



GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

SESSIÓ INFORMATIVA SOBRE LA CAMPANYA D'INSPECCIÓ A ESTABLIMENTS MINORISTES CÀRNICS A LA CIUTAT DE BARCELONA.

Barcelona, 13 d'abril de 2021

Abans de res cal tenir clar quina **activitat autoritzada** disposa l'establiment:

Carnisseria: Preparació i venda. Sense obrador per l'elaboració. No pot elaborar, només preparació a petició del client al mateix taulell o zona habilitada per a la preparació.

(cal recordar que l'elaboració prèvia de preparats de carn, d'adobats o marinats i altres productes frescos requereix d'autorització d'elaboració. NOMES ES POT FER AQUESTA ACTIVITAT A PETICIÓ DEL CLIENT I EN EL MOMENT DE LA VENDA)

Carnisseria-salsitxeria o Carnisseria-Cansaladeria: Elaboració i venda. Amb zona obrador annex al punt de venda o separat. Pot elaborar preparats de carn i productes tradicionals.

Carnisseria-xarcuteria: igual anterior. Pot elaborar tot tipus de productes carnis.

El protocol d'inspecció que s'utilitza està dividit en 4 grans apartats:

- **ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT**
- **HIGIENE**
- **PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**
- **AUTOCONTROLS**

El protocol basa el seu contingut en 7 grans paràmetres que agrupen tots els apartats i que cada professional ha de posar en relleu, i verificar la situació o implantació de cada un d'ells al seu establiment. Són:

- **Higiene i Neteja dels locals, instal·lacions i equips.**
- **Ordre en els locals i instal·lacions i organització del treball.**
- **Infraestructures bàsiques i necessàries.**
- **Condicions i estat de manteniment de les instal·lacions i equips.**
- **Bones practiques higièniques i formació higiènica dels manipuladors.**
- **Correctes condicions de manipulació i protecció dels aliments durant la preparació, emmagatzematge, elaboració, exposició i expedició.**
- **Implantació de plans d'autocontrol.**

Higiene i Neteja dels locals, instal·lacions i equips.

Els locals, instal·lacions i equips han d'estar nets.

No es permet cap tipus de discussió sobre aquest apartat. És el paràmetre en que més es fixen els inspectors, juntament amb l'ordre.

Ordre en els locals i instal·lacions i organització del treball.

- Els locals i instal·lacions han de facilitar el treball de forma higiènica.
- L'ordre i la disposició d'equipaments, material, utillatge és fonamental per protegir i garantir una bona manipulació d'aliments.
- Cal eliminar qualsevol element o andròmina que no sigui imprescindible.
- Cal disposar d'espais d'emmagatzematge per estris, envasos, etc., i protegir-los de brutícia i contaminacions.
- CADA COSA HA DE TENIR EL SEU LLOC I HA D'ESTAR AL SEU LLOC, PROTEGIDA I EN BONES CONDICIONS.
- Cal tenir clar quin és el pla de treball i organitzar-se per fer les feines de tal forma que no es produeixin contaminacions encreuades. Primer i per separat cal manipular els productes de major risc. Netejar cada vegada que sigui necessari.

Infraestructures bàsiques i necessàries.

- Locals de dimensions suficients i correctament aïllats de l'exterior o d'àrees d'ús privat.
- Disposar de serveis higiènics correctament aïllats.
- Disposar de rentamans d'accionament no manual amb aigua calenta (escalfador), tant als serveis higiènics com en un rentamans proper a la zona de preparació o elaboració de productes. Equipar rentamans amb dispensador de sabó i paper eixugamans i cubell amb tapa.
- Disposar d'un lloc (vestidor, armari...) per guardar la roba de carrer.
- Disposar d'un lloc (habitació, armari, dispositiu) per guardar el material i productes de neteja.
- Disposar d'aparells contra insectes degudament col·locats.

Condicions i estat de manteniment de les instal·lacions i equips.

- Materials de parets, terres, sostres, portes, taules, màquines i altres de fàcil neteja i desinfecció, en bon estat de manteniment, no rovellats, ni despintats, ni esquerdes...

Bones practiques higièniques i formació higiènica dels manipuladors.

- La higiene personal és inexcusable: cabells recollits, ungles tallades, mans netes, no portar anells ni joies, ferides protegides...
- Portar roba exclusiva per la feina i sense brutícia acumulada.
- Absència d'actituds poc higièniques: no rentar-se les mans, fumar, esternudar, menjar, contacte amb diners, contacte amb superfícies brutes...
- Utilitzar guants d'un sol us només quan sigui necessari (ferides, manipulació puntual de productes de risc...). Millor rentar-se les mans sovint.
- L'empresa ha de disposar d'un pla de formació.
- Tot el personal ha d'haver rebut formació higiènica relacionada amb l'activitat

Correctes condicions de manipulació i protecció dels aliments durant la preparació, emmagatzematge, elaboració, exposició i expedició.

- En qualsevol de les fases de la manipulació o producció d'aliments els productes han d'estar protegits, o ser manipulats en condicions que evitin qualsevol possible contaminació pel terra, altres envasos, superfícies brutes...
- Cal evitar que els productes que necessitin fred per la seva conservació estiguin massa temps fora de la cambra frigorífica.
- Els productes emmagatzemats han d'estar protegits i identificats.
- Les bones pràctiques higièniques han de ser respectades durant totes les etapes de manipulació.
- Utilització de matèries primeres, ingredients i material en contacte amb els aliments procedents de proveïdors autoritzats.
- Separació de productes de naturalesa diferent sobre tot en els casos de que continguin substàncies al·lèrgiques.

Implantació de plans d'autocontrol.

- Tot establiment minorista de la carn ha de tenir implantat un pla d'autocontrol adaptat a la seva activitat.

ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT

- Condicions generals: ja tractades.
- Locals d'elaboració (Obradors)
- Locals d'emmagatzematge (tots els establiments)
- Zona de preparació i venda d'aliments (botiga)

HIGIENE

- Condicions generals:
- Higiene i formació del personal. Bones pràctiques.

PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

- **Recepció i transport**
- **Emmagatzematge d'aliments**
- **Manipulació, Elaboració i preparació d'aliments**
- **Exposició, servei i venda**
- **Traçabilitat dels aliments**

AUTOCONTROLS

El pla d'Autocontrol ha de contenir en primer lloc les dades de l'establiment i una còpia de l'autorització sanitària corresponent on hi consten les activitats autoritzades.

Ha de contemplar també la descripció, el modus de gestió i els registres dels prerequisits següents:

- Pla de control i gestió de l'aigua utilitzada a l'establiment
- Pla de control i gestió de la neteja i la desinfecció
- Pla de control de plagues
- Pla de formació
- Pla de control de proveïdors i gestió de la traçabilitat
- Pla de control de les temperatures
- Pla de control i gestió de la informació alimentària a facilitar al consumidor.
- Registre d'incidències i mesures correctores

RECURSOS

Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació, publicada pels Serveis de Salut Pública de la Diputació de Barcelona, que podeu trobar a la pàgina web de www.gremicarn.cat.

A la mateixa pàgina web també hi podeu trobar altres recursos i models de documents que us poden ajudar a confeccionar el vostre pla d'autocontrol.

Recordeu que per registrar els resultats dels controls efectuats disposeu de l'Agenda d'autocontrol, on hi ha els apartats corresponents per anotar-hi la majoria de registres sol·licitats. En cas de que no hi hagi l'apartat en concret sempre es pot anotar a observacions.

Sessions de formació: properament, mitjançant l'Escola de la Carn, s'aniran impartint microsessions de formació sobre els diferents requisits sanitaris aplicables als establiments minoristes de la carn.

GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

Per més informació

www.gremicarn.cat

GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES