

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

CRÉDITOS

Este documento ha sido revisado por la Unidad de Igualdad de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, de acuerdo con los principios del lenguaje inclusivo y no sexista.

Edita:

Gremi de Carnissers-Xarcuters de València

Autores y autoras:

Paki Moliner Veliz, Asesora en Seguridad Alimentaria del Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia.

Personal Veterinario de Salud Pública, de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental.

Dirección Arte y Maquetación:

Neobunker S.L.

Aprobada y revisada por la Dirección General de Salud Pública y Adicciones, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

2ª Edición
Edición “online”
Valencia, abril de 2023

PRESENTACIÓN

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en los
Establecimientos de Elaboración y Comercio
Minorista de la Carne



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

PRESENTACIÓN

La nueva edición actualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene supone la consolidación de una importante herramienta que facilita el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad e higiene alimentaria a los operadores del sector. En su día fue uno de los proyectos más importantes del gremio y con el paso de estos años ha demostrado su gran utilidad.

Esta publicación ha sido fruto del trabajo y dedicación del equipo de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Laboratorios de Salud Pública (SGSASALSP), de la Dirección General de Salud Pública i Addiccions junto con el equipo del gremio de carniceros de Valencia. El trabajo conjunto ha conseguido la unificación de criterios entre las autoridades sanitarias y los profesionales de las carnicerías. De este modo, nos aseguramos de que todos trabajamos en la misma dirección para garantizar el cumplimiento de la legislación vigente.

Uno de los objetivos que pretende esta guía es la reducción de una excesiva documentación. En este sentido, y entre otros muchos cambios, cabe destacar la eliminación de la conocida agenda de autocontrol. A partir de ahora, la utilización de dicha agenda será únicamente voluntaria. De este modo, se busca simplificar las tareas administrativas de nuestros obradores y establecimientos. Por otra parte, se incide más todavía, en la formación de nuestros profesionales, para que, en la medida de lo posible, se modifiquen algunos procesos de trabajo, que permitan mejorar el producto y garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores.

También se ha mejorado la claridad y sencillez en el diseño y las explicaciones de los procesos de elaboración para carnicerías y charcuterías. Se consigue con esto soluciones reales para las elaboraciones en nuestros negocios. En su gran mayoría comercio tradicional y artesano, al que, sin duda hay que proteger, ayudar y facilitar el trabajo diario.

Esta guía supone, una importante herramienta de consulta, que debe estar presente en todos y cada uno de los establecimientos y obradores de los carniceros y charcuteros de nuestra comunidad.

Reconocer desde aquí, el trabajo de los técnicos, al equipo de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones y al grupo de evaluación del servicio de planificación y análisis alimentario de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental, la buena predisposición que han tenido desde el primer momento para llevar a cabo este proyecto.

Finalmente, agradecer al equipo técnico del gremio y las aportaciones de los agremiados, que, con su experiencia, nos facilitan la mejora de este trabajo.

José Rodrigo

Presidente del Gremio Carniceros y Charcuteros de Valencia

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN	07
II. ÁMBITO DE APLICACIÓN	09
III. USO E IMPLANTACIÓN	10
IV. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	11
V. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPRs)	15
1. INFRAESTRUCTURA	16
2. CONTROL DEL AGUA	17
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	18
4. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	19
5. GESTIÓN DE RESIDUOS	20
6. CONTROL DE PLAGAS	21
7. FORMACIÓN Y PERSONAL	23
8. METODOLOGÍA DE TRABAJO	24
9. CONTROL DE LA TEMPERATURA	25
10. MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES	27
11. ALÉRGENOS	28
12. TRAZABILIDAD	30
13. INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR	32
14. GESTIÓN DEL EXCEDENTE ALIMENTARIO	34
VI. VERIFICACIÓN DEL SISTEMA	38
A. VERIFICACIÓN ANUAL DE TERMÓMETROS Y SONDAS DE TEMPERATURA	38
B. VERIFICACIÓN ANUAL DE BALANZAS	38
C. VERIFICACIÓN ANALÍTICA	39
ANEXOS	41
ANEXO I. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y DE DISEÑO	42
ANEXO II. REQUISITOS ADICIONALES DE CONTROL DE AGUA	45
ANEXO III. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	46
ANEXO IV. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL, DE MANIPULACIÓN Y FABRICACIÓN	48
ANEXO V. LISTA DE CONTROL DE PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS	59
ANEXO VI. GESTIÓN DE ALÉRGENOS	60
ANEXO VII. INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR	62
A. ALIMENTOS QUE SE VENDEN SIN ENVASAR Y LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR	62
B. ALIMENTOS ENVASADOS	63
C. PRODUCTOS DE VENTA ON-LINE O A DISTANCIA	64
D. INFORMACION EN CARNES DE VACUNO	64
E. MENCIONES DEL ETIQUETADO	65
ANEXO VIII. VERIFICACIÓN ANUAL DE TERMÓMETROS Y BÁSCULAS	68
TERMÓMETROS	68
BÁSCULAS	68
ANEXO IX. REGISTRO DE NO CONFORMIDADES	69

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. ESTABLECIMIENTOS RECOGIDOS EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE ESTE DOCUMENTO Y PRODUCTOS QUE PUEDEN ELABORAR CADA UNO DE ELLOS	09
FIGURA 2. ESTRUCTURA GENERAL DE CADA PRERREQUISITO.....	15
FIGURA 3. PRERREQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTA GUÍA TRAS LA REALIZACIÓN DEL ANÁLISIS DEL RIESGO	15
FIGURA 4. LISTADO DE ALÉRGENOS QUE DEBEN SER INFORMADOS AL CONSUMIDOR	29
FIGURA 5. CAMPOS OBLIGATORIOS EN ETIQUETADO DE CARNE DE VACUNO	31
FIGURA 6. CAMPOS OBLIGATORIOS EN EL ETIQUETADO DE CARNES DE PORCINO, OVINO, CAPRINO Y AVES DE CORRAL	31
FIGURA 7. INFORMACIÓN ALIMENTARIA QUE DEBE FIGURAR EN ETIQUETA O EN UN CARTEL PRÓXIMO AL PRODUCTO EN LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTAN SIN ENVASAR O LOS ENVASADOS A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR	32
FIGURA 8. INFORMACIÓN ALIMENTARIA QUE DEBE FIGURAR EN ETIQUETA O EN UN CARTEL PRÓXIMO AL PRODUCTO EN LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTAN ENVASADOS EN EL ESTABLECIMIENTO O ESTABLECIMIENTOS DE SU PROPIEDAD	33
FIGURA 9. LÍMITE DE PRODUCCIÓN CONJUNTA DE PREPARADOS DE CARNE A PARTIR DEL CUAL DEBEN REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE PRODUCTO	39

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. RESUMEN DE LOS REGISTROS A LLEVARSE A CABO EN CADA PRERREQUISITO	11
TABLA 2. TEMPERATURAS LEGALES ESTABLECIDAS PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	26
TABLA 3. COMBINACIONES TIEMPO – TEMPERATURA	55
TABLA 4. DENOMINACIÓN DE VENTA APLICABLE A LA CARNE DE VACUNO EN RELACIÓN CON LA CATEGORÍA DEL ANIMAL ESTABLECIDA EN FUNCIÓN DE SU SEXO Y EDAD	65



INTRODUCCIÓN



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

I. INTRODUCCIÓN

Las empresas alimentarias son responsables de que los productos que elaboran, distribuyen y venden sean seguros y saludables, por lo que deben llevar a cabo actividades de autocontrol basadas en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). El Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, permite adaptar los principios en que se basa el sistema APPCC atendiendo a unos criterios de flexibilidad, que toman en consideración el tamaño de la empresa y su actividad específica.

Dichos criterios han sido desarrollados por la Comisión Europea en la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPRs) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01).

La Comisión ha publicado otro documento especialmente dirigido a actividades minoristas entre las que se encuentra la actividad de carnicería, Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01). Este comunicado formula directrices sobre el modo en que como minoristas de este sector pueden aplicar el Reglamento (CE) N°852/2004 en sus actividades y, en particular, en lo referente a los requisitos higiénicos generales y los procedimientos basados en los principios del APPCC.

Las pequeñas empresas del sector de elaboración y comercio minorista de la carne representan un sector de la actividad económica importante en la Comunidad Valenciana. Dichas empresas que desarrollan una actividad artesanal tienen mayoritariamente una estructura familiar. La actividad de minorista de la carne se lleva a cabo también por parte de empresas de mayor tamaño que gestionan varios establecimientos como son las cadenas de distribución.

Resulta adecuado, por lo tanto, facilitar la aplicación de flexibilidad teniendo en cuenta el tamaño y naturaleza de los productos y procesos habituales en este tipo de establecimientos. Para ello se proporcionan directrices para la implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria simplificado.

Atendiendo a criterios de flexibilidad, el aseguramiento de la seguridad alimentaria se ha basado en la correcta implantación de prerrequisitos y se ha reducido la documentación a lo considerado esencial para garantizarla.

Los prerrequisitos son una serie de actividades que permiten prevenir y en algunos casos controlar los peligros que se pueden presentar en los alimentos. Incluyen también otras prácticas y procedimientos como la formación y la trazabilidad.

II. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), va dirigida a operadores económicos que ejercen las actividades de elaboración, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor.

Dichas actividades están sujetas a inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana (REM). Dependiendo de las características del establecimiento se permite la elaboración de los productos mostrados en la **figura 1**.

Los minoristas de la carne solo podrán suministrar alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor, siempre que:

- este suministro no suponga más de un 25% del volumen anual de alimentos comercializados, o con una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana (incluyendo la comercialización al consumidor final),
- estén ubicados en el territorio de la Comunitat Valenciana y
- reúnan los requisitos estructurales e higiénicos necesarios.

En el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, se podrá comercializar en un radio inferior o igual a 50 km, siempre que los registros sanitarios autonómicos sean públicos y accesibles de forma efectiva.

Carnicería
<ul style="list-style-type: none">• Carne y despojos frescos• Carne picada
Carnicería - Salchichería
<ul style="list-style-type: none">• Carne y despojos frescos y carne picada• Preparados de carne• Embutidos de sangre• Salozonar tocino
Carnicería - Charcutería
<ul style="list-style-type: none">• Carne y despojos frescos y carne picada• Preparados de carne, embutidos de sangre, salozonar tocino• Productos cárnicos curados/secados• Productos cárnicos cocidos• Platos cocinados cárnicos• Otros productos de origen animal

Figura 1. Establecimientos recogidos en el ámbito de aplicación de este documento y productos que pueden elaborar cada uno de ellos.

III. USO E IMPLANTACIÓN

Este documento, de uso voluntario, constituye un manual de procedimientos de autocontrol para garantizar la aplicación de los procedimientos basados en el sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene.

LAS EMPRESAS QUE APLIQUEN LA GUÍA DEBEN TENERLA DISPONIBLE EN SUS INSTALACIONES EN FORMATO FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA SU CONSULTA, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA DOCUMENTACIÓN RELATIVA AL SISTEMA

La implantación de esta guía puede servir para controlar los peligros alimentarios derivados de los procesos contemplados en la misma. En función de las características del establecimiento y de los productos y los procesos que se lleven a cabo, se aplicarán las secciones de la guía que le correspondan.

No obstante, la empresa deberá revisar sus procesos con el fin de detectar otras actividades no descritas en este documento de las que puedan derivarse peligros alimentarios, siendo necesario en estos casos que se implementen medidas de control no descritas en esta GPCH.

IV. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

1 En los **PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS** se detalla la documentación, actividades a realizar, controles y, en caso necesario, registros relacionados con cada uno de ellos. Se consideran registros las facturas, albaranes, etiquetas y otros documentos que se emplean de forma habitual en los establecimientos. Éstos deben archivar de manera que permita localizar la información de manera rápida y eficaz. La **tabla 1** muestra un resumen de los registros que, en su caso, deben llevarse a cabo en cada prerrequisito.

2 Se debe realizar un **REGISTRO DE NO CONFORMIDADES:**

Cuando se detecten problemas que puedan suponer un riesgo para la seguridad de los productos y, en consecuencia, deban implementarse acciones que eviten que los productos afectados puedan suponer un riesgo para el consumidor. Así, por ejemplo, cuando hay un problema de pérdida de la cadena de frío, se detecten errores en la formulación de aditivos o incidencias de alérgenos debería llevarse a cabo un Registro de No Conformidades. Esta guía incluye un modelo de Registro de No Conformidades (RNC) en su **anexo IX**.

Tabla 1. Resumen de los registros a llevarse a cabo en cada prerrequisito.

PRERREQUISITO	ACCIONES A REALIZAR	REGISTROS
Infraestructura	El operador económico debe asegurar que cumple los requisitos descritos en el Anexo I y, en su caso, en la legislación que le sea de aplicación.	Ninguno. (* Partes de reparación de empresas externas.
Control de agua	Acreditar el origen del agua, mediante el recibo de la empresa de abastecimiento.	Recibo de suministro de agua potable. (Ver Anexo II en caso de Requisitos adicionales).
Limpieza y desinfección	Conocer las pautas de limpieza y desinfección y las instrucciones de uso de cada producto. Supervisión diaria del estado de limpieza de instalaciones, equipos, útiles y superficies (Anexo III).	Fichas técnicas o etiquetas de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.
Mantenimiento de equipos	Control diario y de forma continua del correcto funcionamiento de equipos. Asegurar el empleo de productos aptos para uso alimentario.	(* Archivo de manuales de instrucciones de maquinaria y equipos. (* Partes de trabajo de empresas externas. (* Fichas técnicas o etiquetas de productos químicos empleados en tareas de mantenimiento.

PRERREQUISITO	ACCIONES A REALIZAR	REGISTROS
Gestión de residuos	<p>Disponer de contenedores provistos de cierre, preferentemente no manual, que se mantendrán limpios y cerrados (excepto en momentos puntuales). Clasificar el contenedor según la categoría de SANDACH correspondiente. Los residuos de origen animal deben mantenerse en refrigeración, separados del resto de productos y retirarse en el menor plazo posible.</p> <p>El resto de los residuos, como los envases y embalajes, se deben almacenar y eliminar diariamente de forma que eviten la contaminación de los productos alimenticios.</p>	<p>(*) Documentos de retirada de subproductos no destinados al consumo humano emitido por empresa autorizada (SANDACH 2) o más de 20 kg/semana de Cat. 3.</p> <p>(*) Registro diario de cantidad de residuos SANDACH categoría 3, retirados por motivos comerciales, eliminados en contenedor urbano. (≤ 20 Kg/semana)</p>
Control de plagas	<p>Evitar la atracción, entrada y anidamiento de plagas en el establecimiento.</p> <p>Detectar la presencia de plagas: detectando posibles indicios de su presencia e instalando trampas que faciliten su detección.</p>	<p>Ficha técnica o etiqueta de las trampas de detección instaladas.</p> <p>(*) Si la vigilancia se subcontrata, además:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dossier y contrato del plan de control de plagas que incluya la autorización de la empresa y el plano con las trampas. - Certificados de control de plagas realizado por técnicos de empresa inscrita en el ROESB.
Formación y personal	<p>Garantizar que todo el personal recibe formación adecuada en higiene y seguridad alimentaria y relacionada con la actividad laboral que desarrollan.</p>	<p>(*) Certificado de formación en caso de que se opte por que una empresa externa imparta la formación.</p>
Metodología del trabajo	<p>Aplicar y comprobar que diariamente se aplican BPH, BPM y BPF (Anexo IV). Mantener actualizada la metodología de trabajo.</p>	<p>(*) Instrucciones de trabajo específicas si se encuentran documentadas.</p>
Control de la temperatura	<p>Vigilar de forma rutinaria la Tª de los visores de equipos de frío y caliente.</p>	<p>(*) Si emplea vehículos frigoríficos e isoterms de reparto: certificados ATP.</p> <p>(*) Ante reparaciones de equipos: boletín o albarán de trabajo.</p> <p>(*) Si emplea contenedores isoterms: ficha técnica y certificado de aptitud para el contacto con alimentos.</p>

PRERREQUISITO	ACCIONES A REALIZAR	REGISTROS
Materias primas y proveedores	<p>Comprar a proveedores inscritos en el registro correspondiente.</p> <p>Disponer de información de aptitud de uso y, declaración de conformidad en su caso, de los materiales y envases en contacto con los alimentos.</p> <p>Control de proveedores y materias primas en cada recepción. (Anexo V).</p>	<p>Albaranes/ Facturas de compra de materias primas, aditivos y material auxiliar, debidamente cumplimentados con todos los datos del producto y proveedor.</p> <p>(*) Declaración de conformidad (envases de plástico o película plástica y/o cerámica).</p> <p>(*) En su caso, documentos justificativos de los retornos de mercancías a origen (abonos, etc.).</p>
Alérgenos	<p>Revisar la presencia de alérgenos en las materias primas. (Anexo VI).</p> <p>Informar al consumidor sobre la presencia de alérgenos presentes en los productos o, en su caso, la posible existencia de trazas.</p> <p>Aplicar medidas para prevenir contaminaciones cruzadas.</p>	<p>Fichas técnicas de materias primas o etiquetado.</p> <p>Listado documentado de alérgenos presentes en los alimentos.</p>
Trazabilidad	<p>Archivo de los albaranes de compra correctamente cumplimentados y, en caso necesario, etiquetas de materias primas.</p> <p>En caso de suministro a otros establecimientos menores, archivo de documentos de venta.</p> <p>En caso de realizar congelación de productos.</p>	<p>Albarán o factura de compra / venta de productos a otros comercios.</p> <p>Etiquetas y albaranes de la carne de vacuno.</p> <p>(*) Registros de retirada de alimentos ante pérdida de seguridad.</p> <p>(*) Registro de congelación (descripción del producto, cantidad, fecha caducidad o consumo preferente, y en caso de ser donado, el destino) o etiqueta con todos los datos.</p>
Información alimentaria al consumidor	<p>Garantizar que la información alimentaria obligatoria está disponible para el consumidor, es fácilmente accesible, veraz y no induce a error (Anexo VII).</p>	<p>Etiquetas, rótulos o listados de productos en los que figure la información alimentaria obligatoria.</p> <p>Etiquetas o fichas técnicas de materias primas empleadas en la elaboración de derivados cárnicos, platos preparados cárnicos, etc., como, por ejemplo, preparaciones de aditivos.</p>

PRERREQUISITO	ACCIONES A REALIZAR	REGISTROS
<p>Gestión del excedente alimentario</p>	<p>Comprobar sistemáticamente que los productos son aptos para el consumo y no son nocivos para la salud.</p> <p>Se podrán poner a la venta los productos no vendidos con fecha de caducidad cercana pero no sobrepasada y con fecha de consumo preferente sobrepasada a precios más económicos.</p> <p>Podrán llevar a cabo la entrega de productos crudos para animales de compañía siempre que se haya llevado a cabo el despiece y el almacenamiento en el propio establecimiento.</p> <p>Comprobar en caso de realizar donaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad, asegurando que queda suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguro por parte del consumidor. - la integridad del envase. - condiciones de almacenamiento y transporte (temperaturas, ...) - fecha de congelación, en el caso de los alimentos que se hayan congelado antes del fin de su vida útil. - propiedades organolépticas. - trazabilidad: registro o etiqueta de congelación, documento de entrega de productos donados a una entidad. 	<p>Registro del etiquetado inicial del producto o etiqueta.</p> <p>En caso de congelación de productos: Registro de congelación (descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente, y en caso de ser donado, el destino) o etiqueta con todos estos datos.</p>

(*) NOTA: Los registros destacados solo se llevan a cabo en determinadas circunstancias. Para más información consulte el PPR correspondiente.

V. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR_s)

Los prerrequisitos desarrollados en esta guía se han considerado esenciales y, salvo que el operador decida aplicar medidas adicionales, suficientes para la obtención de alimentos seguros. Las **figuras 2 y 3** muestran, respectivamente, la estructura general de cada prerrequisito y los PPRs establecidos en esta guía.

Objetivo
*Objetivo de seguridad que persigue su implantación.
Actividades a realizar
*Procedimientos o acciones que se llevan a cabo para cumplir los objetivos, y en caso necesario, registro generado.
Acciones correctoras
*Actuaciones a llevar a cabo cuando se detecta una desviación respecto a las medidas instauradas para conseguir el objetivo del PPR.
Registros
*Conjunto de documentos que demuestran que el PPR está bajo control.

Figura 2 Estructura general de cada prerrequisito.

1. INFRAESTRUCTURA	9. CONTROL DE LA TEMPERATURA
2. CONTROL DE AGUA	10. MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	11. ALÉRGENOS
4. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	12. TRAZABILIDAD
5. GESTIÓN DE RESIDUOS	13. INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR
6. CONTROL DE PLAGAS	14. GESTIÓN DE EXCEDENTE ALIMENTARIO
7. FORMACIÓN Y PERSONAL	
8. METODOLOGÍA DEL TRABAJO	

Figura 3 Prerrequisitos establecidos en esta guía tras la realización del análisis del riesgo.

1. INFRAESTRUCTURA

EL DISEÑO Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES EN LAS QUE SE PREPAREN, TRANSFORMEN Y ALMACENEN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DEBERÁN PERMITIR UNAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE ALIMENTARIA INCLUIDA LA PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ENTRE Y DURANTE LAS OPERACIONES

OBJETIVO

Garantizar que las condiciones estructurales y diseño de los locales y salas donde se elaboran almacenan o comercializan productos alimenticios, así como los equipos y utensilios empleados en el comercio minorista de la carne, permiten aplicar los requisitos de higiene.

ACTIVIDADES A REALIZAR

El operador económico debe asegurar que cumple lo indicado en el **anexo I** y, en su caso, en la legislación que le sea de aplicación.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de un diseño inadecuado o deterioro se debe proceder a su subsanación, incluso si fuera necesario, dejar de utilizar la instalación y/o el equipo.

REGISTROS

Partes de reparación si se llevan a cabo por empresa externa.

2. CONTROL DEL AGUA

DEBERÁ CONTARSE CON UN SUMINITRO ADECUADO DE AGUA POTABLE, QUE SE UTILIZARÁ SIEMPRE QUE SEA NECESARIO PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

OBJETIVO

Garantizar que el agua utilizada para la elaboración de productos y para los trabajos de limpieza, desinfección e higiene personal es potable.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Acreditar el origen del agua mediante el **recibo de la empresa de abastecimiento**. En caso de abastecerse de un depósito intermedio y/o tener un equipo de tratamiento ver el **anexo II**.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectarse alguna anomalía organoléptica del agua procedente de la red pública, no emplear el agua y avisar a la empresa gestora o al ayuntamiento.

REGISTROS

Recibo de suministro agua potable.

3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, ÚTILES Y UTENSILIOS DEBERÁN LIMPIARSE Y, EN SU CASO, DESINFECTARSE, CON FRECUENCIA ADECUADA CON EL FIN DE EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS

OBJETIVO

Eliminar los gérmenes presentes en materiales, superficies, equipos e instalaciones, y evitar que se propaguen por el establecimiento.

Evitar contaminaciones cruzadas por microorganismos y alérgenos en todas las etapas del proceso de elaboración y durante la venta y exposición de los productos.

Evitar que los productos utilizados para la limpieza y desinfección puedan ser fuente de contaminación química para las carnes y los demás alimentos.

ACTIVIDADES A REALIZAR

El establecimiento debe disponer de una **metodología de limpieza y desinfección** para las instalaciones y equipos. Puede estar por escrito o no, pero en cualquier caso las personas responsables deben ser capaces de describir cuando limpian, como y qué productos y dosis utilizan, tiempos de actuación, etc.

Cada operario u operaria debe conocer las pautas de limpieza y desinfección y las instrucciones de uso de los diferentes productos.

En el **anexo III** se describe un modelo de metodología de limpieza y desinfección que podría llevarse a cabo.

La persona responsable del establecimiento diariamente supervisará el estado de limpieza de instalaciones, equipos y superficies de trabajo, asegurando que no quedan restos visibles de suciedad.

Todo el personal durante su jornada laboral comprobará el estado de limpieza de los equipos, y utensilios que vaya a utilizar o esté utilizando.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectar restos de suciedad se procederá a la limpieza de las instalaciones, equipos, superficies y/o útiles sucios y, si es necesario, se revisará el protocolo de limpieza.

REGISTROS

Fichas técnicas o etiquetas de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.

4. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, ÚTILES Y UTENSILIOS DEBERÁN MANTENERSE EN BUEN ESTADO Y SER FÁCILES DE LIMPIAR Y, EN CASO NECESARIO, DE DESINFECTAR

OBJETIVO

Evitar que el entorno de trabajo, los equipos y utensilios sean una fuente de contaminación de los alimentos. Garantizar el correcto funcionamiento de los equipos que permita la producción de alimentos seguros.

ACTIVIDADES A REALIZAR

La persona responsable del establecimiento debe realizar las siguientes actividades:

- Llevar a cabo un **mantenimiento continuo** de las instalaciones y equipos que evite que algún desperfecto o un inadecuado funcionamiento pueda afectar a la seguridad de los productos (por ejemplo, la presencia de grietas o superficies oxidadas en instalaciones, equipos o superficies).
- **Control diario y continuo** por el responsable del **correcto funcionamiento de los equipos** de acuerdo con las instrucciones de uso del manual o, en su caso, la experiencia.
- Se puede disponer de un acuerdo de mantenimiento de las instalaciones de frío con una empresa especializada.
- Asegurar el empleo de **productos aptos para uso alimentario**, como, por ejemplo, si se emplean lubricantes en zonas donde puede haber contaminación con los alimentos.

ACCIONES CORRECTORAS

Reparar las incidencias detectadas en los locales y equipos y, en caso necesario, adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los productos.

REGISTROS

En caso necesario, se llevarán a cabo los siguientes registros:

- Archivo de manuales de instrucciones de maquinaria y equipamiento en general.
- Los justificantes de realización de los trabajos correctivos realizados por empresas externas.
- Fichas técnicas o etiquetas de productos químicos utilizados en su mantenimiento.

5. GESTIÓN DE RESIDUOS

LOS RESIDUOS DEBERÁN RETIRARSE CON LA MAYOR RAPIDEZ POSIBLE PARA EVITAR SU ACUMULACIÓN Y LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

LOS RESIDUOS DE ORIGEN ANIMAL DEBEN ELIMINARSE SEGÚN LA NORMATIVA ESPECÍFICA

OBJETIVO

Garantizar que los residuos generados por la actividad del establecimiento no sean causa de contaminación de los alimentos, de los subproductos destinados a alimentación animal, ni del medio ambiente.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Disponer de **contenedores provistos de cierre**, preferentemente de apertura no manual, limpios y que se mantengan cerrados (excepto de forma puntual durante las operaciones de manipulación de alimentos).
- Los contenedores destinados al almacenamiento de subproductos de origen animal deberán clasificarlos según la **categoría de SANDACH** (Subproductos de origen Animal No Destinados Al Consumo Humano) correspondiente:
 - En el caso de producir **20 kg/semana o menos de SANDACH categoría 3 (10f) retirados por motivos comerciales** (como, por ejemplo, recortes, huesos, etc.), se eliminarán al contenedor de residuos urbanos.
 - En el caso de generar **SANDACH de categoría 2** (como, por ejemplo, productos caducados o contaminados, etc.) o **más de 20 kg/semana de SANDACH categoría 3**, éstos serán retirados por empresa gestora autorizada.
- Los residuos de origen animal deben **mantenerse en refrigeración, separados del resto de productos** y retirarse en el menor plazo posible.
- El resto de los residuos, como los envases y embalajes, se deben almacenar y eliminar diariamente de forma que eviten la contaminación de los productos alimenticios.

ACCIONES CORRECTORAS

Corregir en caso necesario aplicando las recomendaciones del apartado anterior.

REGISTROS

En caso necesario se llevarán a cabo los siguientes registros:

- Documentos de retirada de subproductos no destinados al consumo humano emitido por empresa autorizada (SANDACH categoría 2/ 3 en su caso).
- Registro diario de cantidad de residuos SANDACH categoría 3, retirados por motivos comerciales, eliminados en contenedor urbano.

6. CONTROL DE PLAGAS

LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERMITIRÁN EL CONTROL DE LAS PLAGAS. LOS ROEDORES E INSECTOS SUPONEN UNA FUENTE PERMANENTE DE CONTAMINACIÓN. EL CONTROL DE PLAGAS DEBE BASARSE EN LA PREVENCIÓN Y VIGILANCIA. EN EL CASO DE DETECTAR PRESENCIA DE PLAGAS DEBEN APLICARSE MÉTODOS ADECUADOS PARA SU ELIMINACIÓN

OBJETIVO

Prevenir la aparición de cualquier tipo de plaga o animales indeseables mediante la aplicación de medidas preventivas y de vigilancia. Ante la presencia de alguna plaga recurrir a tratamientos.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Aplicar **medidas preventivas** que eviten la atracción, entrada y anidamiento de plagas, como son:

- Evitar la acumulación de basuras y desperdicios, en el interior y en el exterior del establecimiento.
- Evitar la maleza en los exteriores.
- Instalar barreras físicas que impidan la entrada de insectos y roedores, tales como mallas mosquiteras en ventanas, burletes en puertas y comprobar de manera rutinaria su estado.
- Limpiar y desinfectar a diario las instalaciones.
- Vigilar y arreglar en el menor tiempo posibles grietas, agujeros, etc.
- Instalar insectocutores o insectocaptoreos en los accesos del exterior alejados de las zonas con producto o de manipulación.

Aplicar **medidas para detectar la presencia** de plagas, como son:

- Vigilar la presencia de indicios de plagas e instalar trampas que faciliten la detección. Para insectos reptantes se pueden utilizar trampas atrayentes adhesivas con feromonas. Para vigilar la presencia de roedores se pueden utilizar trampas con cebo alimentario con adhesivo.
- Revisar de forma continua las instalaciones para detectar posibles indicios de presencia de plagas (excrementos, embalajes roídos, restos de roedores o de insectos etc.).
- Periódicamente se revisará el estado de trampas y cebos, comprobando que están en su lugar, no comidos, en perfecto estado, etc.

ACCIONES CORRECTORAS

En el caso de detectar plagas se avisará a la empresa de erradicación de plagas para que lleve a cabo un diagnóstico y aplique las medidas oportunas según el caso.

REGISTROS

Ficha técnica o etiqueta de las trampas.

Si la vigilancia o tratamiento la realiza una empresa externa contratada, además:

- Dossier y contrato del plan de control de plagas que incluya la autorización de la empresa y el plano con las trampas.
- Certificados de control de plagas realizado por técnicos de empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Valenciana (ROESB).

7. FORMACIÓN Y PERSONAL

LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA DEBEN ESTABLECER Y MANTENER UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA CUAL LAS PERSONAS QUE MANIPULAN DEBEN SER PARTE ACTIVA. DEBEN DISPONER DE FORMACIÓN ESPECÍFICA Y ADECUADA SEGÚN LAS OPERACIONES QUE REALIZAN.

SE DEBE GARANTIZAR LA SUPERVISIÓN Y LA INSTRUCCIÓN O FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE ACUERDO CON SU ACTIVIDAD LABORAL. EL CONOCIMIENTO DE LOS CONTENIDOS DE ESTA GUÍA DEBE SER PARTE ESENCIAL DE SU FORMACIÓN.

OBJETIVO

Garantizar la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad alimentaria.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Garantizar que todo el personal que trabaja en el establecimiento reciba formación en los principios básicos de higiene alimentaria y en relación con la actividad laboral que desarrolla.
- Garantizar la concienciación del personal con la importancia de la seguridad alimentaria, dotando de los medios necesarios para realizar buenas prácticas higiénicas. Esta formación puede consistir en la asistencia a cursos, autoformación mediante acceso a información técnica, formación en el puesto por operarios con conocimiento y experiencia, formación profesional y/o lectura y comprensión del contenido de esta guía.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de que se detecte que la capacitación no es suficiente se debe realizar nuevas actividades de formación.

REGISTROS

Certificado de formación en caso de que se opte por que una empresa externa imparta la formación.

8. METODOLOGÍA DE TRABAJO

LAS BUENAS PRÁCTICAS PROFESIONALES SON UN CONJUNTO DE ACTITUDES Y METODOLOGÍAS DE TRABAJO QUE PERMITEN ELABORAR ALIMENTOS SEGUROS. ÉSTAS PUEDEN ESTAR DESCRITAS EN INSTRUCCIONES DE TRABAJO CLARAS Y FÁCILES DE ENTENDER POR LAS PERSONAS QUE DEBEN REALIZAR DICHAS TAREAS. EN CUALQUIER CASO, EL RESPONSABLE DE CADA PROCESO DEBE PODER EXPLICAR CON CLARIDAD Y EXACTITUD LA METODOLOGÍA DE TRABAJO QUE DEBE SEGUIR PARA OBTENER ALIMENTOS SEGUROS.

OBJETIVO

Establecer las buenas prácticas de higiene (BPH), las buenas prácticas de manipulación (BPM) y fabricación (BPF) para cada una de las etapas del proceso.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Aplicar y comprobar diariamente que se aplican **Buenas Prácticas Higiénicas, de Manipulación y Fabricación** descritas en el **anexo IV**.
- Actualizar las metodologías de trabajo cuando sea necesario, por ejemplo, ante nueva legislación, nuevos productos, equipos, etc.

ACCIONES CORRECTORAS

- Si la no aplicación de las buenas prácticas supone un peligro sobre el producto se tomarán medidas inmediatas sobre el mismo (destrucción, reprocesado, etc.).
- Adoptar nuevas actividades formativas y de capacitación ante detección de incidencias.

REGISTROS

Instrucciones de trabajo específicas del establecimiento, en caso de que se encuentren documentadas.

9. CONTROL DE LA TEMPERATURA

LOS ALIMENTOS NO DEBEN CONSERVARSE A TEMPERATURAS QUE PUEDAN DAR LUGAR A RIESGOS PARA LA SALUD.

UN CORRECTO MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO APORTA GARANTÍAS SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU ESTABILIDAD ORGANOLÉPTICA.

DURANTE EL TRABAJO SE DEBE VIGILAR LA TEMPERATURA DE MANERA CONTINUA.

OBJETIVO

Conservar los alimentos a una temperatura adecuada, desde la recepción hasta su entrega al consumidor final.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Vigilar de forma rutinaria la temperatura de los visores de los equipos (de frío y caliente):

- al inicio de la jornada se debe vigilar la temperatura para detectar posibles problemas durante la noche.
- en caso de realizar reparto, comprobar periódicamente que las temperaturas de los productos son adecuadas en el momento de su entrega.

La **temperatura de los obradores** debe garantizar una producción higiénica, instalando dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario.

La **tabla 2** muestra las temperaturas máximas permitidas para distintos productos alimenticios.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de pérdida de temperatura, avisar de manera inmediata al personal técnico de la empresa responsable del mantenimiento de los equipos de frío y reubicar los productos en otra cámara, si es posible. Si el desvío de temperaturas puede suponer un riesgo para el producto alimenticio se deberá eliminar de la cadena alimentaria.

REGISTROS

- En caso de reparaciones por empresa externa: boletín o albarán de trabajo.
- En caso de tener vehículos frigoríficos: documentación ATP.
- En caso de emplear contenedores isoterms: ficha técnica y certificado de aptitud para el contacto con alimentos.

Tabla 2 Temperaturas legales establecidas para los productos alimenticios

PRODUCTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Canales y carnes frescas de ungulados	7°C
Canales y carnes frescas Aves y Conejos	4°C
Despojos	3°C
Carne picada con <1% sal	2°C
Preparados de carne y de carne picada	4°C
Productos cárnicos (cocidos, fiambres...)	5°C
Productos cárnicos curados	Indicada en la etiqueta
Carne y despojos congelada	-18°C
Otros productos como tripas	Indicada en la etiqueta
Platos cocinados cárnicos en caliente	≥63°C
Comidas preparadas refrigeradas con vida útil superior a 24 horas	4°C
Comidas preparadas refrigeradas con vida útil inferior a 24 horas	8°C
Alimentos congelados o ultracongelados	-18°C
Comidas preparadas congeladas	-18°C

Cuando en un mismo equipo frigorífico se almacenen distintos productos alimenticios la temperatura de éste deberá mantenerse en el rango más restrictivo de los productos almacenados. Así, por ejemplo, una cámara de frío que almacene conjuntamente carne de vacuno (7°C), carne de cerdo (7°C) y carne de aves (4°C) deberá regularse a una temperatura suficiente que garantice que el producto más restrictivo (carne de ave) se encuentra a una temperatura interna adecuada, es decir, de al menos 4°C.

10. MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

NINGÚN OPERADOR DE LA EMPRESA ALIMENTARIA DEBE ACEPTAR MATERIAS PRIMAS O INGREDIENTES SI SE SABE QUE ESTÁN CONTAMINADOS O CABE RAZONABLEMENTE PREVER QUE LO ESTÉN

OBJETIVO

Evitar que las materias primas, ingredientes y material auxiliar sean una fuente de contaminación.

ACTIVIDADES A REALIZAR


- Realizar compras a **proveedores inscritos en el registro** correspondiente.
- Disponer de información en relación con la **aptitud de uso de envases y resto de material auxiliar** que entra en contacto con alimentos (declaraciones de conformidad de envases plásticos y documentación de otros materiales como papel, celofán, etc.).
- En cada recepción se realizará un **control de proveedores y materias primas**, revisando los aspectos descritos en el **anexo V**.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectar alguna incidencia en los criterios de aceptación descritos en el **anexo V**, se realizarán una o varias de las siguientes actuaciones, pudiendo además ser necesario cumplimentar un PAC (según **anexo IX**):

1. Evaluación de la mercancía y, en su caso, rechazo y devolución.
2. Notificación al proveedor.
3. En caso de reincidencias, cambio de proveedor.

REGISTROS

- Albaranes/ Facturas de compra de materias primas, aditivos y material auxiliar, debidamente cumplimentados con todos los datos del producto y proveedor.
- Declaración de conformidad (envases de plástico o película plástica y/o cerámica) en caso de que se empleen estos tipos de materiales. Documentación que acredite el ser apto para uso alimentario y/o material con el pictograma correspondiente. 
- Documentos justificativos de los retornos de mercancías a origen (abonos, etc.) en su caso.

11. ALÉRGENOS

LA PRESENCIA DE CIERTAS SUSTANCIAS EN DETERMINADOS ALIMENTOS REPRESENTA UN PELIGRO PARA LAS PERSONAS SENSIBLES QUE LAS INGIERAN.

OBJETIVO

Definir las acciones necesarias para evitar la presencia en los alimentos de alérgenos no declarados que puedan causar reacciones adversas y, en caso de que los contengan, informar de este hecho al consumidor.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- **Revisar la presencia de alérgenos en las materias primas** a través de etiquetas, fichas técnicas u otros.
- Realizar una adecuada **gestión de alérgenos**, según lo previsto en el **anexo VI**.
- **Informar al consumidor** sobre la presencia de sustancias que produzcan alergias o intolerancias alimentarias (**ver figura 4**).
- Cuando resulte imposible aplicar medidas destinadas a evitar la posible presencia de alérgenos en los productos finales por contaminación cruzada se debe incluir en la información obligatoria la mención "**puede contener trazas de**".

ACCIONES CORRECTORAS

Cuando se detecte alguna incidencia en la gestión de sustancias que causen alergias o intolerancias alimentarias y/o en la información facilitada al consumidor sobre las mismas se deberá:

- Revisar el procedimiento de gestión de alérgenos con el fin de detectar la causa (**ver anexo VI**)
- En su caso, corregir la información facilitada.
- Otras acciones necesarias para garantizar la seguridad de los productos y la correcta información.

REGISTROS

- Fichas técnicas de materias primas o etiquetado.
- Listado documentado de alérgenos presentes en los alimentos.



Figura 4 Listado de alérgenos que deben ser informados al consumidor

12. TRAZABILIDAD

TODAS LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DEBEN MANTENER UN SISTEMA QUE PERMITA CONOCER EN TODO MOMENTO EL ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS (TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS) Y CONOCER A QUÉ OTROS COMERCIOS MINORISTAS, INCLUIDOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, SE HAN DISTRIBUIDO LOS PRODUCTOS (TRAZABILIDAD HACIA DELANTE) PARA QUE, EN CASO DE DETECTAR UN PROBLEMA, ESTE PRODUCTO PUEDA SER RETIRADO RÁPIDAMENTE DEL MERCADO Y CON ELLO, PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES.

OBJETIVO

Definir las actuaciones y actividades necesarias para disponer de un adecuado control de la trazabilidad de los productos comercializados.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Trazabilidad hacia atrás:

- Archivo de albaranes, facturas, etiquetas u otros documentos de las compras que contengan la información necesaria que permita identificar el origen del producto. Las **figuras 5 y 6** muestran los campos obligatorios del etiquetado de carnes de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral.
- En el caso de la carne de vacuno estos registros se conservarán al menos durante un año.

Trazabilidad hacia adelante:

Cuando se suministren productos alimenticios a otro establecimiento de comercio al por menor, como, por ejemplo, bares, restaurantes, carnicerías, comercios minoristas, entidades benéficas, etc., de titularidad propia o no, deberá ir acompañada de un documento o albarán que incluya, al menos:

- una descripción exacta de los productos;
- el volumen o la cantidad;
- el nombre y la dirección del comercio al por menor que los expide;
- el nombre y la dirección del comercio al por menor de destino;
- una referencia que identifique el lote o remesa, según corresponda;
- la fecha de expedición.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectar que los alimentos vendidos a otros establecimientos al por menor puedan no ser seguros para su consumo se debe avisar inmediatamente a la autoridad sanitaria y a la clientela afectada para que retiren de la venta los productos.

REGISTROS

- Albarán o factura de compra / venta de productos a otros comercios.
- Etiquetas y albaranes de la carne de vacuno.
- En caso necesario, registros de retirada de alimentos ante pérdida de seguridad.
- En el caso de carne de vacuno se debe registrar la fecha inicial de llegada de la carne (albarán de entrada, por ejemplo) y la fecha final de venta de esta carne. En el caso de recepcionar barquetas se indicará la fecha de puesta a la venta.

En caso de realizar congelación de productos:

- **Registro de congelación** con los siguientes datos: descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o de consumo preferente, y en caso de ser donado, el destino o
- **Etiqueta** con todos los datos.

<ol style="list-style-type: none">1. Denominación de venta2. N° referencia o código (trazabilidad)3. Nacido en (país)...4. Criado en (país)...5. Sacrificado en (país)... + N° autorización matadero6. Despique en (país)... + N° autorización sala de despique7. Edad de sacrificio (en animales < 12 meses) <p>(Si 3, 4 y 5 son en el mismo país, puede sustituirse por "Origen en..." + N° autorización o nombre del tercer país)</p>

Figura 5 Campos obligatorios en etiquetado de carne de vacuno

Trazabilidad de carne de vacuno: Si existen a la venta carnes con diferentes orígenes, deberá identificar la trazabilidad de cada pieza de carne y deberán mantenerse separadas durante su exposición y venta.

<p>"País de cría" y "País de sacrificio"</p> <p>Si son el mismo, se puede sustituir por "País de origen"</p> <p>Código de lote que identifique la carne suministrada</p>
--

Figura 6 Campos obligatorios en el etiquetado de carnes de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

13. INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

EL ETIQUETADO DEBE OFRECER INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS CLARA, VERAZ, PRECISA, FÁCIL DE LEER Y COMPLETA.

NUNCA DEBEN INDUCIR A ERROR O ATRIBUIRLE AL ALIMENTO CARACTERÍSTICAS ESPECIALES QUE NO POSEA

OBJETIVO

Asegurar que el consumidor dispone de toda la información sobre los alimentos en el momento de la compra para permitir una elección segura, libre y un uso correcto.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Garantizar que la información alimentaria obligatoria está disponible, sea fácilmente accesible, veraz y no induzca a error al consumidor. **El anexo VII** detalla qué información debe facilitarse al consumidor en cada caso y en qué modo puede transmitirse. Las **figuras 7 y 8** resumen la información alimentaria que debe facilitarse según si el alimento se encuentra o no envasado.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de error en la información transmitida al consumidor o a otro establecimiento de comercio al por menor deberá corregirse de manera inmediata.

REGISTROS

- Etiquetas, rótulos o listados de productos en los que figure la información alimentaria obligatoria.
- Etiquetas o fichas técnicas de materias primas empleadas en la elaboración de derivados cárnicos, platos preparados cárnicos, etc., como, por ejemplo, preparaciones de aditivos.

1. Denominación del alimento
2. Alérgenos
3. En su caso, cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes y otros requisitos establecidos en legislación aplicable.

VOLUNTARIO:

“Elaboración propia” “Elaborado por” (en etiqueta, placa o marchamo)

Figura 7 Información alimentaria que debe figurar en etiqueta o en un cartel próximo al producto en los alimentos que se presentan sin envasar o los envasados a petición del consumidor.

1. Denominación del alimento
2. Lista de ingredientes y aditivos
3. Alérgenos (destacados en el texto)
4. Cantidad de un ingrediente (que se destaque o esencial)
5. Cantidad neta
6. Lote
7. Fechas de caducidad o consumo preferente (siempre debe figurar en etiqueta)
8. País de origen o lugar de procedencia
9. Condiciones especiales de conservación y utilización: "Cocinado completo antes de su consumo", en caso de carne picada o preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados.
10. Identificación de la empresa envasadora
11. "ELABORADO POR" (es voluntario)

Figura 8 Información alimentaria que debe figurar en etiqueta o en un cartel próximo al producto en los alimentos que se presentan envasados en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

«Información alimentaria»: la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

14. GESTIÓN DEL EXCEDENTE ALIMENTARIO

FOMENTAR LAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES EN LA CADENA ALIMENTARIA PARA LA REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

OBJETIVO

Asegurar que los productos que se van a comercializar, incluidos los alimentos a donar, no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano.

- a) Se podrán poner a la venta los productos no vendidos **con fecha de caducidad cercana pero no sobrepasada y con fecha de consumo preferente sobrepasada** a precios más económicos.
- b) El operador económico puede llevar a cabo la entrega de productos crudos para animales de compañía siempre que se haya llevado a cabo el despiece y el almacenamiento en el propio establecimiento.
- c) También se podrá realizar donaciones de productos alimenticios a entidades benéficas.

ACTIVIDADES A REALIZAR

En todos los casos se debe comprobar sistemáticamente que todos los productos son aptos para el consumo humano y no nocivos para la salud.

En relación con los productos del apartado a) se deberán mantener a las temperaturas adecuadas, estar claramente identificados y con información clara sobre la proximidad de su fecha de caducidad.

En relación con la **donación** de alimentos, se comprobará:

- la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad, asegurando que queda suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguro por parte del consumidor.
- la integridad del envase.
- las condiciones de almacenamiento y transporte (temperaturas, ...).
- la fecha de congelación, en el caso de los alimentos que se hayan congelado antes del fin de su vida útil.
- las propiedades organolépticas.
- la trazabilidad: registro o etiqueta de congelación, documento de entrega de productos donados a una entidad.

Se podrán donar los siguientes productos alimenticios:

- Alimentos que aplican fecha de caducidad, antes del vencimiento de esa fecha de caducidad.
- Alimentos que aplican fecha de consumo preferente, hasta esta fecha o después de ella.
- Alimentos que no requieran fecha de consumo preferente, se podrán donar en cualquier momento tras evaluar el operador económico que es no nocivo para la salud y son aptos para el consumo.

En el caso de alimentos refrigerados, se aconseja consumirlos antes de las 48 horas.

En el caso de alimentos congelados, se aconseja el consumo antes de los dos meses a partir de la fecha de congelación.

En caso de descongelación accidental, se debe poner rápidamente en la nevera y consumir en 24 horas.

Basado en el Informe del Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria, de la Generalitat de Catalunya, Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Criterios para el aprovechamiento seguro, de manera orientativa, una vez pasada la fecha de consumo preferente, el alimento todavía se mantendrá seguro y satisfactorio al menos durante estos periodos, si se han conservado adecuadamente, con envases intactos y el alimento mantiene sus características de sabor, olor y aspecto.

ALIMENTO	EXTENSIÓN DE CONSUMO PROPUESTA
Legumbre seca y en conserva, pasta seca, arroz, harina	1 año
Leche condensada, evaporada, en polvo (no niños)	
Conservas en lata y en botes de cristal	
Conservas de carne y de pescado	
Jarabe, membrillo, miel	
Agua mineral	
Chocolate en tableta	
Café, té, especias	
Pan tostado, galletas y otras pastas secas, cereales para el desayuno, pasta seca rellena...	3 meses
Bebidas UHT: leche, zumos de fruta, bebidas de soja,...	
Queso seco	
Jamón curado y embutido curado no rebanado	
Chocolate relleno, bombones, turrones	
Aceite, margarina, mantequilla	
Salsas envasadas	
Congelados	
Chips de patatas, de hortalizas	1 mes
Pastelería blanda no rellena (magdalenas,...)	
Jamón curado y embutido curado loncheado	15 días
Yogur	
Pan de molde	

ACCIONES CORRECTORAS

Eliminar o rechazar los alimentos, siendo considerados como SANDACH en su caso, cuando:

- la vida útil restante del producto sea insuficiente;
- se haya superado la fecha de caducidad;
- se detecte que el envase está dañado;
- el etiquetado sea inadecuado;
- el alimento no se ha almacenado correctamente en el plazo adecuado;
- el alimento no sea aceptable desde el punto de vista organoléptico;

REGISTROS

- Registro del etiquetado inicial del producto o etiqueta.
- En caso de congelación de productos: Registro de congelación (descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente, y en caso de ser donado, el destino) o etiqueta con todos estos datos.

VI. VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

A. VERIFICACIÓN ANUAL DE TERMÓMETROS Y SONDAS DE TEMPERATURA

Esta actividad sirve para comprobar el correcto funcionamiento de los equipos de medida de temperatura utilizados durante la actividad laboral. De este modo, podemos evaluar la exactitud de las mediciones y lecturas realizadas con estos equipos.

Esta verificación puede hacerse contratando una empresa externa que lo realice, o bien de forma interna por la propia empresa. En este último caso, puede llevarse a cabo mediante comparación del termómetro o sonda a verificar con otro termómetro, a ser posible calibrado (con certificado de calibración) o verificado (que ha sido previamente comparado con otro termómetro del que se dispone información sobre su exactitud). De este modo, se podrá cuantificar el posible error de lectura que tenga el equipo.

En el **anexo VIII** se detalla un posible método que se puede emplear para verificar de forma interna el funcionamiento de equipos de medida de temperatura. En caso de que se detecte que el equipo en cuestión presenta un error que pueda poner en riesgo la seguridad de los productos, se procederá a tomar la medida correctora adecuada (descartar o reparar el equipo afectado, reubicar los productos a otra cámara, desechar los productos...).

B. VERIFICACIÓN ANUAL DE BALANZAS

Esta actividad sirve para comprobar el correcto funcionamiento y la exactitud de las mediciones de las básculas y balanzas empleadas durante el proceso, siendo especialmente importante en las utilizadas para el pesaje de aditivos y en todo caso **obligatorio, con una frecuencia mínima anual, en el caso de empleo de aditivos con dosis máxima legal** establecida (como por ejemplo, sulfitos E-220, colorante E-120, extracto de pimentón E-160c...)

Puede realizarse de forma externa, contratando una empresa que lo realice, o bien se puede llevar a cabo de forma interna, empleando diferentes pesas consideradas “patrón” que permiten cuantificar el error de cada medición.

En caso de que se detecte que el equipo en cuestión presenta un error que pueda poner en riesgo la seguridad de los productos, se procederá a descartar o reparar el equipo afectado.

En el **anexo VIII** se detalla el método que se puede emplear para verificar las balanzas.

C. VERIFICACIÓN ANALÍTICA

Atendiendo a los criterios establecidos en el documento AESAN “Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picadas, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades”, los establecimientos de comercio al por menor que superen los volúmenes de producción conjunta de **carne picada y de preparados de carne** descritos en la **figura 9** deberán realizar análisis de *E. coli* y *Salmonella* con una periodicidad de **al menos 1 muestreo cada 24 semanas**.



Figura 9 Límite de producción conjunta de carne picada y de preparados de carne a partir del cual deben realizar análisis microbiológicos de producto

Del mismo modo, **independientemente del volumen de producción**, esta verificación analítica deberá llevarse a cabo también en el caso de que el establecimiento:

- haya estado implicado o haya sido responsable de una toxinfeción alimentaria.
- se le haya abierto un expediente sancionador por incumplimiento grave o muy grave en relación con las condiciones higiénicas.
- durante el control oficial se haya obtenido alguna muestra no apta.

En los **productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos**, como por ejemplo los productos curado-madurados (longaniza pascua, etc.), se realizará con una frecuencia mínima anual un control de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*, si la *aw* es superior a 0,92, siguiendo el plan de muestreo del Reglamento 2073/2005.

En los **productos cárnicos cocidos** que se loncheen tras la aplicación del tratamiento térmico y que no se destinen a su venta inmediata, es decir, que no vayan a venderse en el día en el que se lonchean, y que son envasados y tienen vida útil superior a 5 días, se realizará con una frecuencia mínima anual un control de *Listeria monocytogenes* siguiendo el plan de muestreo del Reglamento 2073/2005.

***El operador económico deberá caracterizar los productos que son susceptibles de favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes* (pH y aw).**

ACCIONES CORRECTORAS

Ante resultados insatisfactorios deberá revisar su proceso para averiguar su causa, incluyendo el control de materias primas, y establecer un plan de muestreo de producto final y superficies que garantice que las medidas adoptadas son eficaces para corregir la desviación.



ANEXOS



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

ANEXO I. CONDICIONES ESTRUCTURALES Y DE DISEÑO

Los locales deben permitir realizar las diferentes actividades de forma higiénica y segura, es decir, deben contar con el espacio suficiente en obradores, cámaras y mostradores y otras instalaciones de forma que se evite la contaminación cruzada entre productos.

Los locales deben disponer de **suficiente ventilación natural o forzada** evitando que se produzcan condensaciones.

Los **suelos y paredes** deben ser lisos, impermeables, no absorbentes, no tóxicos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar (alicatado, cerámica, microcemento, pintura plástica, suelos epoxis o vinílicos, etc.) hasta una altura suficiente que permita una producción higiénica. Todos los suelos, paredes y techos deben mantenerse de forma que se eviten roturas, grietas o agujeros.

Las **luminarias** deben estar protegidas frente a rotura y ser de fácil limpieza.

Las **ventanas y otros huecos hacia el exterior** deben estar protegidas con mosquiteras o rejillas de malla u otros elementos que impidan la entrada de animales indeseables.

Se debe disponer de un **armario o dispositivo** (ejemplo: cajas estancas) **para guardar ropa y calzado** de trabajo separadamente de la ropa y calzado de calle y protegido de la contaminación.

Los **productos y utensilios utilizados para la limpieza** y, en su caso, desinfección, deben estar almacenados por separado de productos alimenticios. Si se trasvasan a otros recipientes, deberán permanecer siempre identificados y nunca podrán almacenarse en recipientes que puedan dar lugar a confusión sobre su contenido (ejemplo: recipientes que hayan contenido alimentos).

Deberá haber un **número suficiente de inodoros de cisterna** conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios. Se podrá utilizar inodoros privados en los casos de establecimientos anexos a viviendas privadas, siempre que estén adecuadamente equipados.

Los **lavamanos** deben ser accesibles, con lo que se dispondrá de estos tanto en obrador como en sala de ventas. Deben tener agua caliente y fría, a presión suficiente, preferiblemente de accionamiento no manual (pedal, apertura por codo, infrarrojos...), con jabón y método higiénico de secado (papel de un solo uso, aire caliente, etc.).

CÁMARAS Y EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Los productos almacenados en las cámaras de frío y refrigeradores se deben **organizar en zonas** para almacenar cada tipo de producto por separado: carnes blancas (carne pollo), carnes rojas, productos de origen no animal, preparados cárnicos, productos envasados, etc. Es especialmente importante la separación entre carnes crudas y preparados cárnicos con los productos listos para su consumo.

La **estiba** debe permitir la circulación del aire.

Las cámaras deben mantenerse por debajo de la temperatura marcada por el producto más restrictivo.

Los equipos de refrigeración deben estar dotados de **termómetros en un lugar visible para controlar la temperatura** y, en su caso, para control de la humedad.

Los **platos preparados cárnicos elaborados en el establecimiento** se deben mantener a temperaturas adecuadas para garantizar su seguridad. En caso de disponer de equipos de mantenimiento de temperatura para tal efecto, éstos deberán estar dotados de dispositivos visibles que permitan controlar la temperatura.

OBRADOR

Es la parte de los establecimientos, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación o elaboración propia, envasado, y en su caso, almacenamiento de productos alimenticios.

Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica.

1. La temperatura de los obradores deberá garantizar una producción higiénica.
2. En el caso de realizar elaboraciones con tratamiento térmico, estarán provistos de equipos de extracción de humos o vapores, o bien establecerán un orden de elaboración que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Se dispondrá de equipos adecuados para las actividades que se lleven a cabo.

Los equipos, maquinaria y utensilios deben ser de materiales resistentes, de fácil limpieza y, en su caso, desinfección.

Deben estar instalados de forma que permitan su fácil limpieza y desinfección y puedan ser desmontados para dichas tareas.

Se debe disponer de fregaderos o medios con capacidad suficiente para la limpieza y desinfección de los diferentes útiles.

Antes del uso de cualquier equipo, maquinaria o utensilio, el operario debe **revisar su correcto estado** tanto de limpieza como de mantenimiento y la ausencia de partes con riesgo de rotura.

Los tacos o tablas de corte se mantendrán limpios y en buen estado de conservación y no supondrán una fuente de contaminación para los productos alimenticios.

- Se **permite el uso de tajos de corte**, para el despiece de carne siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.
- Cuando la tabla pierda la planicie de la superficie debido al uso o se observen en la superficie surcos, debe ser cortada y rebasada.

Se recomienda que los **contenedores de residuos** sean de apertura no manual y deben mantenerse limpios y desinfectados.

En los despachos de venta se deben instalar mostradores, vitrinas u otros elementos que permitan mantener los productos en refrigeración/congelación. Los productos crudos se expondrán separados de los alimentos listos para el consumo (queso, fiambres, etc.) para evitar posibles contaminaciones cruzadas. Asimismo, se debe evitar la posibilidad de que la clientela pueda tener contacto directo con los productos expuestos.

Para los productos que no necesitan mantenimiento en frío se deben adoptar otras medidas que **impidan el contacto con la clientela** en vitrina, envasados o separados físicamente de la zona de espera.

SUCURSALES DE VENTA

Los establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados o envasados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en cualquier otro lugar dentro de la Comunidad Valenciana.

ANEXO II. REQUISITOS ADICIONALES DE CONTROL DE AGUA

En caso de no abastecerse de agua de red de gestor autorizado o de tener depósitos intermedios y/o equipos de tratamiento deberán realizarse, en la medida en que proceda, los siguientes controles adicionales.

Si dispone de equipos de tratamiento como descalcificadores, ósmosis, etc. se deben mantener y limpiar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

En el caso de disponer de depósitos intermedios deben incluirse en los programas de limpieza y mantenimiento.

ACTIVIDADES DE VIGILANCIA ACCIONES CORRECTORAS Y REGISTROS

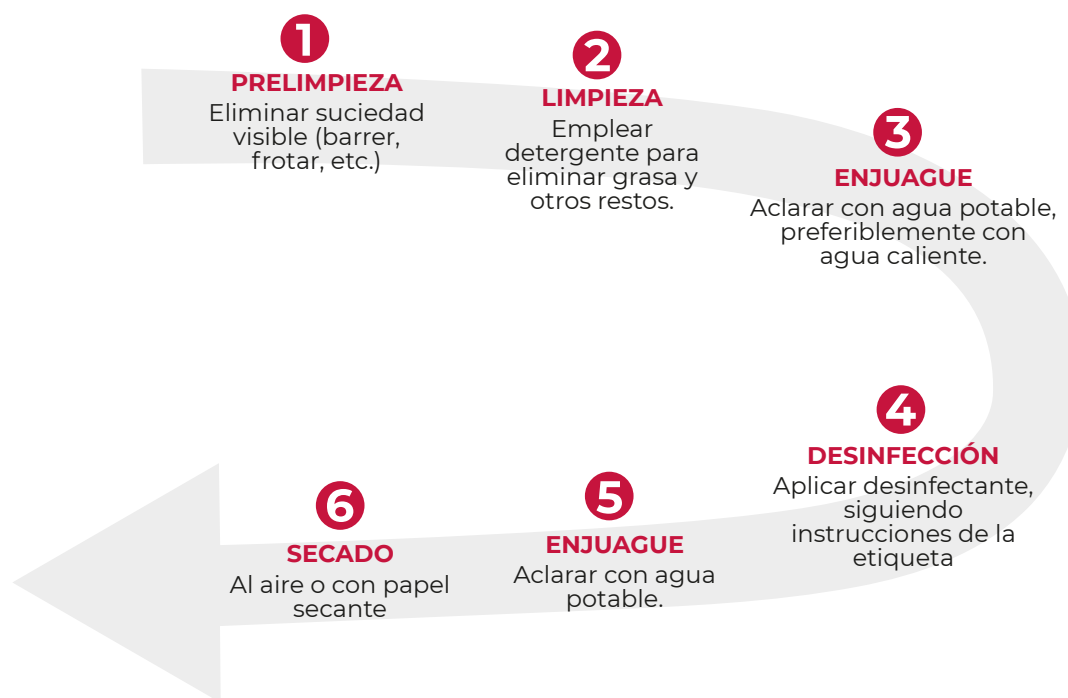
Tipo de suministro/equipo	Comprobación	Acción Correctiva	Documentos y registros
Depósitos Intermedios	Vigilar el estado estructura, elementos de cierre, válvulas...	Reparar en caso de rotura.	Plano de instalación de agua y ubicación de depósitos.
	Realizar control de cloro en depósitos con agua acumulada más de 24 horas.	Añadir cloro hasta llegar a cantidades de 0,2-1 ppm de cloro libre.	Registro de control de cloro semanal.
	Comprobación de la realización de mantenimiento anual.	Desincrustar, limpiar y desinfectar.	Albarán de trabajo de reparación o mantenimiento.
Equipos de tratamiento de aguas	Cambio de filtros con la frecuencia recomendada.	Cambio de filtros (según ficha técnica).	Albarán de trabajo de cambio de filtros o Factura de compra de filtros.
Abastecimiento propio	Cumplir con el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.		
Suministro de agua mediante cisternas	Asegurar que la cisterna está inscrita en el SINAC*. Informe del CSP* donde se realiza la carga del agua. El agua debe llegar con los niveles adecuados de desinfectante.	No emplear el agua suministrada como ingrediente ni en tareas de limpieza de superficies en contacto con alimentos.	Información sobre potabilidad del agua (recibo de agua, boletín analítico...) Documentos comerciales.

*SINAC: Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo

*CSP: Centro de Salud Pública

ANEXO III. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para realizar la limpieza y desinfección se deben seguir las siguientes etapas:



NO APLICAR DIRECTAMENTE EL DESINFECTANTE SOBRE SUPERFICIES SUCIAS EMPLEAR AGUA CALIENTE EN LA ETAPA DE PRELIMPIEZA Y LIMPIEZA

En el mercado existen desinfectantes con actividad detergente por los que en una única etapa se puede realizar la limpieza y desinfección.

Los **equipos y utensilios de limpieza** se deben limpiar y desinfectar con frecuencia adecuada después de su uso y en cualquier caso una vez finalizada la jornada laboral.

Se deben emplear desinfectantes aptos para la industria alimentaria. De manera previa a su uso hay que comprobar la etiqueta o ficha técnica para verificar que son productos inscritos en el registro de biocidas para ser utilizados en la industria alimentaria, así como, la información respecto al tipo de superficies en las que puede ser empleado (superficies en contacto con alimentos, superficies no en contacto con alimentos, etc.), dosis, tiempo de actuación y modo de uso.

“LA LEJÍA PUEDE SER UTILIZADA COMO DESINFECTANTE SIEMPRE QUE SEA “APTA PARA LA DESINFECCIÓN DE AGUA DE BEBIDA”.

La dosificación recomendada para lejía de 40g/L de cloro activo es de 5 ml/L agua fría. Los cubos de uso normal tienen una capacidad de 8-10 litros por lo que para 10 litros se deben usar 50 ml.

La limpieza se debe realizar de las zonas más limpias a las zonas más sucias. Es recomendable utilizar utensilios de limpieza exclusivos para las zonas donde se manipulan y almacenan alimentos, para zonas de venta y afluencia de clientes y otros exclusivos para aseos y vestuarios.

El establecimiento debe disponer de un **almacén o dispositivo exclusivo** (armario, por ejemplo), separado de las de zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos, para guardar los productos y el material para la limpieza y desinfección y mantener estos en buen estado de higiene y mantenimiento.

ANEXO IV. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL, DE MANIPULACIÓN Y FABRICACIÓN

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

- Lavarse las manos antes de empezar a trabajar, y siempre después de:
 - haber estado en contacto con fuentes de contaminación (basuras, cartones, productos de limpieza...) y después de comer, fumar o ir al servicio.
 - toser o estornudar en la mano, sonarse la nariz.
 - manipular alimentos distintos (crudos y elaborados, carne de pollo y otros), etc., especialmente si después se van a manipular productos de charcutería.
 - El lavado de manos se hará preferiblemente con agua caliente, jabón, frotando y secado con papel desechable. Las manos no deben secarse con el delantal ni con paños que no sean de un solo uso.
 - Utilizar utensilios tales como pinzas, cucharas, etc., en lugar de las manos, siempre que pueda.
 - Mantener las uñas cortas y limpias.
-
- No se recomienda el uso de guantes. En caso de uso:
 - No usar guantes de látex (pueden producir alergias).
 - Empleo de guantes de colores según el tipo de producto que se manipula y que permita ser detectado fácilmente en caso de rotura.
 - Lavar y secar las manos antes de usar guantes.
 - Cambiar de guantes cuando sea necesario y, en especial, cuando tras la manipulación de carnes frescas se vayan a manipular productos de charcutería u otros de consumo directo.
 - El uso de guantes no exime del lavado frecuente de las manos.
-
- No comer, fumar o masticar chicle mientras trabaja.
 - No toser ni estornudar sobre los alimentos.
-
- No usar anillos, pulseras, relojes, pendientes, etc.
-
- La indumentaria de trabajo debe ser exclusiva para este fin y debe estar limpia. Es recomendable el uso de cubrecabezas o elementos protectores en caso de que se pueda producir contaminación por caída de cabello.
 - Llevar, de forma preferente, ropa de trabajo de color claro.

- Protegerse las heridas con apósitos impermeables preferiblemente de colores que permitan su detección fácil.
- Llevar mascarilla en caso de enfermedad respiratoria y evitar los puestos de trabajo con más contacto con los alimentos.
- Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias deberá poner inmediatamente en conocimiento de la persona responsable de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y, si es posible, también sus causas.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Limpieza de utensilios, recipientes, equipos (incluidos vehículos y contenedores de transporte) y superficies de trabajo tantas veces como sea necesario.
 - No emplear los mismos tajos para el corte de carnes, preparados cárnicos y para productos de charcutería listos para el consumo.
 - Emplear útiles limpios y específicos para cada tipo de producto (carnes blancas, rojas, fiambre y quesos).
- Revisar a diario los elementos quebradizos que existan en la instalación.
 - Comprobar la integridad de envases, equipos, cuchillos y utillajes antes de su uso.
- Se deben separar físicamente los diferentes productos.
 - Mantener separados alimentos crudos de los alimentos listos para su consumo.
 - Los productos deben mantenerse protegidos de forma adecuada evitando que entren en contacto con los suelos y paredes.
 - Los productos se almacenarán de manera que se eviten amontonamientos para permitir la circulación de aire adecuada por todas las piezas.
 - Debe existir una separación efectiva entre productos embalados y no embalados. El material de envasado debe almacenarse de manera que se evite su contaminación, bien tapados.

- Se debe garantizar la rotación de productos de forma que se empleen o consuman los que hayan entrado antes o con menor vida útil.
- Revisar a diario **las fechas de consumo** (productos envasados y etiquetados) o las características organolépticas de frescura.
- Los productos deben permanecer correctamente etiquetados, identificados o colocados en los almacenes o cámaras de forma que se pueda identificar y conocer su lote y fecha de recepción.
- Revisar diariamente la integridad de los envases en el caso de alimentos envasados.
- Revisar antes de su uso que los productos envasados al vacío, no han perdido el vacío, en tales casos deben ser eliminados como residuo.
- Si va a realizar donación asegurar que los productos tienen suficiente vida útil restante para garantizar su consumo sin sobrepasar su fecha de caducidad y/ o fecha estimada de vida útil en el caso de productos no envasados.

- No debe colocar carteles pinchados directamente sobre el producto.
- Evitar exponer productos colgados sobre la vitrina expositora, sin protección frente al consumidor.

- Antes de introducir los productos se debe comprobar el correcto estado de limpieza y el estado de gomas y aislante de la caja del camión o caja isoterma.
- Durante el transporte, la apertura de puertas se debe hacer con el mínimo tiempo necesario para evitar pérdidas de frío. Las operaciones de carga y descarga se realizarán de forma rápida e higiénica, protegiendo los productos de la contaminación.
- Se recomienda que al final del reparto se compruebe de forma periódica que el producto se encuentra a la temperatura correcta.

- El picado de la carne se efectuará a petición y a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con antelación, con arreglo a las necesidades de venta, no pudiendo conservarse de un día para otro.
- En el caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá prepararse:
 - I) cuando se trate de aves de corral, dentro de los tres días siguientes al sacrificio;
 - II) cuando se trate de animales distintos de las aves de corral, dentro de los seis días siguientes al sacrificio,
 - o
 - III) cuando se trate de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, dentro de los 15 días siguientes al sacrificio.

- El picado de carnes para la elaboración de embutidos curados madurados debe ser realizado a bajas temperaturas, se recomienda Tª de entre -4 y 0°C (por ejemplo, mediante adición de hielo a la masa).

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

Se recomienda que el establecimiento disponga de **recetas o fichas técnicas de cada producto elaborado/transformado** en el que figuren los ingredientes empleados y el proceso de elaboración. Éstas pueden estar documentadas o no, pero en cualquier caso la persona responsable debe ser capaz de transmitir toda la información de manera eficaz.

RECETA ELABORACIÓN PREPARADO CÁRNICO

PRODUCTO	Hamburguesa de Pollo	
INGREDIENTES	Carne de Pollo Magro de Cerdo Preparado Aditivo nº 1 (sal, antioxidantes E-331iii y E-301, dextrosa fermentada, dextrina de maíz, especias y hortaliza deshidratada)	800g 200g 30g
PROCESO	Seleccionar y pulir la carne Picado Pesado preparado aditivo 30g en agua Amasar la carne y preparado aditivo durante 5 minutos Moldear y dar forma Conservar en cámara (1-2°C)	

En estas recetas se recomienda incluir datos sobre cocciones (Tiempo y temperatura, así como validación de estas), tiempos de secado y condiciones de secado de tiempo y humedad y merma esperada, etc.

CONGELACIÓN

- Solo se puede congelar la carne antes de que supere su fecha de caducidad. Los productos deben alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C. La fecha de congelación debe quedar siempre registrada/documentada.
- **Los productos elaborados o transformados congelados** en el propio establecimiento con vistas a su posterior venta, uso o donación deben ser envasados y etiquetados con la siguiente información: fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación y de consumo preferente del producto congelado.

EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizará en equipos de congelación con capacidad suficiente para que garantice se alcance una temperatura central no superior a -18°C siguiendo un descenso ininterrumpido de la misma. - Solo se podrá realizar la congelación en arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados si se garantiza lo anterior y evita que otros productos almacenados no incrementen su temperatura sobre -18°C.
ACTIVIDADES DE VIGILANCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Los equipos utilizados en la congelación se deben vigilar para que su temperatura sea adecuada. - El operador debe disponer de un registro con la siguiente información: descripción de producto, cantidad, fecha caducidad o consumo preferente previas, fecha congelación, nueva fecha de consumo preferente y en el caso de ser donados, destino de los productos. Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados.
ACCIÓN CORRECTORA	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de que el proceso de congelación no se desarrolle de manera continuada, se deben desechar los productos.

DESCONGELACIÓN

- **Está prohibida la venta de carne fresca descongelada.**
- Los alimentos elaborados o transformados congelados podrán ponerse a la venta descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra “descongelado”.
- La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación, utilizando bandejas o envases con rejilla separadora del producto y el exudado.

EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos que permitan la descongelación a temperaturas de refrigeración.
ACCIÓN CORRECTORA	<ul style="list-style-type: none"> - Control de la temperatura de los equipos donde se realice la descongelación.
ACCIÓN CORRECTORA	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de que durante el proceso de descongelación se alcancen temperaturas que supongan un peligro se deben desechar los productos.

SALADO

- El proceso de salazón se debe realizar en condiciones de refrigeración que impidan el crecimiento de bacterias patógenas y durante el tiempo necesario para alcanzar la concentración necesaria de sal que garantice su estabilidad.

EQUIPOS

- Equipos adecuados para mantener la temperatura.
- Recipientes de uso alimentario para la salazón.

ACTIVIDADES DE VIGILANCIA

- Controlar que el producto se mantiene en salazón (cubrir la pieza en sal) a temperaturas entre 0-4°C durante el tiempo definido por el elaborador.
- En el caso del jamón curado el tiempo mínimo será: 1.3 días/kg del pernil para jamones frescos o 0.9 días/kg para jamones descongelados.
- Controlar que la sal está suficientemente húmeda antes de salar o de lo contrario se debe humedecer con agua.
- Comprobar que las piezas están cubiertas de sal en su totalidad.

ACCIÓN CORRECTORA

- En caso de que el proceso de salazón no se desarrolle a temperaturas inferiores a 4°C y durante el tiempo definido por el elaborador se deben desechar los productos.

POSTSALADO

- El proceso de postsalado se debe realizar en condiciones de refrigeración que impidan el crecimiento de bacterias patógenas. Esta etapa permite la correcta difusión de la sal al interior de la pieza.

EQUIPOS

- Equipos adecuados para mantener la temperatura (0-5°C).

ACTIVIDADES DE VIGILANCIA

- Controlar que el producto se mantiene a temperaturas entre 0-5°C durante el tiempo mínimo de: 55 días para jamones frescos y 40 días para jamones descongelados.
- Control visual del aspecto correcto del producto, ausencia de remelo, corteza superficial, color y textura normales, típicas del producto.

ACCIÓN CORRECTORA

- En caso de que el proceso de postsalado no se desarrolle a temperaturas inferiores a 5°C y/o durante el tiempo definido por el elaborador y/o se detecten características organolépticas anómalas se deben desechar los productos.

USO DE ADITIVOS

- Los aditivos son empleados para mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos. Solo pueden utilizarse en aquellos productos en los que la legislación los permite y a las dosis autorizadas.
- En carnes frescas y picadas no está permitido el uso de aditivos.
- En el caso de preparados comerciales de aditivos, el fabricante debe proporcionar la información necesaria que permita hacer un uso seguro de su producto, como, por ejemplo, productos en los que puede emplearse y dosificación del compuesto.
- En muchos casos, las condiciones de uso de un mismo aditivo difieren según el tipo de derivado cárnico que se trate, por lo que resulta esencial que se realice una adecuada descripción/categorización de cada producto, por ejemplo: las sales nitrificantes (nitratos y nitritos E 249, 250, 251, 252) no están permitidos en chorizo fresco y sí en chorizo curado. Otro ejemplo es la hamburguesa donde no están permitidos el dióxido de azufre y los sulfitos (E 220-228) y, sin embargo, están permitidos en "*Burger meat*" que debe incluir entre los ingredientes un mínimo del 4% de ingredientes de origen vegetal.

EQUIPOS

- Las balanzas deben tener un rango de medición/uso adecuado para las cantidades a pesar, sobre todo en el caso de existir una dosis máxima legal de empleo.
- Es conveniente verificar el funcionamiento de las balanzas para garantizar que las medidas son correctas y obligatorio en el caso de empleo de aditivos con dosis máxima legal admitida.

ACTIVIDADES DE VIGILANCIA

1. Comprobar en el etiquetado o ficha técnica de los preparados de aditivos que son de uso autorizado para el producto a elaborar.
2. Revisar que no se ha superado la fecha de consumo preferente indicada.
3. Pesar y dosificar los aditivos de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
4. En el caso en que vayan a emplearse diferentes preparaciones de aditivos sobre un mismo producto, verificar que el empleo simultáneo de éstas está permitido y que, en ningún caso, se van a superar los límites legales establecidos.

ACCIÓN CORRECTORA

- En caso de incorrecta dosificación desechar el producto.

COCCIÓN /TRATAMIENTO TÉRMICO

- La cocción puede ser una medida efectiva para reducir la contaminación microbiológica de los productos. Su grado de eficacia depende de la duración y de la temperatura alcanzada en el producto. Se puede conseguir un efecto de destrucción de microorganismos similar con diferentes combinaciones de tiempo y temperatura (ver **tabla 3**). En caso de utilizar otros parámetros (tiempo-temperatura) distintos a los definidos en la **tabla 3**, se deben dar garantías de su eficacia.
- **En cada cocción** se debe comprobar la temperatura y, en caso necesario, el tiempo del tratamiento.

EQUIPOS	- Equipo para cocción con dispositivo de control de la temperatura o disponer de termómetro de sonda de penetración calibrado/verificado.
VALIDACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - En el caso de que se opte por controlar la cocción mediante la vigilancia de la temperatura del agua y el tiempo de cocción (sin vigilar la temperatura interna) se debe validar mediante pruebas iniciales que en el interior del producto se alcanza una temperatura adecuada según el uso que se le vaya a dar al producto. Así, en los productos listos para el consumo deberían alcanzarse las combinaciones tiempo-temperatura descritas en la tabla 3, mientras que si el producto no está listo para el consumo pueden ser suficientes tratamientos menos intensos. - Se debe disponer de documentación que evidencie que se alcanza dicha temperatura.
ACTIVIDADES DE VIGILANCIA	- Comprobar que se alcanzan los parámetros de temperatura y, en su caso, tiempos establecidos por el elaborador. En algunos casos esta comprobación puede realizarse de forma visual, por ejemplo, comprobando que el agua se encuentra en ebullición (100°C).
ACCIÓN CORRECTORA	- Ante un tratamiento inadecuado (tiempo o temperatura). Continuar tratamiento hasta alcanzar el tiempo y temperatura definidos. Si no es posible continuar con el tratamiento térmico, eliminar el producto.

Tabla 3. Combinaciones tiempo – temperatura

T ^a (°C) EN EL CENTRO DEL PRODUCTO	TIEMPO (MINUTOS)	T ^a (°C) EN EL CENTRO DEL PRODUCTO	TIEMPO (MINUTOS)
60	44	69	3
61	32	70	2
62	24	71	1.29
63	18	72	1.05
64	13	73	0.48
65	10	74	0.36
66	7	75	0.26
67	6	>76	<0.20
68	4		

ENFRIADO

- El enfriado de los productos debe realizarse lo más rápido posible con el fin de evitar el crecimiento de gérmenes sobre el producto.
- En los productos cárnicos, el método aplicado debería ser capaz de bajar la temperatura de 55°C a 26°C en menos de 2 horas y de 26°C a 4°C en menos de 5 horas o cualquier proceso de efectos equivalentes.
- En el caso de platos preparados se recomienda disponer de equipos de refrigeración específicos, permitiendo disminuir la Tª de +60°C a +10° C en menos de 2 horas.

EQUIPOS Y MÉTODOS

- Se puede utilizar agua potable mediante ducha o inmersión para reducir la temperatura lo más rápido posible antes de introducirlos en la cámara.
- Si no tiene equipo de frío exclusivo (por ejemplo, abatidor de temperatura) se dispondrá de un método de enfriado que garantice un descenso rápido de la temperatura del producto.
- Deben evitarse condensaciones y aumento de Tª de los equipos que contienen otros productos alimenticios.
Es conveniente dividir en pequeñas porciones para facilitar el enfriamiento.

VALIDACIÓN

- Comprobar que el método de enfriado aplicado permite un descenso rápido de la temperatura del producto.

ACTIVIDADES DE VIGILANCIA

- Comprobar que se alcanzan los parámetros de temperatura y, en su caso, tiempo establecidos.

ACCIÓN CORRECTORA

- Si el proceso de enfriamiento es inadecuado desechar el producto.

FERMENTACIÓN Y/O SECADO

- El secado es un tratamiento de conservación de los alimentos que consiste en la reducción del agua. Es un proceso que se realiza en embutidos cárnicos crudos-curados, tipo longaniza de pascua, chorizo, etc.
- En este tipo de productos es normal su consumo sin cocinado previo, por lo que cualquier bacteria patógena presente en el producto puede provocar enfermedad en el consumidor.
- Los tratamientos de secado no consiguen por sí solos la eliminación de las bacterias patógenas por lo que el control consiste en un conjunto de medidas como el control de materia prima, limpieza, buenas prácticas higiénicas, etc.
- El secado de **embutidos de calibre mayor a 4'5 mm** requiere de unas condiciones controladas por lo que será necesario disponer de dispositivos o instalaciones para el secado que permitan el **control de la temperatura y, en su caso, la humedad**.
- En algunos productos se produce una fermentación durante o antes de su secado. Esta fermentación puede ser importante como barrera al crecimiento de microorganismos patógenos. El uso de cultivos starters o iniciadores, azúcares y sales nitrificantes ofrecen una seguridad añadida al proceso. En los productos en los que no se añadan azúcares ni cultivos iniciadores la temperatura de fermentación deberá ser inferior o igual a 12°C.

EQUIPOS Y MÉTODOS

- Disponer de:
 - Cámara de secado o instalaciones con dispositivos de control de la temperatura y humedad (imprescindible cuando el calibre sea mayor 4´5 mm); o
 - Sala o dispositivo de secado natural con ventilación natural o forzada. (secado tradicional)
- La disposición de los productos debe permitir la circulación del aire y que las condiciones de secado sean adecuadas.
- En las primeras fases de secado y cuando se usan starters y/o sales nitrificantes pueden utilizarse temperaturas de hasta 20°C durante 24 horas para favorecer la fermentación.
- El proceso de secado se recomienda realizarlo a temperaturas entre 10°C y 15°C, dependiendo del tipo de producto.
- El secado debe continuarse hasta que los productos muestren la textura propia del producto que se trate. Cuanto mayor sea el secado, más seguros son los productos.
- En caso de disponer de instalaciones con dispositivos de secado controlado, las condiciones de temperatura y humedad deben estar definidas.

<p>VALIDACIÓN DEL PROCESO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobar que el método de fermentación y/o secado empleado (temperatura, tiempo, humedad del ambiente) consigue una reducción de la actividad de agua suficiente para garantizar la seguridad del producto. Esto puede realizarse de forma indirecta comprobando las mermas de peso que experimenta el producto durante su secado. Por ejemplo, una merma de peso del producto del 40% equivaldría a un descenso de la actividad de agua por debajo de 0.90, impidiendo así el desarrollo de la mayoría de los gérmenes patógenos. 	
<p>ACTIVIDADES DE VIGILANCIA</p>	<p>Secado en instalaciones con dispositivo de control de temperatura y humedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar a diario los parámetros de temperatura y humedad definidos en el procedimiento de secado.
	<p>Secado Tradicional</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar la correcta ventilación natural o forzada. Controlar temperatura y condiciones ambientales (humedad del ambiente).
	<p>En el producto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vigilar las características organolépticas del producto: consistencia, ausencia de costra y limos superficiales, compacidad y cohesión homogénea, color propio y merma de producto. - Control de mermas (pesado de producto antes y al final de secado).
<p>ACCIÓN CORRECTORA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Si no se cumplen las condiciones de fermentación y/o secado definidas evaluar la seguridad del producto en función de las desviaciones de los parámetros establecidos. 	

ANEXO V. LISTA DE CONTROL DE PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS

QUÉ	INSPECCIÓN VISUAL	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
Condiciones del transporte	Estado de limpieza y del vehículo.	Vehículo limpio, sin olores desagradables.
	Estiba adecuada de los productos en interior de vehículo.	Solo productos alimentarios sin entrar en contacto con paredes y suelo. Separación de alimentos embalados de los que no.
Albarán	Revisar que están incluidos todos los datos.	Datos del proveedor y número de registro, datos de destinatario, fecha, identificación de los productos, cantidades y lotes.
Aditivos	Estado de envases.	Íntegros (sin roturas ni pinchazos de bolsa) y limpios.
	Productos con caducidad o con fecha de consumo preferente no sobrepasada.	Fecha de caducidad / fecha de consumo preferente, no sobrepasada.
Tripas	Estado de envases.	Íntegros y limpios.
	Productos no caducados o con fecha de consumo preferente no sobrepasada.	Fecha de caducidad / fecha de consumo preferente, no sobrepasada.
	Aspecto, color y olor.	Típicos de tripa, no rancios.
	Menciones obligatorias.	Etiquetado completo y correcto.
Envases	Estado de envases y embalajes.	Limpio e íntegro.
Carnes y Perecederos	Color, olor, aspecto característico.	Típico de cada producto.
	Si van envasados.	Envases íntegros y sin pérdida de vacío, no hinchados, etc. Etiqueta completa, con indicación de alérgenos.
	En canales y despiece.	Marca sanitaria en cada pieza, etiquetado (ungulados). Marca de identificación en aves y conejos.
	Trazabilidad de Vacuno.	Etiquetado específico de carne de vacuno.
	Temperaturas.	Semanalmente, y cada vez que se considere necesario se llevará a cabo un control de temperatura de materias primas cárnicas, rotando cada semana el tipo de carne. Se recomienda anotar en el albarán.
Alimentos envasados	Integridad de envase, temperatura en caso de alimentos refrigerados características organolépticas, etiqueta, vida útil, alérgenos.	De forma aleatoria en todas las descargas.

ANEXO VI. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

ETAPA	ACTIVIDADES A REALIZAR
Materias Primas	Revisar etiquetado o solicitar al proveedor y archivar ficha descriptiva actualizada de materias primas y otros ingredientes con la información sobre alérgenos.
Recepción	Revisar la ausencia de envases rotos y productos separados que contienen alérgenos de los que no.
Almacenamiento	Garantizar la correcta separación y/o protección de materias primas o productos con sustancias alergénicas para evitar las contaminaciones cruzadas.
Obrador	Planificación de la producción: por ejemplo elaborar primero los productos que no contienen sustancias alergénicas o elaborarlos en días diferentes. En caso de no ser posible se debe efectuar un limpieza y desinfección adecuada entre elaboraciones.
Preparados de aditivos, condimentos y especias	<ul style="list-style-type: none"> - Planificar el pesado: primeras pesadas de productos que no tienen alérgenos presentes. - Limpiar con detergente el plato de la báscula entre pesadas con diferentes alérgenos. - Utilizar útiles específicos para cada tipo preparado de especias y aditivos que contengan alérgenos. Por ejemplo, se pueden utilizar palas de diferentes colores - Al acabar se dejan las bolsas correctamente cerradas (cierra sacos, bridas, pinzas de saco. Filmado de bolsa, sellado por calor...)
Exposición y Venta	<ul style="list-style-type: none"> - Evitar el contacto entre productos con sustancias alergénicas de los que no los contienen, tanto en el mostrador (usando diferentes bandejas, separadores, zonas diferentes, envasados, filmados...) como en la superficie de preparación o en la maquinaria o herramientas a utilizar. - Si no es posible evitar la contaminación cruzada, por ejemplo, en picadoras o loncheadoras se debe informar de la posible presencia de trazas. - Se recomienda disponer de superficies específicas, herramientas de colores o interponer una barrera física entre la superficie y el alérgeno.
Información al consumidor	<ul style="list-style-type: none"> - En productos envasados, destacar los alérgenos en el listado de ingredientes (ver anexo VII el etiquetado de productos envasados). - Para productos a la venta a granel, informar de una de las siguientes formas: <ul style="list-style-type: none"> · Cartel al lado del producto (anexo VII) · Cartelería general con la información de alérgenos en los productos a la venta en lugar visible · Disponer de un cartel indicando que pueden dirigirse al personal para obtener información sobre sustancias que causan alergias e intolerancias. Un modelo de cartel está disponible al final de este Anexo.

Limpieza	Los equipos, recipientes o utensilios empleados con alimentos que contengan alguna sustancia o producto que cause alergia o intolerancia alimentaria no entrarán en contacto con otros alimentos que no contengan dichas sustancias o productos a menos que se hayan limpiado previamente, con agua y detergente, y se haya comprobado al menos la ausencia en ellos de cualquier resto visible.
Manipuladores	Formación en buenas prácticas y control de alérgenos, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none">· Limpieza de manos y utensilios tras manipular productos con alérgenos.· Limpieza de manos tras las paradas de descanso para almorzar, comer o merendar.

En este local se dispone de información sobre alérgenos alimentarios de los productos que vendemos.

Para más información sobre ello, pregunte al personal del mostrador.

Ejemplo de cartel informativo de alérgenos al consumidor.

ANEXO VII. INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

ALIMENTO ENVASADO

Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

ALIMENTO NO ENVASADO

- Se envasan en el momento de la compra a petición del consumidor final.
- Se venden sin envasar (a granel) al consumidor final y a las colectividades.

A. ALIMENTOS QUE SE VENDEN SIN ENVASAR Y LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR

La **información alimentaria obligatoria** que debe incluir será al menos:

- La denominación del alimento.
- La información sobre alérgenos.
- La cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes, cuando se indique en su denominación de producto (por ejemplo, croquetas de jamón, se debe indicar el porcentaje de jamón utilizado para elaborar las croquetas).
- Otros requisitos que se establezcan para esta modalidad de venta en las disposiciones nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

Estas indicaciones se presentarán de forma escrita **en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles** colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.

Los alimentos de elaboración propia podrán incluir, de manera voluntaria, la mención:

- **“Elaboración propia”** en un cartel o rótulo próximo al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada.
- La expresión **“ELABORADO POR”** seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la **etiqueta, placa o marchamo del producto**.

Cuando presenten estas menciones solo podrán venderse por el establecimiento donde se han elaborado o en las sucursales del mismo.

B. ALIMENTOS ENVASADOS

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo.

No obstante, en el caso de alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta asistida.

La **información obligatoria** que debe incluir:

1. La **denominación del alimento**, acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales que procedan y especies de las que procede la carne.

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.

2. **Lista de ingredientes**, en orden decreciente, y en ella incluir:

- Las menciones de **ingredientes** que puedan **causar alergias o intolerancias**, con referencia clara a la sustancia de que se trate. Las sustancias serán las incluidas en el **anexo II** del Reglamento (UE)1169/2011 (ver **figura 5**).

Se destacarán mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra (mayúsculas, negrita, subrayado) o el color de fondo.

- La **cantidad de un ingrediente** o de una categoría de ingredientes, que figure en el alimento o que se asocie con él, que se destaque en el etiquetado o esencial para definir el alimento.

3. **Cantidad neta.**

4. **Lote.**

5. **Fechas de caducidad o de consumo preferente.**

6. **País de origen o lugar de procedencia:**

- **En el caso de carnes de porcino, ovino, caprino y aves de corral: “País de cría” y País de sacrificio”, y si es el mismo se puede sustituir por “País de origen”.**

- **En la carne de vacuno: si existen a la venta carnes con diferentes orígenes, deberá identificar la trazabilidad de cada pieza de carne y exponerlas de forma separada para su venta.**

7. Condiciones especiales de **conservación y condiciones de utilización**: el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.

8. La **identificación de la empresa alimentaria** que realiza el envasado.

9. La información **voluntaria** “ELABORADO POR”.

La información debe ser clara, precisa, fácil de leer y la altura de la x debe ser como mínimo de 1,2 mm.

La vida útil de un producto es el periodo de tiempo durante el cual un alimento mantiene características propias, relacionadas con la seguridad o calidad, en unas condiciones definidas de almacenamiento, distribución y uso.

La indicación de la vida útil es obligatoria en productos envasados. En productos no envasados no es necesario indicar la vida útil, sin embargo, el elaborador debe conocer su durabilidad la cual se basará fundamentalmente en la evaluación de sus características organolépticas (aspecto, color, olor, textura, etc.)

La determinación de la vida útil es responsabilidad del fabricante o reenvasador, para su establecimiento se recomienda seguir las directrices de la Guía para la Determinación de la Vida Útil publicada por FEDACOVA y la Conselleria de Sanitat Universal y Salut Pública (https://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/20201112_Guia_Determinacion_Vida_Util_Alimentos.pdf)

C. PRODUCTOS DE VENTA ON-LINE O A DISTANCIA

La venta de alimentos mediante comunicación a distancia, como, por ejemplo: teléfono, internet, la venta por catálogo, debe aportar la misma información al consumidor descrita anteriormente antes de que se realice la compra salvo la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, que sí estará disponible en el momento de la entrega de los productos.

D. INFORMACIÓN EN CARNES DE VACUNO

En carnes despiezadas no preenvasados incluidos recortes, se suministrará la información obligatoria del etiquetado bien por escrito y de manera visible sobre las carnes, o bien en un lugar próximo a las mismas, garantizando que el consumidor pueda relacionar cada pieza de carne con el número o código de referencia del animal o grupo de que procede y le permita distinguir fácilmente las carnes de diferentes orígenes, así como las denominaciones de venta.

Incluirá:

DENOMINACIÓN DE VENTA

En el caso de la carne de vacuno, serán las establecidas en la **tabla 4**, relativas a la categoría del animal o de los animales de los que procede la carne en función de su sexo y edad.

Tabla 4. 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	Menos o igual a 8 meses.
“Ternera” o “carne de ternera”	Macho o hembra	Mayor de 8 meses hasta 12 meses.
“Añojo” o “carne de añojo”	Macho o hembra	Mayor de 12 meses hasta 24 meses.
“Novillo” o “novilla” o “carne de novillo” o “carne de novilla”	Macho o hembra	Mayor de 24 meses hasta 48 meses.
“Cebón” o “carne de cebón”	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses.
“Buey” o “carne de buey”	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses.
“Vaca” o “carne de vaca”	Hembra	Mayor de 48 meses.
“Toro” o “carne de toro”	Macho	Mayor de 48 meses.

En el caso de la carne picada y de los recortes de carne, se añadirá a las menciones “Carne picada de” o en su caso, “recortes de carne de” seguido de la denominación de venta específica, No obstante, para la carne picada se podrá usar el término general de “Carne picada de vacuno”.

E. MENCIONES DEL ETIQUETADO

1. Carne de vacuno

1.1. El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.

1.2 Mención de los Estados miembros y países terceros que intervienen.

- a) El nombre del Estado miembro o el tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, «Nacido en» o «País de nacimiento».
- b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: «Criado en» o «Engordado en» o «Cebado en» o «País de engorde».
- c) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención «Sacrificado en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria del matadero.
- d) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención «Despiece en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas 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.

1.3. En el caso de los animales de edad igual o inferior a doce meses, se indicarán las siguientes menciones:

- a) «Edad de sacrificio: Hasta 8 meses» cuando se trate de animales de edad inferior o igual a ocho meses.
- b) «Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses», cuando se trate de animales de edad superior a ocho meses e inferior a doce.

2. Carne picada de vacuno y recortes

Para recortes de carne de vacuno y carne picada de vacuno o mezcla de vacuno y otras especies que contenga más del 50% de carne de vacuno, las menciones obligatorias son:

- a) “Producido en” seguido del estado miembro o tercer país de elaboración. En el caso de los recortes de carne, se indicarán además el nº autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.
- b) “Sacrificado en” o “país de sacrificio”.
- c) Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.
- d) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.

3. Carne de porcino, ovino, caprino y aves de corral

La carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral, incluida carne picada y recortes deberá informar en su etiquetado de:

- a) País de cría.
- b) País de sacrificio.
- c) El código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.

En el caso en el que el país de cría y sacrificio coincidan estas menciones podrán sustituirse por la mención “origen”.

LENGUA DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Las indicaciones correspondientes a la información alimentaria obligatoria se expresarán, **al menos, en castellano.**

En **productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de la Comunitat Valenciana, se podrá utilizar el valenciano** excepto en lo relativo a la indicación de alérgenos que también deberán figurar en castellano.

ANEXO VIII. VERIFICACIÓN ANUAL DE TERMÓMETROS Y BÁSCULAS

TERMÓMETROS

Cuando el termómetro se emplee para comprobar la temperatura de alimentos fríos, puede comprobarse su correcto funcionamiento introduciéndolo en un vaso con agua destilada, previamente refrigerada a 0 °C (con hielo). Se admite una diferencia de Tª entre $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Si la diferencia de temperaturas es igual o mayor de 1°C se debe tener en cuenta en las mediciones sumando o restando a la medición la diferencia obtenida. Por ejemplo: **si tras la verificación de la sonda de la cámara el error es - 2 °C, es decir, mide 2°C menos que la realidad, cada vez que se vigile la temperatura habrá que sumarle 2°C a la temperatura observada. Si observamos 1°C, la temperatura real será 1+2 =3°C.**

Cuando se emplee para verificar el funcionamiento del equipo caliente, por ejemplo, en sondas de temperatura empleadas para control de cocción, puede introducirse el termómetro en agua hirviendo para comprobar que marca una temperatura de 100 °C $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Si la diferencia de temperaturas es igual o mayor de 1°C se debe tener en cuenta en las mediciones sumando o restando a la medición la diferencia obtenida.

BÁSCULAS

Se comprobará el correcto funcionamiento de la báscula de pesado de aditivos mediante el empleo de pesas calibradas de peso conocido y que cuenten con una trazabilidad adecuada (informe de calibración/verificación).

La pesa patrón debe ser elegida en función del rango de las pesadas realizadas, eligiendo las que tienen un peso más próximo, por ejemplo, si en una báscula de pesado de aditivos se realizan pesadas entorno a los 50 g. y los 100 g., se deberá verificar el correcto funcionamiento de la báscula en estos dos rangos con pesas patrón calibradas de 50g y 100g.

ANEXO IX. REGISTRO DE NO CONFORMIDADES

FECHA	PROBLEMA DETECTADO	ACCIONES PARA SOLUCIONARLO	RESPONSABLE

¹ Describir con claridad el problema o desviación detectado respecto a los procedimientos implantados, por ejemplo, la cámara no alcanza la T^a definida, presenta gomas deterioradas o rotas, presencia de cucarachas en zona de obrador, materias primas recibidas a temperaturas superiores a las requeridas. Si es necesario indicar el lote de producto afectado.

² Describir con claridad las actuaciones realizadas para solucionar el problema. Las actuaciones pueden incluir la identificación del producto afectado y su eliminación. En caso de ser necesario la participación de una empresa externa para solucionar el problema, se deben aportar los documentos generados, por ejemplo, facturas, parte de actuaciones de empresa de control de plagas, de técnicos de equipos de frío, etc.



CARVAL
FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**