2.1. PRODUCTOS LONCHEADOS SIN ENVASAR (FIAMBRES, JAMÓN COCIDO, SALCHICHÓN, CHORIZO, ETC.): la información del fabricante debe conservarse hasta el final de su venta, para permitir una correcta identificación del producto y además, deberán aportar mediante etiquetas o carteles informativos sobre el producto o próximos a él la siguiente información:

- Denominación del producto.
- Categoría de calidad (si existe en su norma de calidad).
- Origen (marca comercial).

A.2.2. PRODUCTOS ENVASADOS: deberán cumplir con la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios Envasados.

No está permitido modificar los datos de la etiqueta original, estando prohibida también su eliminación o sustitución con intención de que parezcan "caseros" o elaborados en el propio establecimiento minorista.

B) TRAZABILIDAD

Se define como trazabilidad o rastreabilidad a la "posibilidad de seguir el rastro de un alimento a través de sus etapas de producción, transformación o distribución". Exige poder identificar cualquier producto desde la recepción de las materias primas, proceso de elaboración y exposición y venta.

La trazabilidad permite obtener datos sobre un determinado producto, sus ingredientes, proveedores, etc. en caso de presentación de un problema (brote, intoxicación...), así como retirar lotes de productos afectados, sin necesidad de destruir toda la producción.

El nuevo Reglamento 178/2002 establece como obligatorio este requisito en todas las empresas alimentarias a partir del 1 de enero de 2005.

A efectos de poder conocer un mínimo de trazabilidad de los productos, elaborados en los comercios minoristas de carne, deberán aportar, al menos, los siguientes datos:

- ✓ Archivo ordenado de **facturas y albaranes**.
- ✓ Identificación de los **lotes** (fecha elaboración o sistema equivalente).
- ✓ Control de los **productos elaborados** en el propio establecimiento (FICHAS ELABORACIÓN).

Al tratarse de establecimientos minoristas, no se exigirá trazabilidad hacia adelante (controles de distribución y/o de clientes), salvo en el caso de suministros a establecimientos de comidas preparadas y a sucursales.

2) CONTROL DE LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

El control permanente de los procesos de manipulación y elaboración de los productos es, sin lugar a dudas, el elemento más importante del sistema de autocontrol.

Los controles se han subdividido en varios apartados genéricos que definen los controles que deben realizarse para garantizar una producción higiénica y evitar así los peligros fundamentales en este tipo de establecimientos. Cada empresa deberá establecer los controles a realizar, en función de las manipulaciones y/o de los productos que elabore.

El apartado relativo a **manipulación higiénica de los productos** es aplicable a todos los establecimientos.

Los apartados correspondientes a **procesos de elaboración de productos** sólo serán tenidos en cuenta, lógicamente por los establecimientos elaboradores (carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías).

Se han preestablecido los controles mínimos a realizar. En función del tamaño del establecimiento y/o de la complejidad de los productos elaborados, puede ser necesario añadir algún control adicional.



MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS PRODUCTOS

Todos los locales deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza y mantenimiento y destinarse exclusivamente a la manipulación de alimentos. No deben encontrarse objetos ajenos a la actividad.



Antes de comenzar la elaboración de los productos, es importante **supervisar** que todos los **equipos y superficies** que van a entrar en contacto con las materias primas y los productos se encuentran en **perfecto estado de limpieza**. En caso necesario, se procederá a una nueva limpieza y desinfección.

El personal que manipula las carnes y productos puede constituir un foco de contaminación importante si no observa en todo momento actitudes higiénicas y especialmente, si no lava sus manos adecuadamente.



Es importante controlar que antes de empezar a trabajar y durante la jornada de trabajo el personal utiliza **ropa en perfecto estado de limpieza**, no utiliza joyas u objetos que puedan contaminar los productos, **se lava adecuadamente las manos** y utiliza **protección impermeable** en caso de heridas en las manos.

Deberán utilizarse distintos utensilios, cuchillos y superficies para manipular los productos crudos, los intermedios y los terminados o listos para consumir para evitar **contaminaciones cruzadas**. La manipulación de las carnes de aves debería hacerse también con instrumentos diferentes, debido a su mayor contaminación.

Las operaciones de deshuesado, fileteado, picado... deberán hacerse lo más rápidamente posible para evitar que la carne permanezca a temperatura ambiente más que por el tiempo estrictamente necesario.

Así pues, se evitarán demoras innecesarias en la manipulación de las materias primas y/o productos intermedios, así como la colocación de los recipientes que contienen los anteriores en zonas que pudieran contaminarlos, hábitos incorrectos mientras se realiza el proceso...

En el caso de que el proceso de elaboración sea largo y no se disponga de local climatizado, será conveniente limpiar y desinfectar las superficies que contacten con los productos cada 2 horas, ya que las bacterias patógenas que puedan quedar sobre éstas se reproducen a gran velocidad cuando las temperaturas superan los 12 °C.

Los principios básicos que deben regir el trabajo en los establecimientos que manipulen carnes frescas y derivados se recogen en la siguiente frase:

Hágalo rápido, limpio y en frío

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

Los productos cárnicos frescos están implicados con frecuencia en brotes de toxiinfecciones alimentarias. A modo de ejemplo, en los productos investigados durante el año 2004 en el Principado de Asturias se detectaron las siguientes contaminaciones:

Nº ESTABLECIMIENTOS MUESTREADOS 30	NATURALEZA DE LA MUESTRA					TOTAL
	CARNE PICADA	HAMBURGUESAS	PICADILLO	EMBUTIDOS FRESCOS	CHORIZO	
Nº MUESTRAS	3	3	8	10	6	30
Salmonella	2	0	3	2	1	8
Listeria monocytogenes	2	0	0	1	2	5
E. coli	0	0	0	0	0	0

Los establecimientos deberán mantener un archivo actualizado de los productos que elaboren que comprenderá al menos los siguientes apartados:

- ✓ Descripción de los productos y de sus procesos de elaboración.
- ✓ Control de los procesos de elaboración.

1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

Deberá cubrirse una ficha por cada producto que se elabore con detalle de los ingredientes utilizados, incluidos los aditivos, fases del proceso de elaboración, envases, condiciones de almacenamiento, transporte, etiquetado y cualquier otro dato de interés (ver FICHA-EJEMPLO).

La ficha de descripción de los productos y de sus procesos de elaboración podrá complementarse con información más detallada si se considera necesario (en caso de elaboraciones complejas y/o que supongan riesgos significativos).

FICHA-EJEMPLO DESCRIPCIÓN PRODUCTO

PRODUCTO		Salchicha blanca fresca
INGREDIENTES	CÁRNICOS	
	Carne de cerdo	800 g
	Carne de vacuno	75 g
	Tocino	100 g
	NO CÁRNICOS	
	Sal	25 g
	Ajo	4 dientes
	Pimienta	1 cucharadita
	Celanmix S	1 g
	Tripa artificial	
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
	PICADO	
	MEZCLA Y AMASADO	
	MADURADO	24 horas
	EMBUTIDO	
	ENVASADO Y ETIQUETADO	
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE	Bandeja poliexpan / film transparente
	PRESENTACIONES COMERCIALES	Bandeja 250 g y granel
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		2 ° C
TRANSPORTE		Contenedor isoterma con acumuladores frío
ETIQUETADO	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	7 días
	IDENTIFICACIÓN LOTE	Fecha elaboración
	OTROS	
OBSERVACIONES:		

Fecha:

Firma:

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Deberá cubrirse una ficha por cada producto elaborado. Detallará el producto elaborado, su proceso de elaboración, y su diagrama de flujo (simplificado). En el caso de elaboraciones complejas puede ser interesante adjuntar otra hoja en la que puedan recogerse más datos de interés.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
INGREDIENTES	Se indicarán los ingredientes de origen cárnico y no cárnico, con indicación de su proporción por kilo de producto terminado (fórmula del producto).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se indicarán las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y/o los tiempos en aquellas etapas en las que éstas/os sean importantes para la seguridad del producto (maduración, curado, enfriado...).
ENVASADO Y FORMATOS	Se indicará el/los tipo/s de envase que se van a utilizar -en su caso- y su/s presentación/es comerciales. No se cubrirá si no se envasan los productos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se indicarán las condiciones en las que será preciso almacenar el producto, una vez elaborado (temperatura ambiente, en cámara a < 7 °C, etc.).
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto -en su caso- para su distribución a sucursales de venta, reparto a domicilio o establecimientos de comidas preparadas (vehículo isotermo, contenedor isotermo, etc.). En el caso de que el establecimiento no realice transporte de productos se dejará sin cubrir.
ETIQUETADO	Se indicará, al menos, la fecha de caducidad o de consumo preferente (fecha en la que el producto puede ser consumido sin que se altere o pueda presentar problemas, siempre que se conserve adecuadamente), cómo se identifica el lote (normalmente coincidirá con la fecha de elaboración o del inicio de ésta), y cualquier otro dato que pueda resultar de interés (condiciones de conservación, instrucciones de uso, etc.).

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

2. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

Deberá cubrirse también **una ficha por cada partida de producto elaborado**

Se han diseñado 3 modelos de fichas generales, teniendo en cuenta los productos elaborados tradicionalmente en las carnicerías de nuestra comunidad autónoma:

- Productos frescos y crudo-adobados.
- Productos curados.
- Productos tratados por el calor (incluidos los platos preparados cárnicos).

Las fichas permiten llevar un control adecuado de la **Trazabilidad** de los productos (siempre que se identifiquen los lotes con la fecha de elaboración o mediante cualquier otro sistema que permita deducirla), así como de los **controles relacionados con los Prerrequisitos** y los **Puntos de Control Crítico** fundamentales para la seguridad de los mismos (uso de aditivos, control de los tiempos y temperaturas de elaboración, tiempos de enfriado de productos tratados por el calor).

En determinados casos, puede ser necesario elaborar otras fichas, o bien añadir nuevos controles a los preestablecidos en la presente guía, si se considera oportuno.

Nota: en platos preparados cárnicos para consumo inmediato sin refrigeración posterior a la elaboración - ej.: pollos asados - no será necesario cubrir las fichas.

Con el fin de asegurar la trazabilidad de los productos los **lotes** de productos deben permanecer identificados en todo momento (incluido durante el transporte y ahumado, curado, etc.), para lo cuál puede ser suficiente con acompañar una etiqueta indicando el lote a cada contenedor de producto transportado o a cada partida de producto en el ahumadero-secadero. Esta identificación deberá mantenerse durante el almacenamiento y la exposición hasta su venta.



A) PRODUCTOS FRESCOS Y CRUDO-ADOBADOS

A.1.- Preparados Cárnicos Frescos:

Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias especies, con o sin grasa, picadas, adicionados con condimentos, especias y aditivos, no sometidos a desecación, cocción o salazón. Pueden ser embutidos o no.

- Albóndigas.
- Hamburguesas.
- Embutidos frescos: salchichas blancas y rojas.
 - ✓ Longaniza fresca.
 - ✓ Butifarra fresca.
 - ✓ Chorizos frescos: rojo, blanco, criollo, parrillero.
 - ✓ Embutidos de sangre: morcilla fresca, moscancia (sin escaldado).
- Picadillo.

Generalmente son una mezcla de carne de vacuno y cerdo, pero también pueden ser a base de cerdo solo, mezcla de magro de cerdo y pollo, etc.

Suelen incorporar sal, ajo y perejil; otros ingredientes posibles son pimienta blanca, nuez moscada, harina de cereales (como el pan rallado), cebolla y especias (orégano,...).

1.2.- Preparados Cárnicos Crudos Adobados

Son productos elaborados con:

- ✓ Piezas cárnicas enteras o trozos identificables según la clasificación comercial oficial de carnicería: se denominarán con el apelativo de la pieza, seguido de la palabra "adobado" y el nombre de la especie animal de que procedan (Ej.: lomo adobado de cerdo).
- ✓ Trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación: se denominarán "magro" o "carne" en su caso, seguidos de la palabra "adobado" y del nombre de la especie animal de la que procedan.

Todas las carnes pertenecerán a las especies de abasto, aves y caza autorizados, podrán estar adicionadas o no de otros productos alimenticios y sometidas a la acción de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico. Podrán estar recubiertas o no de pimentón y no podrán sufrir ningún tratamiento térmico o proceso de curación posterior.

Algunos productos:

- Pinchos morunos: a base de magro de cerdo, sal, ajo y pimentón. Se denominan "brochetas" si además llevan tocino, pimientos verdes, etc.
 - Lomo adobado de cerdo (norma BOE 9.11.81).
 - Panceta adobada.
 - Costillas.
 - Codillos.
 - Espinazo.
 - Lengua.
 - Magros o carnes (trozos).
 - Alas adobadas.
- } Norma genérica de calidad BOE 11.11.81

Durante la elaboración de estos productos habrá que controlar, como mínimo, que se cumple con lo establecido en el apartado **manipulación higiénica de los productos** y además:

- Que las materias primas y los productos se mantienen en todo momento a temperaturas compatibles con la seguridad alimentaria.



Durante el proceso de elaboración, la temperatura de las carnes y de los productos frescos elaborados nunca debe sobrepasar los **10°C**, por el peligro de proliferación de bacterias patógenas. Esta temperatura deberá medirse con termómetros adecuados (sonda o láser/infrarrojo) durante la elaboración y al finalizar ésta.

Cada elaboración

Para evitar sobrepasar dicha temperatura, se ajustará el volumen de producción, interrumpiendo la elaboración y refrigerando los productos si es necesario.

- Que los aditivos utilizados -en su caso- están autorizados y se respetan las dosis máximas autorizadas para cada producto.



Deberán pesarse los aditivos utilizados con instrumento adecuado cada vez que se utilicen, y respetarse las dosis máximas autorizadas.

Cada elaboración



B) PRODUCTOS CURADOS

Son los elaborados a partir de carne mediante un tratamiento de secado y ahumado -en su caso-, que haga desaparecer las características de la carne fresca.

Algunos productos incluidos en este grupo son:

- Morcillas no sometidas a un proceso de cocción.
- Chorizos curados.
- Lomo curado.
- Salchichón, butifarras, jamones, etc.

Durante la elaboración de estos productos habrá que realizar, como mínimo, los controles establecidos en el apartado **manipulación higiénica de los productos, los definidos para los frescos** y además, durante el curado deberá revisarse que las temperaturas, humedad, etc. se mantienen dentro de límites aceptables dependiendo del tipo de producto. Es importante **respetar los tiempos de curado** de los productos que van a ser almacenados a temperatura ambiente.

C) PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR Y PLATOS PREPARADOS CÁRNICOS

Se entiende por **producto cárnico tratado por el calor** a aquéllos que son sometidos a la acción del calor antes de su almacenamiento y/o envasado. Estos productos son especialmente sensibles a contaminaciones posteriores al tratamiento térmico por lo que deberán ser manipulados y envasados con especial cuidado. Entre ellos se encuentran productos como el jamón o lacón cocido, embutidos cocidos, etc.

Los **platos cocinados cárnicos** son las comidas preparadas en las que el ingrediente principal es la carne, y se presentan a los consumidores cocinados o precocinados y conservados por el frío o a más de 65 °C. La normativa actual permite a las carnicerías-charcuterías elaborar solamente este tipo de platos preparados y no otro como platos preparados no cárnicos, postres, etc.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DURANTE LA PREPARACIÓN Y EL TRATAMIENTO TÉRMICO

Los equipos y utensilios pueden ser una posible fuente de contaminación cruzada. Además de la limpieza habitual, es esencial desinfectar cuidadosamente todos los equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos crudos, antes de utilizarlos para alimentos cocinados o precocinados.

En la medida de lo posible, se deberían usar utensilios diferentes (por ejemplos: cuchillos con diferente color de mango) para los alimentos crudos y cocinados.

El trabajo, el espacio y el tiempo se organizarán según el principio de marcha hacia delante.

Antes de entrar en el lugar de tratamiento, se retirarán las cajas y otros embalajes. Esto evita que materiales que puedan ser fuente de contaminación pasen a una zona más limpia y a su vez evita el acumulo de estos materiales en las zonas de elaboración.

Las zonas dedicadas a alimentos crudos de origen animal y vegetales sin lavar, se separarán completamente de las zonas dedicadas a productos precocinados y cocinados. En locales en los que esta separación física no sea posible, se realizará una separación en el tiempo, limpiando y desinfectando áreas y utensilios entre las distintas operaciones.

COCINADO/TRATAMIENTO TÉRMICO

Los productos cárnicos tratados por el calor y los platos preparados cárnicos se someterán a combinaciones de tiempo y temperatura que aseguren la eliminación de las bacterias que puedan estar presentes en la carne fresca.



Deberán controlarse las temperaturas y los tiempos de tratamiento de los productos que puedan suponer un riesgo (patés, jamón cocido, platos cuyo cocinado pueda resultar insuficiente -roast beef, etc-). En general, la temperatura en el centro de los productos deberá alcanzar, como mínimo, los **65 °C**

Cada elaboración

ENFRIAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Los productos, una vez terminados, deberán **enfriarse rápidamente** por métodos adecuados (abatidor, baño de hielo o similar) e introducirse en cámaras, o expositores independientes de la carne cruda (ver apartado CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y EXPOSICIÓN), o mantenerse en caliente a más de 65 °C hasta el momento de la venta.

Los platos preparados cárnicos pueden conservarse durante un período de tiempo determinado (hasta 5 días en refrigeración), siempre y cuando las temperaturas de conservación sean las adecuadas (máximo 4°C).

Sólo podrán ser vendidos en sus propias dependencias de venta o en sus sucursales y a establecimientos de comidas preparadas, con las limitaciones contempladas en el apartado de introducción.



Cada elaboración

Deberá controlarse que los productos, una vez terminados, **se protegen de contaminaciones externas y no permanecen a temperatura ambiente** por un tiempo superior a **2 horas** (desde que se finalizan hasta que se introducen en las cámaras frigoríficas) y en el caso de mantenimiento en caliente hasta su venta, la temperatura no deberá ser inferior a **65 °C**

**EJEMPLO: FICHA DE ELABORACIÓN:
PRODUCTOS FRESCOS Y CRUDO-ADOBADOS**

CARNICERÍA: JOSÉ MANUEL		FECHA ELABORACIÓN (LOTE): 25/7/2005
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
Salchicha fresca	15 Kg	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
<input checked="" type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO	Matadero Astur S.A.	
<input checked="" type="checkbox"/> CARNE DE CERDO	Julian Rodríguez Hnos. S.L.	
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input checked="" type="checkbox"/> TOCINO	Julian Rodríguez Hnos. S.L.	
<input checked="" type="checkbox"/> TRIPA	Tripas Senén	
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)
Celanmix S	15 g

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)
PICADO, ADOBADO, AMASADO	5 °
EMBUTIDO (**)	3 °

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

(*) La temperatura no deberá ser superior a 10 °C

(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado (por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)

OBSERVACIONES: Consistencia de la masa algo blanda

Firma:

EJEMPLO: FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS CURADOS

CARNICERÍA: JOSÉ MANUEL	FECHA ELABORACIÓN (LOTE): 28/7/2005
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)
Chorizo	40 Kg
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO	
<input checked="" type="checkbox"/> CARNE DE CERDO	Julian Rodríguez Hnos. S.L.
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE	
<input checked="" type="checkbox"/> TOCINO	Julian Rodríguez Hnos. S.L.
<input checked="" type="checkbox"/> TRIPA	Tripas Senén
<input type="checkbox"/> SEBO	
<input type="checkbox"/> SANGRE	
<input type="checkbox"/> OTROS	

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)
Celanmix S	15 g

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO DE CURADO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)	FECHA INICIO ETAPA	FECHA FIN ETAPA
PICADO, ADOBADO, AMASADO	5 °		
EMBUTIDO (**)	8 °		
AHUMADO CURADO		30/7	15/8

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

() La temperatura no deberá ser superior a **10 °C***

*(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado (por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)*

OBSERVACIONES: **Color algo pálido**

Firma:

**EJEMPLO: FICHA DE ELABORACIÓN:
PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR
(INCLUIDOS PLATOS PREPARADOS)**

CARNICERÍA: JOSÉ MANUEL		FECHA ELABORACIÓN (LOTE): 30/7/2005
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
Callos	10 Kg	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
<input checked="" type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO	Matadero Astur S.A.	
<input checked="" type="checkbox"/> CARNE DE CERDO	Julian Rodríguez Hnos. S.L.	
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)
Celanmix S	15 g

2. TRATAMIENTO TÉRMICO (*)

TEMPERATURA	TIEMPO

(*) No cubrir en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos)

3. ENFRIADO

HORA FIN ELABORACIÓN	HORA INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)
10	11,30

(*) El tiempo transcurrido desde el fin de la elaboración del producto hasta su introducción en las cámaras no deberá ser superior a **2 horas**

OBSERVACIONES:

Firma:

--

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHA DE ELABORACIÓN

Deberá cubrirse una ficha por cada partida de producto elaborado (cada vez que se elaboren productos)

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
CARNICERÍA	Razón Social, Nombre o titular.
FECHA INICIO ELABORACIÓN (LOTE)	Fecha en que comienza la elaboración de los productos. En el caso de productos frescos será la fecha de elaboración. Deberá coincidir con el lote (a no ser que la trazabilidad quede asegurada por otro sistema).
PRODUCTO ELABORADO	Se indicará el producto elaborado (Chorizo, hamburguesas...).
CANTIDAD	Cantidad en Kg. de producto elaborado.
INGREDIENTES	Se indicarán exclusivamente los ingredientes cárnicos utilizados.
PROVEEDOR	Se indicará el/los matadero/s o la/s empresa/s proveedora/s de materias primas cárnicas.
ELABORACIÓN	
ADITIVOS UTILIZADOS	Se indicará el nombre comercial del o de los productos utilizados. Ej.: Ceylamix.
CANTIDAD	Cantidad pesada por el carnicero expresada en gramos de aditivo utilizado.
TEMPERATURA (productos frescos, crudo-adobados y curados)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura de la masa, producto intermedio o producto terminado inmediatamente antes de su introducción en las cámaras. Sólo se cubrirá en las etapas en las que la temperatura es crítica (picado/amasado/embutido de productos frescos, preparación/adobado de los crudo-adobados, etc.).
FECHA INICIO DE LA ETAPA	Se cubrirán sólo en las etapas que duren varios días y que la duración tenga relación con la seguridad del producto (ahumado, secado).
FECHA FIN DE LA ETAPA	
TRATAMIENTO TÉRMICO (productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura y el tiempo al que se somete el producto. No será necesario cubrir este apartado en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico largo que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos).
HORA FIN ELABORACIÓN	En el caso de productos tratados por el calor (incluidos los platos preparados cárnicos), se indicará el tiempo en que los productos permanecen a temperatura ambiente (desde el final de la elaboración hasta su introducción en las cámaras (no deberá ser superior a 2 horas).
HORA INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA	

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

CONTROL DE LAS TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS

Debido a su gran importancia, el control de las temperaturas de las cámaras ocupa un apartado preferente en la presente guía.

La carne y los derivados cárnicos frescos son productos sensibles que se deterioran rápidamente si no se mantienen a temperaturas adecuadas.

Algunos gérmenes presentes en la carne y que pueden causar enfermedad se reproducen rápidamente y pueden originar toxinas si las temperaturas de las cámaras no son adecuadas.

Las **temperaturas máximas** de almacenamiento serán las siguientes:

TIPO DE PRODUCTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Carnes frescas	7 °C
Carne de Aves	4 °C
Carne picada y preparados de carne picada	2 °C
Preparados cárnicos	entre 2 y 7 °C (dependiendo de su naturaleza)
Despojos	3 °C
Carnes y despojos congelados	-12 °C
Platos preparados cárnicos	
✓ Frescos	4 °C
✓ Congelados	-18 °C
✓ En caliente	65 °C (Tª mínima)

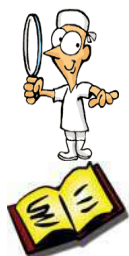
En el caso de almacenar en la misma cámara varios productos, deberá respetarse la temperatura máxima del más exigente.



Diario

Deberá vigilarse y registrarse diariamente la temperatura de todas las cámaras de almacenamiento en refrigeración y/o congelación (incluidos los expositores de mantenimiento en refrigeración y en caliente -en su caso-).

Nota: una vez que el sistema de autocontrol esté perfectamente implantado, podrán establecerse otras frecuencias en los registros de temperaturas.



Trimestral

Deberá comprobarse asimismo el correcto funcionamiento de los termómetros de las cámaras utilizando termómetros externos al menos, trimestralmente.

En caso de detectar cualquier fallo se anotará como incidencia y se corregirá inmediatamente. Puede ser necesario destruir los productos en caso de detectar fallos importantes.

Será necesario también "calibrar" periódicamente (por ejemplo, anualmente) los termómetros externos utilizados. Esta calibración podrá ser realizada por parte del fabricante del termómetro o por empresas que realicen este tipo de comprobaciones, aunque a nivel práctico, también podrá realizarse mediante el método "casero" que se describe a continuación:

- 1) Preparar un recipiente con agua con hielo, sumergir la sonda del termómetro, evitando que contacte con las paredes. La temperatura medida debe ser de 0 °C (con una tolerancia de $\pm 0,5$ °C).
- 2) Preparar un recipiente con agua hirviendo, sumergir la sonda del termómetro, evitando que contacte con las paredes. La temperatura medida debe ser de 100 °C (con una tolerancia de ± 2 °C).

En caso de detectar fallos de funcionamiento, los termómetros deberán ser reparados o sustituidos.

3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS

Por último, es muy importante que los responsables de los establecimientos o las personas en quien deleguen supervisen periódicamente el establecimiento para comprobar que todo está bajo control y que los productos obtenidos presentan una calidad óptima.



trimestral

Se realizará, al menos, una **revisión trimestral documentada**, donde se reflejen las condiciones higiénicas y de mantenimiento de todas las instalaciones y equipos, las condiciones de almacenamiento (con comprobación del funcionamiento de los termómetros de las cámaras con termómetro externo), el estado de las medidas de lucha contra plagas, higiene del personal manipulador, servicios higiénicos, gestión de residuos, etc. (se adjunta modelo de ficha). En el caso de detectar cualquier fallo, se comunicará al responsable y se anotará la acción correctora correspondiente.

Nota: podrán establecerse otras frecuencias en función de las características del establecimiento y del grado de conformidad detectado.

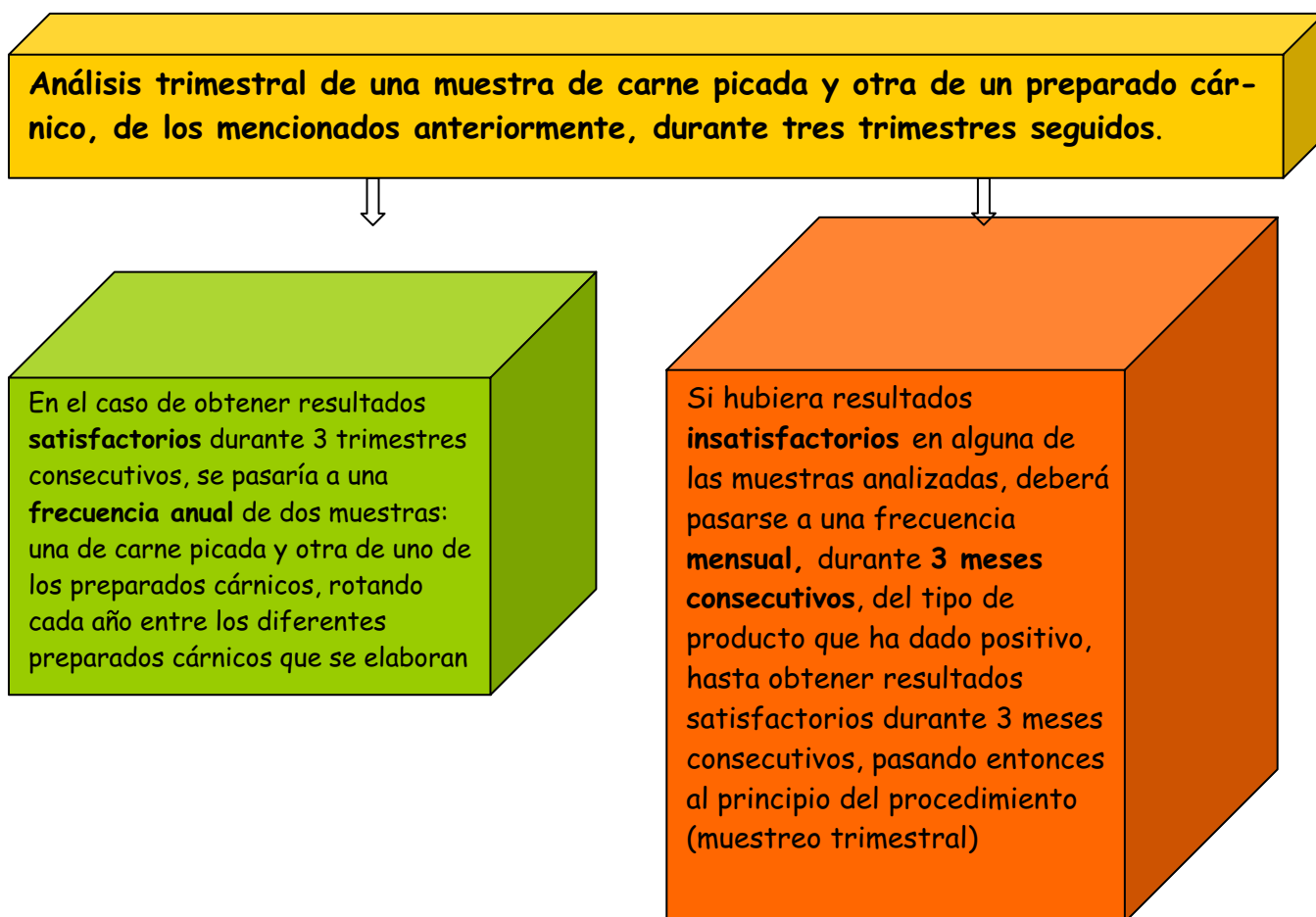
Será necesario también realizar **pruebas analíticas de verificación** periódicas para comprobar que el sistema de autocontrol está funcionando correctamente y que los productos se ajustan a la normativa vigente. Estas pruebas comprenderán, al menos el:

- ✓ Análisis de las **superficies de las zonas de trabajo y de los equipos** para comprobar la eficacia de los procedimientos de LD. Se utilizará como método de referencia la norma ISO 18593
- ✓ Análisis microbiológicos de los **productos finales**. Se utilizarán los métodos de referencia que figuran en el Anexo I del **REGLAMENTO (CE) 1441/2007** y en ausencia de ellos, las directrices del Codex Alimentarius.

Las **frecuencias** de estos muestreos deberán establecerse en función del riesgo que representen los productos y ser mínimamente representativas.

Así, deberá seguirse, al menos, la siguiente sistemática de muestreo:

1.- Carne picada² y preparados cárnicos (albóndigas, hamburguesas, salchichas, criollos, chorizos frescos, picadillo, pinchos morunos etc.):



² Se refiere en exclusiva a aquella elaborada con antelación y que se presenta envasada y etiquetada para su venta. Excluye la carne picada elaborada según el apartado 4, capítulo II del RD 1376/2003

2.- Resto de productos (productos cárnicos listos para el consumo, sin ningún tratamiento adicional, como es el caso del chorizo curado): **análisis anual de una muestra de un producto** (rotando cada año entre los diferentes productos que se elaboran)

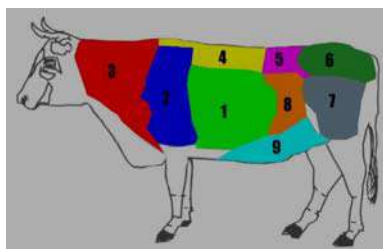
3.- Superficies de las zonas de trabajo y de los equipos: análisis anual.

En caso de obtener resultados insatisfactorios en los productos, deberá procederse a la retirada del lote/de los lotes afectado/s y tomarse medidas para encontrar la causa de éstos resultados, con el fin de evitar la repetición de la contaminación microbiológica. Dichas medidas podrán incluir modificaciones de los procedimientos basados en los principios de HACCP u otras medidas de control de la higiene de los productos (generalmente, mejoras en la higiene y/o en la selección y/o el origen de las materias primas).

Los parámetros a determinar serán los establecidos en el citado **REGLAMENTO (CE) 1441/2007**.

- Carne picada y preparados cárnicos: *Salmonella*, *E. coli* y colonias aerobias (en carne picada).
- Resto de productos: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*.










Gobierno del
Principado de Asturias
Consejería de Salud y Servicios Sanitarios
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO I

**FICHAS
AUTOCONTROL**

RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 <p>CARNES FRESCAS DESPOJOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPROBAR SELLOS Y DOCUMENTACIÓN • ASPECTO JUGOSO, SIN COLORACIONES ANORMALES • BRILLO DEL CORTE, SIN OLORES DESAGRADABLES
<p>PRODUCTOS CÁRNICOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • BUEN ASPECTO • SIN COLORACIONES ANORMALES • AUSENCIA DE EXUDADOS O FERMENTACIONES ANORMALES
 <p>FRUTAS Y VERDURAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AUSENCIA DE SUCIEDAD, PUTREFACCIONES Y/O ENMOHECIMIENTOS • GRADO DE MADURACION ADECUADA • LIBRES DE PARÁSITOS
 <p>HUEVOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CÁSCARA INTACTA Y LIMPIA
 <p>LATAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTOS O PÉRDIDA DE HERMETICIDAD
<p>CONGELADOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN SIGNOS DE DESCONGELACIONES PARCIALES COMO REBLANDECIMIENTOS O EXCESO DE ESCARCHA
 <p>TRANSPORTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHÍCULO • AUSENCIA DE PRODUCTOS EN EL SUELO • AUSENCIA DE PRODUCTOS INCOMPATIBLES CON LA MERCANCÍA (PRODUCTOS DE LIMPIEZA, BASURAS...) • ESTIBA CORRECTA DE LOS ALIMENTOS. • TIPO DE VEHÍCULO ADECUADO PARA LA MERCANCÍA.
<p style="text-align: center;">EN TODOS LOS CASOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar documentación (albaranes, facturas) • Envases y embalajes intactos y limpios • Comprobar el etiquetado y las fechas de consumo preferente/caducidad • Comprobar el aspecto • Comprobar la temperatura productos perecederos que requieran ser conservados en frío <ul style="list-style-type: none"> ✓ Carnes frescas: < 7 °C ✓ Carne de aves: < 4 °C ✓ Carne picada y preparados de carne picada (hamburguesas, etc.) < 2°C ✓ Preparados cárnicos: entre 2 y 7 °C, dependiendo de la naturaleza ✓ Despojos: < 3 °C ✓ Carnes y despojos congelados: < -12 °C ✓ Otros productos congelados: < -18 °C 	

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Se realizará, al menos, un control semanal a cada proveedor de productos perecederos cárnicos (carnes y derivados, despojos, etc.)
- ✓ Deberán cubrirse todas las casillas, indicando C si es correcto o I si incorrecto.
- ✓ El apartado documentación se refiere a si los productos vienen acompañados de las facturas o albaranes correspondientes y si estos son correctos
- ✓ El estado del producto se refiere a si el producto cumple con las condiciones indicadas en la ficha anterior (condiciones de las materias primas)
- ✓ La temperatura se medirá con termómetro sonda o, en su caso, con termómetro de lectura por láser/infrarrojos en carnes, despojos, congelados...
- ✓ En el apartado de observaciones se indicarán las anomalías observadas –en caso de que las haya- y las medidas tomadas (advertencia al proveedor, rechazo del producto...)

FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
CÁMARA																																		
CÁMARA																																		
CÁMARA																																		
CÁMARA																																		
CÁMARA																																		

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:

- ✓ Carnes frescas: $< 7^{\circ}\text{C}$
- ✓ Carne de aves: $< 4^{\circ}\text{C}$
- ✓ Carne picada y preparados de carne picada (hamburguesas, etc.) $< 2^{\circ}\text{C}$
- ✓ Preparados cárnicos: entre 2 y 7°C , dependiendo de la naturaleza
- ✓ Despojos: $< 3^{\circ}\text{C}$

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE (platos preparados): $\geq 65^{\circ}\text{C}$

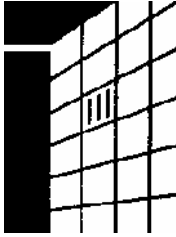





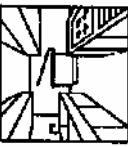




OBSERVACIONES:

Firma Responsable:










INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

- ✓ Se cumplimentará diariamente, preferiblemente al final de la jornada de trabajo porque las temperaturas pueden ser más altas, indicando la temperatura que marquen los termómetros instalados en las cámaras y/o mesas calientes –en su caso-
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras (Ej.: obrador, arcón, mostrador, platos preparados...)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)

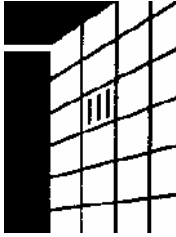





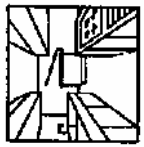




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Sala Ventas						
Zona:	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
Superficies y/o elementos a limpiar  Suelos						
Paredes 						
Superficies, mostradores 						
Techos Lámparas						







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Sala Ventas				
Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
Tablas de corte, tajos						
Cuchillos						
Desinfectadores Cuchillos						
Máquina cortafiambres						
Expositores						
Cubos basura						

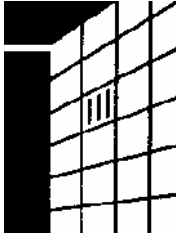


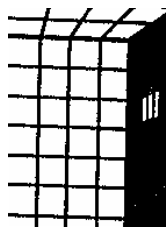







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Obrador					
Superficies y/o elementos a limpiar	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo		
 <p>Suelos</p>							
 <p>Paredes</p>							
 <p>Superficies</p>							
<p>Techos Lámparas</p>							












PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Obrador				
Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
Picadora						
Amasadora						
Embutidora						
Cuchillos						
Tablas de corte, tajos						
Cubos basura						

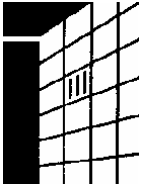





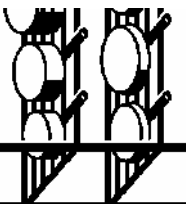




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Obrador de Platos Preparados Cárnicos						
Zona:	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
Superficies y/o elementos a limpiar  Suelos						
 Paredes						
 Superficies						
Techos Lámparas						

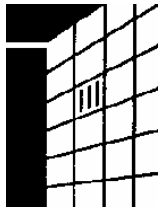


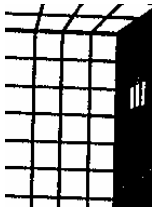


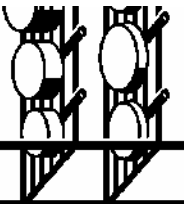




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Obrador Platos Preparados Cárnicos						
Zona:	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
 Hornos						
Freidoras						
Fogones, parrillas planchas Equipos de peso						
 Campanas extractoras						
Marmitas, Perolas						
Cuchillos, utensilios						

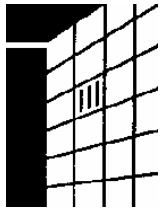


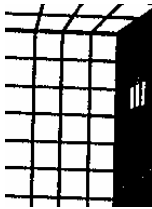






PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Almacén					
Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo		
 Suelos							
 Paredes							
 Estanterías							
Techos Lámparas							

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cámaras frigoríficas						
Zona:	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
 Suelos						
 Paredes						
 Estanterías						
Techos Lámparas						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Servicios higiénicos y vestuarios					
Zona:	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo
 Suelos					
 Paredes					
Techos Lámparas					
Sanitarios					

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Estas fichas deberán adaptarse a las instalaciones, equipos, etc. del establecimiento.
- ✓ Deberán indicarse todos aquéllos elementos que tengan relación con la seguridad alimentaria
- ✓ Es importante indicar la dosificación de los productos empleados de manera sencilla (Ej.: un tapón por cada 5 l. de agua) de modo que la persona/s encargada/s la entiendan con facilidad. En caso de utilizar varios productos deberán indicarse las distintas dosificaciones y/o modos de empleo (en caso de que no coincidan las dosificaciones y/o modo de empleo)
- ✓ Deberá indicarse la temperatura óptima de actuación del producto (puede consultarse la ficha del producto o las instrucciones de uso)
- ✓ En el modo de empleo se detallarán las fases operativas del proceso de limpieza y desinfección. Ej.:
 1. Eliminar residuos con bayeta
 2. Disolver el producto en agua
 3. Aplicar con bayeta, frotando
 4. Dejar actuar 5 minutos
 5. Aclarar con agua bien caliente
 6. Secar con papel de un solo uso
- ✓ Este programa deberá ser revisado y actualizado –en su caso- siempre que se cambie de producto y, al menos una vez al año.

FICHA REVISIÓN GENERAL

FECHA:

SALA VENTAS

**INCIDENCIA/MEDIDA
CORRECTORA**

<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Paredes sin grietas o desconchados y limpios C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Ventanas y puertas en buen estado y limpias C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Lámparas con protección y limpias C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> 		
<p>SUPERFICIES DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encimeras sin grietas o desconchados y limpios C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Tajos y tablas de corte en buen estado y limpias C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> 		
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Sin objetos, utensilios o alimentos C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Con jabón líquido y toallas de papel C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Papelera o cubo C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Agua caliente y fría C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> 		
<p>EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadora en buen estado y limpia C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Cortadora de huesos en buen estado y limpias C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Desinfectadores de cuchillos en buen estado y limpios C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Instalaciones para el lavado de útiles en buen estado C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> • Cubos de residuos en buen estado y limpios C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> 		

C: Correcto

IC: Incorrecto

SALA VENTAS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>MANIPULACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden adecuado, ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y productos crudos de los listos para consumir (lácteos, charcutería, etc) • Las operaciones se realizan rápidamente, evitando que las carnes permanezcan fuera de los frigoríficos 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>EXPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposición ordenada de productos, con separación de las carnes y productos crudos de los listos para consumir • Ausencia de adornos o, en su caso, son adecuados y se limpian y desinfectan adecuadamente • No se utilizan carteles o etiquetas provistos de pinchos. • Exposición adecuada de otros productos (no cárnicos) • Identificación y etiquetado correctos de todos los productos 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

OBRADOR

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>SUPERFICIES DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encimeras sin grietas o desconchados y limpios • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias • Tajos y tablas de corte en buen estado y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadora en buen estado y limpia • Amasadora en buen estado y limpias • Embutidora en buen estado y limpios • Balanza aditivos en buen estado y limpios 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>MANIPULACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y productos crudos de los productos elaborados y semielaborados • Las operaciones se realizan rápidamente, evitando que las carnes permanezcan fuera de los frigoríficos • Se pesan los aditivos utilizados, respetando las dosis máximas autorizadas • Se controla que la temperatura de los productos frescos elaborados nunca sobrepase los 10 °C 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

SECADERO/AHUMADERO

<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Huecos y ventanas protegidas con mallas antiinsectos • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias • Colgadores y ganchos sin corrosión y limpios 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>MANIPULACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Productos colgados sin contactar con el techo o las paredes • Temperatura adecuada durante todo el proceso de curado (no más de 22 °C) • Se respetan los tiempos de curado de los productos que van a ser almacenados a temperatura ambiente 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR DE PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR (INCLUIDOS LOS PLATOS PREPARADOS CÁRNICOS)

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>SUPERFICIES DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encimeras sin grietas o desconchados y limpios • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias • Tajos y tablas de corte en buen estado y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR DE PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campana extractora en buen estado y limpia • Freidoras en buen estado y limpias • Planchas en buen estado y limpias • Hornos en buen estado y limpios • Cubos de basura con tapa, bolsa y limpios 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>MENAJE Y UTENSILIOS DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potas, cacerolas sin grietas o desconchados y limpias • Sartenes sin grietas o desconchados y limpias • Cuchillos en buen estado y limpios (evitar mangos de madera) • Otros utensilios (espumaderas, cucharas, etc.) en buen estado y limpios 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>MANIPULACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y de los productos crudos de los elaborados y semielaborados • Se controlan las temperaturas y tiempos de los tratamientos térmicos y de los platos preparados (siempre más de 65 °C) • Los productos son enfriados rápidamente y son introducidos en las cámaras antes de 2 horas 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

CÁMARAS/EXPOSITORES FRIGORÍFICOS (INCLUIDOS ARCONES CONGELADORES)

	CAMARA I	CAMARA II	CAMARA III	INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<ul style="list-style-type: none"> • Superficies en buen estado y limpios • Puertas y gomas en buen estado y limpias • Los productos no contactan con el suelo • Separación carnes de los productos elaborados y semielaborados • Ausencia caducados • Productos identificados • Temperatura: lectura/medición 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>/.....	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>/.....	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>/.....	

ALMACÉN

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o deterioros y limpios • Paredes sin grietas, manchas o humedades • Ventanas protegidas y limpias (incluida malla) • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias • Estanterías sin óxidos o deterioros y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
ESTIBA <ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de productos en el suelo • Separación de productos no alimenticios • Productos sin envasar tapados • Ausencia caducados • Orden adecuado y ausencia de objetos extraños • Productos y útiles de limpieza separados de alimentos 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

SERVICIOS HIGIÉNICOS

• Suelos, paredes y techos en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Sanitarios en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia olores	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Jabón líquido	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Toallas de papel y/o secadores aire	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Papeleras	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

VESTUARIOS DEL PERSONAL

• Estado de limpieza y mantenimiento correctos	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ordenado	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Taquillas en buen estado	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Separación ropa de trabajo y de calle	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia de objetos extraños	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

HIGIENE PERSONAL

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

• Indumentaria de uso exclusivo y limpia	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Calzado adecuado y limpio	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Uso de cubrecabezas	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• No utilizan joyas	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Manos y uñas limpias	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Heridas protegidas (en su caso)	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

BASURAS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<ul style="list-style-type: none"> • El cuarto o espacio destinado a basuras se encuentra en adecuado estado higiénico y de mantenimiento 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Contenedores limpios y con tapa hermética 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de olores 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de restos desperdicios fuera de los contenedores 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

<ul style="list-style-type: none"> • Todos los huecos tapados 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Mallas de ventanas en buen estado, sin roturas 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Aparatos eléctricos en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de insectos, heces, roedores muertos, o alimentos comidos 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

Fecha: de de 200

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REVISIÓN GENERAL

- ✓ Esta ficha deberá adaptarse a las instalaciones, equipos, locales, etc. presentes en el establecimiento.
- ✓ Esta revisión deberá ser efectuada por el responsable del establecimiento, o en su caso, por un técnico de empresa asesora externa, al menos, trimestralmente.
- ✓ Deberán reflejarse todas las anomalías detectadas durante la revisión, así como las medidas correctoras adoptadas.

FICHA-EJEMPLO DESCRIPCIÓN PRODUCTO

PRODUCTO			
INGREDIENTES	CÁRNICOS		CANTIDAD (POR KG DE PRODUCTO)
	NO CÁRNICOS		
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA		TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE		
	PRESENTACIONES COMERCIALES		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO			
TRANSPORTE			
ETIQUETADO	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE		
	IDENTIFICACIÓN LOTE		
	OTROS		
OBSERVACIONES:			

Fecha: de de 200

Firma:

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Deberá cubrirse una ficha por cada producto elaborado. Detallará el productos elaborados, su proceso de elaboración, y su diagrama de flujo (simplificado). En el caso de elaboraciones complejas puede ser interesante adjuntar otra hoja en la que puedan recogerse más datos de interés.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
INGREDIENTES	Se indicarán los ingredientes de origen cárnico y no cárnico, con indicación de su proporción por kilo de producto terminado (fórmula del producto)
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se indicarán las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y/o los tiempos en aquellas etapas en las que éstas/os sean importantes para la seguridad del producto (maduración, curado, enfriado...).
ENVASADO Y FORMATOS	Se indicará el/los tipo/s de envase que se van a utilizar -en su caso- y su/s presentación/es comerciales. No se cubrirá si no se envasan los productos
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se indicarán las condiciones en las que será preciso almacenar el producto, una vez elaborado (temperatura ambiente, en cámara a < 7 °C, etc)
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto -en su caso- para su distribución a sucursales de venta, reparto a domicilio o establecimientos de comidas preparadas (vehículo isoterma, contenedor isoterma, etc.). En el caso de que el establecimiento no realice transporte de productos se dejará sin cubrir
ETIQUETADO	Se indicará, al menos, la fecha de caducidad o de consumo preferente (fecha en la que el producto puede ser consumido sin que se altere o pueda presentar problemas, siempre que se conserve adecuadamente), cómo se identifica el lote (normalmente coincidirá con la fecha de elaboración o del inicio de ésta), y cualquier otro dato que pueda resultar de interés (condiciones de conservación, instrucciones de uso, etc.)

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS FRESCOS Y CRUDO-ADOBADOS

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)
PICADO, ADOBADO, AMASADO	
EMBUTIDO (**)	

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

() La temperatura no deberá ser superior a **10 °C***

*(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado (por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)*

OBSERVACIONES:

Firma:

FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS CURADOS

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO DE CURADO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)	FECHA INICIO ETAPA	FECHA FIN ETAPA
PICADO, ADOBADO, AMASADO			
EMBUTIDO (**)			
AHUMADO CURADO			

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

(*) La temperatura no deberá ser superior a **10 °C**

(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado (por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)

OBSERVACIONES:

Firma:

**FICHA DE ELABORACIÓN:
PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR
(INCLUIDOS PLATOS PREPARADOS)**

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. TRATAMIENTO TÉRMICO (*)

TEMPERATURA	TIEMPO

(*) No cubrir en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos)

3. ENFRIADO

HORA FIN ELABORACIÓN	HORA INTRODUCCIÓN EN CÁMARAS

(*) El tiempo transcurrido desde el fin de la elaboración del producto hasta su introducción en las cámaras no deberá ser superior a **2 horas**

OBSERVACIONES:

Firma:

--

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHA DE ELABORACIÓN

Deberá cubrirse una ficha por cada partida de producto elaborado (cada vez que se elaboren productos)

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
CARNICERÍA	Razón Social, Nombre o titular
FECHA INICIO ELABORACIÓN (LOTE)	Fecha en que comienza la elaboración de los productos. En el caso de productos frescos será la fecha de elaboración. Deberá coincidir con el lote (a no ser que la trazabilidad quede asegurada por otro sistema)
PRODUCTO ELABORADO	Se indicará el producto elaborado (Chorizo, hamburguesas...)
CANTIDAD	Cantidad en Kg. de producto elaborado
INGREDIENTES	Se indicarán exclusivamente los ingredientes cárnicos utilizados
PROVEEDOR/ N° ALBARÁN	Se indicará el/los matadero/s o la/s empresa/s proveedora/s de materias primas cárnicas, así como el/los números de albarán o facturas correspondientes
ELABORACIÓN	
ADITIVOS UTILIZADOS	Se indicará el nombre comercial del o de los productos utilizados. Ej.: Ceylamix
CANTIDAD	Cantidad pesada por el carnicero expresada en gramos de aditivo utilizado
TEMPERATURA (productos frescos, crudo-adobados y curados)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura de la masa, producto intermedio o producto terminado inmediatamente antes de su introducción en las cámaras. Sólo se cubrirá en las etapas en las que la temperatura es crítica (picado/amasado/embutido de productos frescos, preparación/adobado de los crudo-adobados, etc)
FECHA INICIO DE LA ETAPA	Se cubrirán sólo en las etapas que duren varios días y que la duración tenga relación con la seguridad del producto (ahumado, secado)
FECHA INICIO DE LA ETAPA	
TRATAMIENTO TÉRMICO (productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura y el tiempo al que se somete el producto. No será necesario cubrir este apartado en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico largo que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos)
HORA FIN ELABORACIÓN	En el caso de productos tratados por el calor (incluidos los platos preparados cárnicos), se indicará el tiempo en que los productos permanecen a temperatura ambiente (desde el final de la elaboración hasta su introducción en las cámaras (no deberá ser superior a 2 horas)
HORA INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA	

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

ANEXO II

LEGISLACIÓN BÁSICA

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor

NORMATIVA HORIZONTAL

Reglamento (CE) N° 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Real Decreto 3177/1983, sobre aditivos alimentarios.

Reales Decretos 142/2002, 257/2004, 2196/2004 y 1118/2007, sobre aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes.

Reales Decretos 2001/1995 y 485/2001, sobre aditivos colorantes.

Reales Decretos 2002/1995, 2027/1997 y 2197/2004 sobre aditivos edulcorantes.

Real Decreto 202/ 2000, por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de alimentos

Decreto 8/2002 del Principado de Asturias por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en el Principado de Asturias

Real Decreto 1334/ 1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

Real Decreto 1698/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de la carne de vacuno

Reglamento (CE) N° 852/2004. Relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamentos (CE) N° 2073/2005 y 1441/2007. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) N° 566/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1234/2007 en lo que se refiere a la comercialización de la carne de bovinos de edad igual o inferior a doce meses.

Nota: esta legislación corresponde únicamente a la legislación básica relacionada con el sector y puede sufrir modificaciones posteriores a la publicación de la presente guía.

RCL 2003\2667
Real Decreto 1376/2003, de 7 noviembre
MINISTERIO PRESIDENCIA
BOE 14 noviembre 2003 , núm. 273 , [pág. 40094];
CARNE.
Establece las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero (RCL 1993, 865, 1908), por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, y el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, excluyen de su ámbito de aplicación el despiece y almacenamiento de carnes frescas, así como la preparación de productos cárnicos y otros productos de origen animal destinados al consumo humano que se realicen en los comercios de venta al por menor, o en locales contiguos a estos puntos de venta, para suministrar o abastecer directamente al consumidor.

Por otra parte, el Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre (RCL 1998, 56), por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne, y los Reales Decretos 2087/1994, de 20 de octubre, 1543/1994, de 8 de julio, y 2044/1994, de 14 de octubre, por los que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, de carne de conejo y de caza de granja y de carnes de caza silvestre, respectivamente, también excluyen estos comercios de venta minorista de su ámbito de aplicación.

Las especiales características que distinguen al citado comercio minorista de la carne, regulado por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de industrias y almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados, unido a las particularidades de las materias primas y productos que se manipulan, preparan, elaboran y comercializan, así como a su posición entre los procesos productivos y su posterior consumo, hace que estos establecimientos adquieran una singular responsabilidad en la satisfacción de las demandas del consumidor, especialmente en lo referente a la calidad y la cantidad de servicios y productos que exige en cada momento la dinámica del consumo.

Asimismo, los criterios de estructura e infraestructura de estos establecimientos, impuestos por el urbanismo comercial y las propias necesidades derivadas de la rápida evolución de la demanda del mercado, han obligado a la existencia de obradores en locales que no están contiguos a las dependencias de venta, aunque sí vinculados a ellas, a los que esta norma impone condiciones sanitarias equivalentes a las contempladas en nuestro ordenamiento jurídico para aquellos establecimientos de estructura y capacidad de producción no industrial, contemplados en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, así como las necesarias para la elaboración y venta de otros productos, tales como comidas preparadas, que se rigen por lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y

comercio de comidas preparadas. Por otra parte, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, obliga a las empresas del sector alimentario a realizar actividades de autocontrol, basadas en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para lo que prevé que puedan elaborarse guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) apropiadas para dicho sector.

Por ello, se hace necesario modificar la normativa existente, tanto para adaptarla a las nuevas directrices emanadas de las disposiciones comunitarias y normas del «Codex Alimentarius», como para contemplar aquellas actividades que estas empresas han ido incorporando a las tradicionales del sector, con el fin de liberar a éste de algunas constricciones causadas por la legislación en vigor hasta ahora, facilitar la innovación y adecuación de los citados establecimientos a las exigencias de la demanda, teniendo en cuenta la idiosincrasia del establecimiento minorista del que forman parte y las limitaciones a las que se someten, y eliminar prácticas incorrectas en la manipulación de alimentos que, según los estudios epidemiológicos, se consideran factores contribuyentes en la aparición de brotes de infecciones e intoxicaciones de origen alimentario.

En consecuencia, esta norma pretende introducir una mayor liberalización en la actividad minorista de comercialización de productos cárnicos, facultando a los establecimientos de venta al por menor para ampliar su actividad, para determinados productos y servicios para los que hasta la fecha no tenían autorización. Esta mayor oferta, sin perjuicio de la necesaria protección de la seguridad alimentaria, puede contribuir a una mayor competencia en el mercado con los consiguientes beneficios derivados para el consumidor y los propios empresarios. No obstante, siguen manteniéndose aquellas limitaciones que se consideran imprescindibles para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el respeto al marco normativo nacional y comunitario de referencia.

A tal efecto, este Real Decreto se ajusta a lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, garantizando las mismas condiciones higiénico-sanitarias de todos los establecimientos y procesos en todo el ámbito nacional, sin perjuicio de que algunos de los establecimientos que integran el sector, al rebasar los niveles de producción o el número máximo de sucursales fijadas en esta norma, se hallen sujetos a lo dispuesto en otras disposiciones legales.

Igualmente, es necesario tener en cuenta la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, en materia de infracciones y sanciones, que ha adecuado la legislación existente en la materia a las nuevas directrices del ordenamiento nacional y del contexto internacional como consecuencia de los importantes cambios sociopolíticos, económicos y tecnológicos acaecidos en los últimos años.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio de 1998, incorporadas al ordenamiento jurídico nacional mediante el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio.

Este Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su elaboración han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y han emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y la Comisión Nacional de Administración Local.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y de Ciencia y Tecnología, con la aprobación previa de la Ministra de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de noviembre de 2003, dispongo:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

Este Real Decreto establece las condiciones sanitarias aplicables a la preparación, elaboración, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor de estos productos, para suministrarlos directamente al consumidor final, o excepcionalmente, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas, con o sin reparto a domicilio, incluyendo las secciones y dependencias de los establecimientos polivalentes no especializados en los que se realicen las actividades definidas en este Real Decreto.

Así mismo este Real Decreto se aplicará a las instalaciones no permanentes que puedan autorizarse para la comercialización de los productos aquí contemplados, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, por el que se regula el ejercicio de determinadas modalidades de venta fuera de un establecimiento comercial permanente, o en la normativa correspondiente de las comunidades autónomas.

Este Real Decreto se aplicará sin perjuicio de cualquier otra normativa vigente aplicable que afecte la producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, y en particular las referentes a:

- a) La vigilancia y control de encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales, y sobre la destrucción de los materiales especificados de riesgo.
- b) Las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.
- c) La identificación de los animales y la rastreabilidad de los productos.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos de este Real Decreto, se entenderá por:

1. Carnes: todas las partes aptas para el consumo humano, incluidos los despojos, obtenidos en establecimientos autorizados, provenientes de:

- a) Animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies «Bubalus bubalis» y «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedos, gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos.
- b) Mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.
- c) Caza silvestre.
- d) Reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

2. Carnes picadas: las carnes que han sido sometidas a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua.

3. Derivados cárnicos, que son:

a) Preparados de carne: los productos elaborados con las carnes o las carnes picadas, definidas en los apartados 1 y 2, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca. Se entenderán aquí incluidos, entre otros:

1º Los preparados cárnicos frescos. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no.

2º Los preparados cárnicos crudos-adobados. Antes llamados productos cárnicos crudos-adobados, son aquellos elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, adicionados o no de otros productos alimenticios, sometidos a la acción de la sal, especias, condimentos y/o aditivos que les confieren un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón u otros productos, sin sufrir un proceso de curación posterior.

b) Productos cárnicos: 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. Se encuentran aquí incluidos los embutidos de sangre, entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra, y los productos cárnicos con un contenido mínimo de carne.

c) Otros productos de origen animal:

1º Las grasas animales fundidas, obtenidas por extracción de carnes, incluidos los huesos, y destinadas al consumo humano.

2º Los chicharrones: residuos proteicos de la extracción, tras la separación parcial de las grasas y el agua.

d) Platos cocinados cárnicos: los productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados, conservados por el frío o a más de 65°C y destinados al consumidor.

4. Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no, y que se reconozca apto para el consumo humano.

5. Materia prima: cualquier producto alimenticio que se utilice, individualmente o como ingrediente, para la obtención de los productos contemplados en este Real Decreto y que proceda de establecimientos de producción y comercialización, debidamente autorizados.

6. Establecimiento de comercio al por menor de carnes: todo aquel local o conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que se

desarrollen las actividades contempladas en este Real Decreto o parte de ellas, para la venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

Se considerará que estos establecimientos están integrados en una unidad comercial de mayor entidad cuando sus dependencias de venta se encuentren ubicadas en ésta, de manera claramente identificada, compartiendo servicios y elementos comunes de la unidad con otros establecimientos de igual o diferente sector comercial.

Asimismo, tendrán esta consideración de establecimientos aquellas secciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a estas actividades, que deberán estar debidamente separadas y claramente identificadas, y podrán compartir los servicios y elementos comunes del establecimiento polivalente con las otras secciones de éste.

Sin perjuicio de que, en cada caso, puedan adoptarse otras denominaciones lingüísticas o de uso o de costumbre tradicional o por su actividad monográfica para especies o productos, estos establecimientos se clasificarán en:

a) Carnicerías: aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

b) Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo b).

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

7. Dependencias de venta: la parte de los establecimientos contemplados en el apartado 6 destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta.

Las dependencias de venta podrán estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizadas en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento.

8. Obradores: la parte de los establecimientos contemplados en el apartado 6, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento de carnes, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados.

Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizados en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento, considerado central.

En ningún caso, la elaboración propia podrá exceder de cinco toneladas semanales de productos acabados o, en el caso de la producción de «foie-gras», de 0,7 toneladas por semana.

9. Sucursales: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el apartado 6, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente, previa solicitud y autorización expresa de ésta.

La autoridad competente podrá limitar, por motivos sanitarios, el número máximo de sucursales ligadas a un establecimiento central.

10. Autoridad competente: los órganos competentes de las comunidades autónomas o de los municipios que tengan atribuidas las competencias para el control sanitario de las actividades contempladas en este Real Decreto.

Asimismo, serán de aplicación a los efectos previstos en este Real Decreto, en la medida que resulte necesario, el resto de las definiciones contenidas en la normativa vigente aplicable.

Artículo 3. Condiciones de los productos.

Las carnes frescas y sus derivados, comercializados en los establecimientos de comercio al por menor, cumplirán los siguientes requisitos:

- a) Se manipularán, prepararán, elaborarán, almacenarán y comercializarán en establecimientos autorizados según lo establecido en el artículo 4.
- b) Se prepararán a partir de carnes de las definidas en los apartados 1 y 2 del artículo 2, o de derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2. Estas y otras materias primas que formen parte de su composición procederán de establecimientos autorizados según la normativa específica para cada uno de ellos.

Las carnes de reses de lidia cumplirán además los requisitos de comercialización recogidos en el Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de las carnes de reses de lidia.

Las carnes y sus derivados procedentes de países terceros cumplirán los requisitos de la normativa comunitaria o nacional específica para cada uno de ellos, y deberán haber sido sometidos a los controles previstos en el Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros.

c) No serán sometidos a tratamientos no autorizados, y podrán utilizarse como aditivos únicamente los legalmente autorizados.

d) Los derivados cárnicos tratados por el calor, pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados, así como los platos cocinados cárnicos envasados, cumplirán, además, las condiciones específicas del capítulo VIII y del capítulo IX, respectivamente, del anexo B del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, así como las correspondientes del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.

e) Se controlarán según lo dispuesto en el artículo 5.

f) Las carnes frescas, así como los derivados cárnicos que no se conserven a temperatura ambiente, se mantendrán a la temperatura fijada en el apartado 9 del capítulo II del anexo.

g) Se almacenarán y transportarán de conformidad con lo dispuesto en el capítulo II del anexo.

h) Cuando vayan envasados, y en su caso embalados, estas operaciones se realizarán en el establecimiento donde se preparen, produzcan o elaboren, y cumplirán lo dispuesto en el capítulo III del anexo.

i) Irán o se expondrán provistos, bajo la responsabilidad de la empresa, de las indicaciones previstas en el apartado 4 del capítulo III del anexo, de tal manera que se diferencien claramente entre ellas y en su caso de la marca sanitaria prevista en el capítulo IV del anexo.

Artículo 4. Autorización de los establecimientos.

Independientemente de las necesarias licencias municipales que correspondan y de otras legalmente establecidas y de que, en su caso, realicen actividades que estén sujetas a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos, regulado por el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, y sin perjuicio de las disposiciones establecidas en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, y de las condiciones especiales del capítulo I del anexo de este Real Decreto, los establecimientos de comercio al por menor de carnes y derivados cárnicos cumplirán las siguientes condiciones:

a) Para su funcionamiento necesitarán una autorización expresa de la autoridad competente en la que se indique la actividad o las actividades que pueden realizar.

b) El responsable del establecimiento o su representante legal solicitará a la autoridad competente la autorización contemplada en el párrafo anterior, y deberá aportar la documentación que le sea requerida.

c) La autoridad competente, una vez comprobado que se cumplen los requisitos de este Real Decreto, procederá a la autorización de los establecimientos y notificará esta autorización a los interesados.

Todo establecimiento autorizado tendrá asignado un número de autorización, según la índole de su actividad, que en el caso de las sucursales estará compuesto por el que le corresponda, en función de aquella, seguido por el de su establecimiento central.

Este número de autorización se diferenciará claramente de los utilizados por el Registro general sanitario de alimentos, regulado en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, y será establecido por la autoridad competente correspondiente.

En las dependencias de venta, el número de autorización deberá figurar en un lugar visible del mostrador, junto con la expresión: «Venta directa al consumidor».

d) El titular o, en su caso, el responsable del establecimiento deberá acreditar su cualificación profesional y la de las personas que van a trabajar en él. Dicha cualificación profesional estará en consonancia con la actividad o las actividades que vayan a ejercerse en el establecimiento en cuestión, y se acreditará conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Los establecimientos autorizados, conforme a lo indicado anteriormente, podrán suministrar los productos contemplados en este Real Decreto a establecimientos de comidas preparadas autorizados, siempre que:

1º El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la elaboración higiénica de su volumen de producción.

2º Se limite a las carnes definidas en el apartado 1 del artículo 2 y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2, excepto los preparados cárnicos frescos definidos en el párrafo a).1º de dicho apartado.

3º No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos.

4º Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

Artículo 5. Autocontroles y controles oficiales.

1. El titular del establecimiento tomará las medidas necesarias para que en todo momento se cumpla lo dispuesto en este Real Decreto.

2. El titular del establecimiento implantará un sistema de control, basado en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), en función del tamaño y de las manipulaciones y procedimientos empleados en el establecimiento y la posible coexistencia de éstos, según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre.

Los registros y resultados de estos controles se conservarán a disposición de la autoridad competente el tiempo que ella determine y, como mínimo, un año.

3. El titular del establecimiento podrá utilizar voluntariamente las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, como un medio para garantizar que se cumplen las normas sanitarias previstas en este Real Decreto y que se aplica adecuadamente el sistema de autocontrol previsto en el apartado anterior.

4. El titular del establecimiento establecerá un programa de formación continuada del personal, al objeto de que cumpla las condiciones de producción higiénica adaptada a la estructura de producción y a las actividades que se desarrollen en el establecimiento, conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

5. La autoridad competente deberá tener acceso en todo momento a todas las instalaciones del establecimiento para comprobar el estricto cumplimiento de lo previsto en este Real Decreto.

6. La autoridad competente controlará, conforme al Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, el cumplimiento de las normas establecidas en este Real Decreto y los resultados de los controles previstos en el apartado 2, e informará al titular o al responsable del establecimiento de las deficiencias apreciadas.

Cuando la autoridad competente detecte un incumplimiento reiterado o evidente de las condiciones sanitarias, o existan impedimentos para la adecuada realización de la inspección sanitaria, podrá:

a) Limitar la actividad del establecimiento hasta que se restablezcan las adecuadas condiciones sanitarias.

b) Suspender temporalmente la autorización de funcionamiento, cuando las medidas reseñadas en el párrafo anterior resulten insuficientes para evitar un riesgo inmediato para la salud pública.

c) Retirar la autorización al establecimiento cuando no se pusiera remedio a los incumplimientos comprobados de las condiciones sanitarias, en los plazos fijados por la autoridad competente.

7. En caso de duda sobre el origen o el destino de las carnes u otras materias primas, y siempre que lo considere necesario, la autoridad competente tendrá acceso a los documentos contables que le permitan remontar al establecimiento de origen de aquéllas y a su distribución.

Artículo 6. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Real Decreto tendrán el carácter de infracciones sanitarias, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VI del título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en sus normas de desarrollo y en las normas propias de las comunidades autónomas. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

2. Se considerarán infracciones leves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este Real Decreto, cuando dicho incumplimiento no tenga trascendencia directa sobre la salud pública.

b) Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como graves o muy graves.

3. Se considerarán infracciones graves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este Real Decreto, cuando pudiera comprometer potencialmente la seguridad y/o salubridad de los productos alimenticios.

b) El incumplimiento de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes para el correcto cumplimiento de las previsiones que establecen los artículos 3 y 5 de este Real Decreto.

4. Se considerarán infracciones muy graves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este Real Decreto, cuando dicho incumplimiento depare riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores.

b) El incumplimiento reiterado de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes para el correcto cumplimiento de las disposiciones contempladas en los artículos 3 y 5 de este Real Decreto.

5. Para la calificación de todas las infracciones se tendrán en consideración el grado de dolo o culpa existente, la reincidencia, la incidencia en la salud pública, habida cuenta del producto alimenticio de que se trate, la forma en que sea manipulado y envasado o cualquier otra operación a la que sea sometido antes de su entrega al consumidor, las condiciones en las que se exhibe o almacena, así como la trascendencia económica de las infracciones.

6. Las infracciones descritas en los apartados anteriores serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas que, en defensa de la salud pública, puedan adoptar las autoridades competentes, ya sean las previstas en el artículo 5.6 de este Real Decreto o cualquier otra establecida en la normativa vigente.

7. Las sanciones impuestas por incumplimiento de la normativa sanitaria serán independientes de las que, en su caso, puedan imponer otras autoridades, de concurrir otro tipo de infracciones. A tal efecto, las distintas autoridades competentes intercambiarán los antecedentes e informes que obren en su poder.

Disposición transitoria primera. Caducidad de autorización

Los establecimientos actualmente autorizados conforme a la normativa anterior deberán cumplir los requisitos previstos en este Real Decreto en un plazo de 12 meses desde su entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda. Plazos de adaptación

Los establecimientos citados en la disposición transitoria primera deberán disponer, en el plazo fijado en ella, del número de autorización que les corresponda conforme a las previsiones establecidas en este Real Decreto. A tal efecto, deberán dirigir una solicitud a la autoridad competente en el plazo de seis meses a contar desde su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa

Sin perjuicio de lo dispuesto en las disposiciones transitorias, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este Real Decreto, y en particular la Reglamentación técnico-sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de

comercio al por menor de la carne y productos elaborados, aprobada por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, y la Orden de 22 de julio de 1946, por la que se dictan normas para el sacrificio de ganado équido en los mataderos municipales.

Disposición final primera. Título competencial

Este Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición final segunda. Facultades de desarrollo

Los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y de Ciencia y Tecnología podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este Real Decreto y para la modificación de los anexos, en especial para su adaptación a los progresos tecnológicos.

Disposición final tercera. Entrada en vigor

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

Condiciones especiales

CAPÍTULO I

Condiciones de los establecimientos de comercio al por menor de carnes

Los establecimientos deberán ajustarse a un diseño o esquema que facilite un adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas y productos que, en cada caso, manipulen, preparen, elaboren o comercialicen.

Contarán, entre otras, con dependencias de venta y obrador, si bien este último será opcional para los establecimientos definidos en los apartados 6.a) y 9 del artículo 2, deberán cumplir las normas de higiene previstas en el anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y reunirán las siguientes condiciones:

1. En las dependencias de venta, además de las exigencias generales que no queden modificadas por la aplicación de este apartado:

a) Mostradores, vitrinas y otros elementos que, en cualquier caso, serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de toda clase de carnes y demás productos frescos que se expendan, refrigerados o congelados, que evitarán posibles contaminaciones.

b) Cuando los productos no necesiten tratamiento de frío, los elementos de exposición evitarán, igualmente, todo contacto o manipulación de éstos por el público, salvo que se

trate de conservas o productos envasados en materiales impermeables y debidamente etiquetados.

- c) Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre toda clase de productos.
- d) Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos.
- e) Mesa u otro elemento de similares características funcionales, destinado a la manipulación y preparación de las carnes y demás productos antes de su exposición y venta al público, construida con materiales autorizados, fáciles de limpiar y desinfectar.
- f) Los equipos, recipientes y útiles de trabajo, destinados a entrar en contacto directo con las materias primas, preparados y demás productos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- g) Recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, destinados a alojar productos alimenticios desechados para el consumo humano. Se identificarán en su exterior con la leyenda «DESECHOS Y DESPERDICIOS» o, en su caso, «MER» (materiales especificados de riesgo). Estas leyendas serán independientes de cualquier otra que legalmente pudiera establecerse para estos tipos de productos.
- h) Instalaciones frigoríficas para la conservación, en régimen de refrigeración o congelación, de materias primas y productos que necesiten dicho tratamiento, que contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas.

A estos efectos, se considerarán todos los elementos de frío, tales como armarios, mostradores, arcones o vitrinas, que tengan los establecimientos y, en su caso, las instalaciones frigoríficas de conservación de las unidades comerciales de mayor entidad donde estén ubicados los integrados, destinadas para la utilización por éstos.

2. En los obradores donde se elaboren derivados cárnicos, además de las exigencias generales que no queden modificadas por la aplicación de este apartado:

- a) Las temperaturas de los locales o de la parte de ellos en los que se manipulen las carnes, materias primas y productos cárnicos deberán garantizar una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos, estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario.
- b) Equipos adecuados para el picado, amasado y embutido de los productos.
- c) Instalaciones o locales específicos, en su caso, para los tratamientos de secado y curado.
- d) Dispositivos o equipos adecuados, cuando sea necesario, para los tratamientos de salazón, ahumado, cocción, etc., dotados, en su caso, de sistemas de extracción de humos y/o vapores.
- e) Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos.
- f) Instalación para guardar la ropa y calzado, que esté cerrada y que evite la contaminación.
- g) Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios, en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

h) Los procesos de desalado y preparación de tripas para embutido y los de retirada de envases y embalajes podrán realizarse en los locales de manipulación, siempre que se evite cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.

i) En aquellos casos en que no exista riesgo de contaminación de los productos y siempre que sea justificable por razones tecnológicas, podrá utilizarse la madera para ciertas actividades, previa autorización sanitaria. Podrán utilizarse metales galvanizados para el curado de productos cárnicos, siempre que se encuentren en buenas condiciones de mantenimiento y no exista peligro de contaminación de los productos.

j) Dispositivo o armario cerrado e identificado para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares y el material de limpieza y mantenimiento. Estos productos se mantendrán en sus recipientes originales y, si se tienen que transvasar, los envases estarán claramente identificados y no podrán contener o haber contenido alimentos o bebidas.

CAPÍTULO II

Condiciones de manipulación, almacenamiento, conservación, transporte y venta

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y aquellas otras específicas que pudieran ser de aplicación, la manipulación, el almacenamiento, la conservación, el transporte y la venta de carnes y derivados cárnicos en establecimientos de comercio al por menor cumplirán los siguientes requisitos:

1. Queda prohibida la colocación, entre otros, de carteles indicadores de precios o calidades y cualesquiera otros provistos de pinchos que deterioren los envases destinados a su venta como unidad comercial o que puedan contaminar las materias primas.

2. Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

3. Las grasas y huesos procedentes de las operaciones de deshuesado y despiece que deban evacuarse para su transformación a plantas industriales serán retirados de los establecimientos dentro de las 24 horas siguientes a las citadas operaciones. En caso de que dicha retirada no se efectúe en el plazo indicado, éste no podrá superar las 72 horas, y deberán conservarse los citados productos a una temperatura $\leq +7$ °C en recipientes estancos, contruidos con material de fácil limpieza y desinfección, perfectamente identificados y destinados exclusivamente para ellos.

4. El picado de la carne se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro y expandidas exclusivamente en el establecimiento preparador, presentándose al público refrigeradas y perfectamente identificadas en vitrinas, mostradores u otros elementos frigoríficos.

5. No podrán conservarse en el mismo compartimento frigorífico carnes refrigeradas y congeladas, y deberá observarse en todo momento la no simultaneidad de conservación o almacenamiento de carnes frescas con otras materias primas o productos que determinen las normas sanitarias.

6. Se prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos en los establecimientos regulados por este Real Decreto. Sólo se podrán congelar,

si se cuenta con dispositivos adecuados, aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

7. Los productos contemplados en este Real Decreto, elaborados o no, se almacenarán, atendiendo a la naturaleza de éstos, en las instalaciones previstas al efecto, ordenados de tal manera que se eviten contaminaciones.

8. Los productos para los que sea necesario mantener temperaturas de conservación deberán almacenarse, conservarse y transportarse con respeto a éstas, y se evitará cualquier variación brusca que pueda romper la cadena de frío preestablecida.

9. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carnes y derivados cárnicos serán las siguientes:

a) Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies «*Bubalus bubalis*» y «*Bison bison*»), porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y de caza mayor silvestre: $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$.

b) Carnes frescas refrigeradas de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre: $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

c) Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

d) Preparados de carne: $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$, según la materia prima y la especie animal de la que se obtiene.

e) Despojos refrigerados: $\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

f) Carnes y despojos congelados: $\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

g) Platos cocinados cárnicos: con un período de duración inferior a 24 horas, $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$; con un período de duración superior a 24 horas, $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

h) Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

i) Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

10. Cuando sea necesario, se permitirán períodos de tiempo limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor de las carnes y derivados cárnicos, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificados por la autoridad competente.

11. El traslado de los productos entre un establecimiento central y sus sucursales y, en su caso, entre el obrador y las dependencias de venta con las que forme una unidad económica, así como el que pueda llevarse a cabo en el servicio a domicilio, incluyendo los casos excepcionales de suministro a establecimientos de comidas preparadas, deberá realizarse de manera que todas las materias primas y los productos estén protegidos durante dicho traslado de toda contaminación o daño y se mantengan las temperaturas de conservación indicadas para ellos. Se prohíbe el traslado de carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados.

12. Los traslados contemplados en el apartado anterior irán acompañados siempre de un documento interno o albarán en el que se incluirá, al menos, el número de autorización del establecimiento de origen, los productos que ampara y dependencia de venta o sucursal de destino o, en su caso, justificante de su venta al consumidor.

CAPÍTULO III

Envasado y etiquetado

1. El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias. Los envases, y en su caso los embalajes, responderán a todas las normas higiénicas y tendrán la solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de los productos, y se ajustarán a las condiciones previstas para los materiales en contacto con los alimentos.

2. Los envases, y en su caso los embalajes, no podrán volverse a utilizar para derivados cárnicos y otros elaborados producidos por los establecimientos, excepto algunos recipientes tales como los de terracota, vidrio o plástico, que podrán reutilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.

3. Cuando las carnes y derivados cárnicos sean envasadas en presencia del consumidor, se tomarán las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de la contaminación.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (RCL 1999, 2253, 2906), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, la carne y los derivados cárnicos que, producidos por los establecimientos contemplados en este Real Decreto, se presenten envasados para la venta al consumidor, llevarán en el etiquetado, además, la siguiente información:

a) La marca sanitaria.

b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Además, la carne y los derivados cárnicos, producidos por los establecimientos contemplados en este Real Decreto que no se presenten envasados para la venta al consumidor, deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

a) La indicación «Elaboración propia».

b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

CAPÍTULO IV

Marcado sanitario

1. Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados en este Real Decreto, irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.

2. La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:

- a) En la parte superior, la expresión «ELABORACIÓN PROPIA», en mayúsculas.
- b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- c) En la parte inferior, la expresión «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR», en mayúsculas.

3. La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

ANEXO III

USO DE ADITIVOS

ADITIVOS AUTORIZADOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS

(Actualizado a 4 de junio de 2008)

RD 3177/1983 (RTS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS)

**RD 142/2002, RD 257/2004, RD 2196/2004, RD 1118/2007 (LISTA DE ADITIVOS
DISTINTOS DE COLORANTES Y EDULCORANTES)**

RD 2001/1995, RD 485/2001 (LISTA DE ADITIVOS COLORANTES)

Generalidades sobre aditivos

Los aditivos alimentarios son aquellas sustancias que se añaden intencionadamente a los productos alimenticios, sin propósito de cambiar su valor nutritivo, con la finalidad de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración, conservación y/o para mejorar su adaptación al uso que se destinen. Dichas sustancias, posean o no valor nutritivo, no se consumen normalmente como alimento, ni se usan como ingredientes característicos de los mismos.

La clasificación de los aditivos se hace teniendo en cuenta la función que realizan en los alimentos:

Colorantes.- Son aquellas sustancias que proporcionan, refuerzan o varían el color de los productos alimenticios.

Conservadores.- Son aquellas sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.

Antioxidantes.- Son aquellas sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color.

Estabilizantes.- Son aquellas sustancias que impiden el cambio de forma o naturaleza química de los productos alimenticios a los que se incorporan, inhibiendo reacciones o manteniendo el equilibrio químico de los mismos...etc.

Ningún alimento podrá contener aditivos que no estén incluidos en las Listas Positivas correspondientes, salvo que su presencia en él sea únicamente debida a que esté contenido en uno o varios de sus ingredientes, para los que se encuentran legalmente autorizados y siempre que no cumpla función tecnológica en el producto final.

Los aditivos utilizados han de aparecer en la lista de ingredientes del etiquetado de los productos. Han de reflejarse con el nombre de la categoría a la que pertenecen, seguido de la letra E y un número de 3 ó 4 cifras. El primero de los números determina el tipo de aditivo de que se trata: 1 para los colorantes, 2 para los conservadores, 3 para los antioxidantes, 4 para los estabilizadores y los emulsionantes, 4 y 9 para los edulcorantes...etc.

Utilización de aditivos en productos cárnicos

El uso de aditivos en productos cárnicos ha de ajustarse a los criterios generales para la utilización de aditivos, que figuran el anexo III del RD 3177/1983:

1º) Que se pueda demostrar una necesidad tecnológica suficiente y cuando el objetivo que se busca no pueda alcanzarse por otros métodos económica y tecnológicamente utilizables.

2º) Que no represente ningún peligro para el consumidor en las dosis propuestas, en la medida en que sea posible juzgar sobre los datos científicos de que se dispone.

3º) Que no introduzcan a error al consumidor.

De acuerdo con el RD 142//2002, producto cárnico equivaldría a todo aquel producto que no tiene consideración de carne fresca, definición que no se corresponde con las reflejadas en otras legislaciones tales como el Reglamento 853/2004. En este último Reglamento se establecen dos definiciones para los derivados de la carne: preparados cárnicos y productos cárnicos. Estas dos definiciones han planteado dudas sobre la utilización de los nitratos y nitritos en los preparados cárnicos (carne fresca a la que se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, eliminar las características de la carne fresca) por considerar que no eran productos cárnico y por lo tanto no deberían llevar nitritos ni nitratos.

No obstante, y a pesar de lo mencionado en el párrafo anterior, AESAN ha elaborado un informe (pendiente de aprobación) en el que se incluye un listado de productos crudos adobados y crudo oreados (preparados cárnicos según el Reglamento 853/2004), presentada por el sector cárnico, a los que se autorizaría la adición de nitratos y nitritos por existir una necesidad tecnológica justificada.

Teniendo en cuenta que, en la mayoría de los casos, las industrias del sector cárnico ya utilizan estas formas de elaboración desde hace tiempo, consideramos que se debe permitir el uso de nitratos y nitritos en los productos crudos adobados y crudos oreados, que aparecen en el informe de la AESAN, hasta que por parte de la misma haya un pronunciamiento definitivo.

Como norma general, los comités científicos de la EFSA y de la AESAN recomiendan el uso restringido de nitratos y nitritos tanto como sea posible, pero sin que esto origine una pérdida de protección frente al *C. botulinum*, ya que no existen productos alternativos.

Las listas de aditivos que figuran a continuación son listas positivas. Por tanto, sólo podrán utilizarse los aditivos que figuren en ellas expresamente autorizados para cada producto concreto.

PRODUCTOS CÁRNICOS	CARNE Y CARNE PICADA	CARNE PICADA ENVASADA	HAMBURGUESA ALBÓNDIGA	BURGUER MEAT (3)	LONGANIZA Y SALCHICHA FRESCAS	CHORIZO PARA ASAR Y FREIR (4), CHORIZO OREADO(5) CRIOLLO PICADILLO	LOMO ADOBADO(4) PINCHO MORUNO(4) PANCETA SALADA (5) LACÓN (5)
ACETATO POTÁSICO (E-261) ACETATO SÓDICO (E-261i) ACETATO ÁCIDO DE SODIO (E-261ii) AC. ASCÓRBICO (E-300) LACTATO SÓDICO (E-325) LACTATO POTÁSICO (E-326) AC. CÍTRICO (E-330) SALES (E-301,E-302,E-331 a E-333)...(2)	NO	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)
EXTRACTOS DE ROMERO (E-392)	NO	NO	SI(150) (12)	SI(150) (12)	SI(150) (12)	SI(150) (12)	SI(150) (12)
ALGINATOS (E-401,E-402, E-403....) CARRAGENANOS (E-407) GOMA GUAR (E-412)...(2).	NO	NO	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)
SORBATOS (SA) (E-200,E202,E-203)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
BA (E-210 a 213) PHB (E-214 a 219)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
SULFITOS (SO2) (E-220 a E-228)	NO	NO	NO (3.1)	SI(450 mg/kg)	SI(450 mg/kg) (3.2)	NO	NO
NITRITOS (E-249, E-250)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (150 mg/kg)	SI (150 mg/kg)
NITRATOS (E-251, E-252)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (150 mg/kg)	SI (150 mg/kg)

PRODUCTOS CÁRNICOS	CARNE Y CARNE PICADA	CARNE PICADA ENVASADA	HAMBURGUESA ALBÓNDIGA	BURGUER MEAT (3)	LONGANIZA Y SALCHICHA FRESCAS	CHORIZO PARA ASAR Y FREIR (4), CHORIZO OREADO(5) CRIOLLO PICADILLO	LOMO ADOBADO(4) PINCHO MORUNO(4) PANCETA SALADA (5) LACÓN (5)
NATAMICINA (E-235)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
GALATOS (E-310,E-311,E-312) TBHQ (E-319) BHA (E-320) BHT (E-321)	NO	NO	NO(9)	NO(9)	NO(9)	NO(9)	NO(9)
ACIDO ERITORBICO (E-315) ERITORBATO SODICO(E-316)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico (15)	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico (15)
ACIDO FOSFORICO Y FOSFATOS (E-338 a E-341, E-343, E450 a E-452)	NO	NO	SI (5 gr/kg. Solos o en combinación)	SI (5 gr/kg. Solos o en combinación)	SI (5 gr/kg. Solos o en combinación)	SI (5 gr/kg. Solos o en combinación)	SI (5 gr/kg. Solos o en combinación)
SUCROESTERES SUCROGLICÉRIDOS (E-473 y E-474)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
ACIDO GLUTÁMICO Y GLUTAMATOS (E-620 aE-625)	NO	NO	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)
GUANILATOS (E-626,E-627,E-628, E-629) INOSINATOS (E-630 a E-635)	NO	NO	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)

PRODUCTOS CÁRNICOS	ADITIVOS						
	CARNE Y CARNE PICADA	CARNE PICADA ENVASADA	HAMBURGUESA ALBÓNDIGA	BURGUER MEAT (3)	LONGANIZA Y SALCHICHA FRESCAS	CHORIZO PARA ASAR Y FREIR (4), CHORIZO OREADO(5) CRIOLLO PICADILLO	LOMO ADOBADO(4) PINCHO MORUNO(4) PANCETA SALADA (5) LACÓN (5)
COLORANTES: E-100; E-160a, E-160b; E-162	NO	NO	NO	NO	SI(20mg/kg, 20mg/kg, 10 mg/kg y QS respectivamente)	SI(20mg/kg, 20mg/kg, 10 mg/kg y QS respectivamente)	NO
E-120	NO	NO	NO	SI(100 mg/kg)	SI (100mg/Kg)	SI (200mg/Kg)	NO
E-124 (14)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (250 mg/kg)	NO
E-128; E-129 (14)	NO	NO	NO	SI(20 y 25 mg/kg respectivamente)	NO	NO	NO
E-150	NO	NO	NO	SI(QS)	SI (QS)	SI (QS)	NO

PRODUCTOS CÁRNICOS	CONSERVAS ESTÉRILES F>3 (6)	JAMÓN CHOSCO LENGUA Y PALETA COCIDOS FIAMBRES DE JAMÓN Y PALETA	PATÉS DE HÍGADO Y DE CARNES	BACON CURADO	JAMÓN PALETA LENGUA CHOSCO BOTILLO Y LOMO CURADO (11)	SALCHICHÓN CHORIZO Y LONGANIZA CURADOS (11)
ADITIVOS						
ACETATO POTÁSICO (E-261) ACETATO SÓDICO (E-261i) ACETATO ÁCIDO DE SODIO (E-261ii) AC ASCÓRBICO (E-300) LACTATO SÓDICO (E-325) LACTATO POTÁSICO (E-326) AC. CÍTRICO (E-330) SALES (E-301,E-302,E-331 a E-333)...(2)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)
EXTRACTOS DE ROMERO (E-392)	SI(150) (12)	SI(150) (12)	SI(150) (12)	SI(100) (12)	SI(100) (12)	SI(100) (12)
ALGINATOS (E-401,E-402, E-403....) CARRAGENANOS (E-407) GOMA GUAR (E-412)...(2)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)	QS(1)
SA + PHB (7) SA (E-200,E202,E-203). PHB (E-214 a 219)	SI (1000 mg/kg)	SI (1000 mg/kg)	SI (1000 mg/kg)	SI (1000 mg/Kg)	SI (1000 mg/kg)	SI (1000 mg/kg)
SA+BA+PHB (8) BA (E-210 a E-213)	-	-	-	QS	QS	QS
SULFITOS (SO2) (E-220 a E-228)	NO	NO	NO	NO	NO	NO

PRODUCTOS CÁRNICOS	CONSERVAS ESTÉRILES F>3 (6)	JAMÓN CHOSCO LENGUA Y PALETA COCIDOS FIAMBRES DE JAMÓN Y PALETA	PATÉS DE HÍGADO Y DE CARNES	BACON CURADO	JAMÓN PALETA LENGUA CHOSCO BOTILLO Y LOMO CURADO (11)	SALCHICHÓN CHORIZO Y LONGANIZA CURADOS (11)
NITRITOS(E-249, E-250)	100 (mg/kg)	SI (150 mg/kg)	SI (150 mg/kg)	SI 175 Dosis residual máxima (expresada en mg/Kg como NaNo2)	SI 100 Dosis residual máxima (expresada en mg/Kg como NaNo2)-	SI (150 mg/kg)
NITRATOS(E-251, E-252)	NO	NO	NO	SI 250 Dosis residual máxima (expresada en mg/Kg como NaNo3)	SI 250 Dosis residual máxima (expresada en mg/Kg como NaNo3)	SI (150 mg/Kg) SI (250 mg/kg) (11.1)
NATAMICINA (E-235)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (1 mg/dm2)de superficie.(no presente a 5 mm de profundidad)
GALATOS (E-310,E-311,E-312) TBHQ (E-319) BHA (E-320) BHT (E-321)	NO(9)	NO(9)	NO(9)	NO(9)	NO(9)	NO(9)
ACIDO ERITÓRBICO (E-315) ERITORBATO SODICO(E-316)	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico	NO(10)	NO(10)	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico	SI (500 mg/kg expresados como acd.eritórbico

PRODUCTOS CÁRNICOS	CONSERVAS ESTÉRILES F>3 (6)	JAMÓN CHOSCO LENGUA Y PALETA COCIDOS FIAMBRES DE JAMÓN Y PALETA	PATÉS DE HÍGADO Y DE CARNES	BACON CURADO	JAMÓN PALETA LENGUA CHOSCO BOTILLO Y LOMO CURADO (11)	SALCHICHÓN CHORIZO Y LONGANIZA CURADOS (11)
ACIDO FOSFORICO Y FOSFATOS (E-338 a E-341, E-343, E-450 a E-452)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)	SI (5 g/kg, solos o en combinación)
SUCROESTERES SUCROGLICÉRIDOS E-473 y E-474)	SI (5 g/kg de grasa. Solos o en combinación)	SI (5 g/kg de grasa. Solos o en combinación)	SI (5 g/kg de grasa. Solos o en combinación)	NO	NO	NO
GOMA CASSIA (E-427)	1,5 g/kg	1,5 g/kg	1,5 g/kg	NO	NO	NO
ACIDO GLUTÁMICO Y GLUTAMATOS (E-620 aE-625)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)	SI (10 gr/kg Solos o en combinación)
GUANILATOS (E-626,E-627,E-628,629) INOSINATOS (E-630 a E-635)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)	SI (500 mg/kg Solos o en combinación)
E-100, E-150, E-160a, E-160c, E-162	NO	NO	SI (20 mg/kg, QS, 20 mg/kg, 10mg/kg, y QS respectivamente)	NO	NO	SI (20 mg/kg, QS, 20 mg/kg, 10mg/kg, y QS respectivamente)
E-120	NO	NO	SI (100 mg/kg)	NO	NO	SI (200 mg/kg)
E-124 (14)	NO	NO	NO	NO	NO	SI (250 mg/kg)

Notas aclaratorias

Las cantidades expresadas en los cuadros siempre se refieren a dosis máximas de producto añadido. En el caso de hacer mención a dosis residuales, esto se especifica en los cuadros respectivos.

Los nitratos (E-251 y E-252), con la nueva normativa, sólo podrán ser utilizados en productos cárnicos no tratados por el calor. No podrán ser utilizados en productos cocidos y en conservas.

Los productos puestos en el mercado o etiquetados antes del 15 de Agosto de 2008, conforme a la legislación vigente anterior a la entrada en vigor del R.D.1118/2008, podrán seguir comercializándose hasta la finalización de las existencias.

1.-QS , “Quantum Satis” (Cantidad suficiente). Estas iniciales se utilizan para indicar que no hay un límite en el empleo del aditivo; su uso se ajustaría a las buenas prácticas de fabricación.

2.- Grupo de aditivos reflejados en el anexo I del RD 142/2002 y que pueden ser añadidos a todos los productos alimenticios, según el principio quantum satis (QS), salvo en los contemplados en el apartado 3 del artículo 3 del citado reglamento, que son los alimentos no elaborados entre los que se incluyen la carne fresca y la carne picada:

E-170, E-260 a E-263, E-270, E-290, E-296, E-300 a E-304, E-306 a E-309, E-322, E-325 a E-327, E-330 a E-337, E-350 a E-352, E-354, E-380, E-400 a E-404, E-406, E-407, E-410, E-412 a E-415, E-417, E-418, E-422, E-440, E-460 a E-466, E-469, E-470 a E-472, E-500 a E-504, E-507 a E-509, E-511, E-513 a E-516, E-524 a E-530, E-570, E-574 a E-578, E-640, E-920, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948, E-949, E-1103, E-1200, E-1404, E-1410, E-1412 a E-1414, E-1420, E-1422, E-1440, E-1442, E-1450, E-1451.

Los gases de envasado: E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 Y E-949, pueden ser utilizados en todos los productos alimenticios y, además, en la carne fresca y carne picada.

3.- Burger meat (BM): Cualquier preparado a base de carne picada que contenga “productos vegetales o derivados” (incluidos soja, proteínas de soja, pan rallado...etc.) en una proporción mínima del 4%. Los ingredientes del BM deben estar incluidos en la masa del mismo y no formar parte de la cobertura.

3.1.- Productos como hamburguesas y albóndigas podrán contener sulfitos a una dosis máxima de 450 mg/Kg, siempre y cuando su ingrediente sea BM y así figure claramente en el etiquetado.

3.2.- La longaniza y la salchicha frescas no difieren en su composición ni en el tratamiento culinario a que son sometidos por parte del consumidor. Parece lógico que los dos preparados puedan llevar sulfitos.

4.- Producto cuya conservación se realiza con necesidad de refrigeración y posterior tratamiento de cocinado antes de su consumo. Tratamiento: maceración con una mezcla de agua, sal, condimentos y especias, acompañado de sales de curado.

5.- Producto cuya conservación se realiza con necesidad de refrigeración y posterior tratamiento de cocinado antes de su consumo. Tratamiento: curación-secado corto.

6.- El valor $F > 3$ equivale a un tratamiento térmico de tres minutos a 121°C (reducción de la carga bacteriológica de mil millones de esporas por cada mil latas a una espora por cada mil latas).

7.- Autorizado solamente en la cobertura de gelatina de los productos cárnicos crudo-curados o cocidos y en las pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne. (SA+PHB, equivale al uso de SA Y PHB por separado o en combinación.).

8.- Autorizado en tratamiento de superficie de productos cárnicos crudo-curados y embutidos crudo-curados. (SA+BA+PHB, equivalen a SA,BA y PHB usados por separado o en combinación.

9.-Solamente en casos de transferencia a través de la grasa de vacuno, donde están permitidos:

- 200 mg/kg o mg/ml Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación.
- 100 mg/kg o mg/ml BHT.

Expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa. (cuando se utilicen combinaciones de Galatos, TBHQ Y BHA deben reducirse proporcionalmente las dosis individuales).

10.- Sólo en productos crudos curados y en conserva (500 mg/kg o mg/l expresados como ácido eritórico).

11.-Productos cuya conservación se realiza sin necesidad de refrigeración y que son listos para el consumo. Tratamiento: curación-desección.

11.1-Embutidos curados de larga duración (>30 días). Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/Kg como NaNO₃), sin adición de E-249 ni E-250.

12.- 150 mg/Kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico). Expresados respecto al contenido en grasa.

100 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico).

13.- En el anexo IV del RD 142/2002, figuran otros aditivos que pueden ser utilizados en productos cárnicos:

E-481 y E-482 (4g/kg. Solos o en combinación). Solo para los productos enlatados a base de carne picada y troceada

E-959 (5mg/Kg). Solo como potenciador del sabor.

E-553b. (QS). Tratamiento de superficie de embutidos.

14.- Los alimentos con colorantes Rojo allura (E-129) y/o Rojo cochinilla (E-124) entre otros según el Reg. 1333/2008 incluirán en su etiquetado la información adicional:

“nombre o número E del/ de los colorante(s): puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños”

15.- Documento de 19.01.2009 de la Subdirección General de Riesgos Alimentarios, sobre la “Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to the effects of Nitrites/Nitrates on the Microbiological Safety of Meat Products” The EFSA Journal (2003)

RD 2002/1995, 2027/1997, 2197/2004 (LISTA DE ADITIVOS EDULCORANTES)

PRODUCTO	ADITIVO	Nivel máximo
• Todos	NINGÚN EDULCORANTE AUTORIZADO (E950 a E977)	

DIRECCIONES DE INTERÉS

Para cualquier aclaración sobre los contenidos de esta guía, puede contactar con la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo (**ASAC**) y las ocho Unidades Territoriales de la Agencia (**UTAs**) distribuidas a lo largo de la geografía asturiana:

Unidad	Dirección	Teléfono	Fax
UTA I	Las Veigas, Nº 14, bajo. 33710. Navia	985474194	985474552
UTA II	Av. Leitariegos, Nº 4, bajo. 33400. Cangas de Narcea	985813680	985813889
UTA III	Centro de salud Quirinal. C/ Ramón Granda, Nº 6. 33403. Avilés	985527761	985562144
UTA IV	C/ General Elorza, Nº 34. 33001. Oviedo	985106329 985295146 985295473	985295747
UTA V	C/ Trinidad, Nº 6, 1º. 33201. Gijón	985176980	985176981
UTA VI	Hospital del Oriente. Castañera, s/n. 33540. Arriondas	985841125 985841695	985841613
UTA VII	Plaza de los sindicatos mineros, nº 3- 2º Centro de salud Mieres Sur. 33600. Mieres	985461472	985452195
UTA VIII	C/ Gregorio Aurre, Nº 1, 1º C. 33900. Langreo	985682301 985696411	985680558
ASAC	C/ Ciriaco Miguel Vigil, Nº 9, 1º (sector derecho). 33006. Oviedo	985108300	985108310



Gobierno del
Principado de Asturias

Consejería de Salud y Servicios Sanitarios
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

