



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Unidad 2 Instalaciones e higiene



Indice

2.A.CONDICIONES ESTRUCTURALES

- ¿Qué condiciones deben tener las instalaciones, los locales y los equipos del establecimiento?
- Resumen de lo que se establece indispensable en la normativa aplicable
- Preguntas más frecuentes

2.B CONDICIONES DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN

- ¿Cuál es la temperatura adecuada de conservación y manipulación de los productos?
- ¿Cómo debo organizar la cámara frigorífica?
- ¿Puedo utilizar carteles provistos de pinchos?
- ¿Cuáles son las condiciones de la carne picada?
- ¿Puedo congelar y descongelar carne?
- ¿Qué requisitos deben cumplir los envases de los alimentos?

2. A. CONDICIONES ESTRUCTURALES

¿Qué condiciones deben tener las instalaciones, los locales y los equipos del establecimiento?

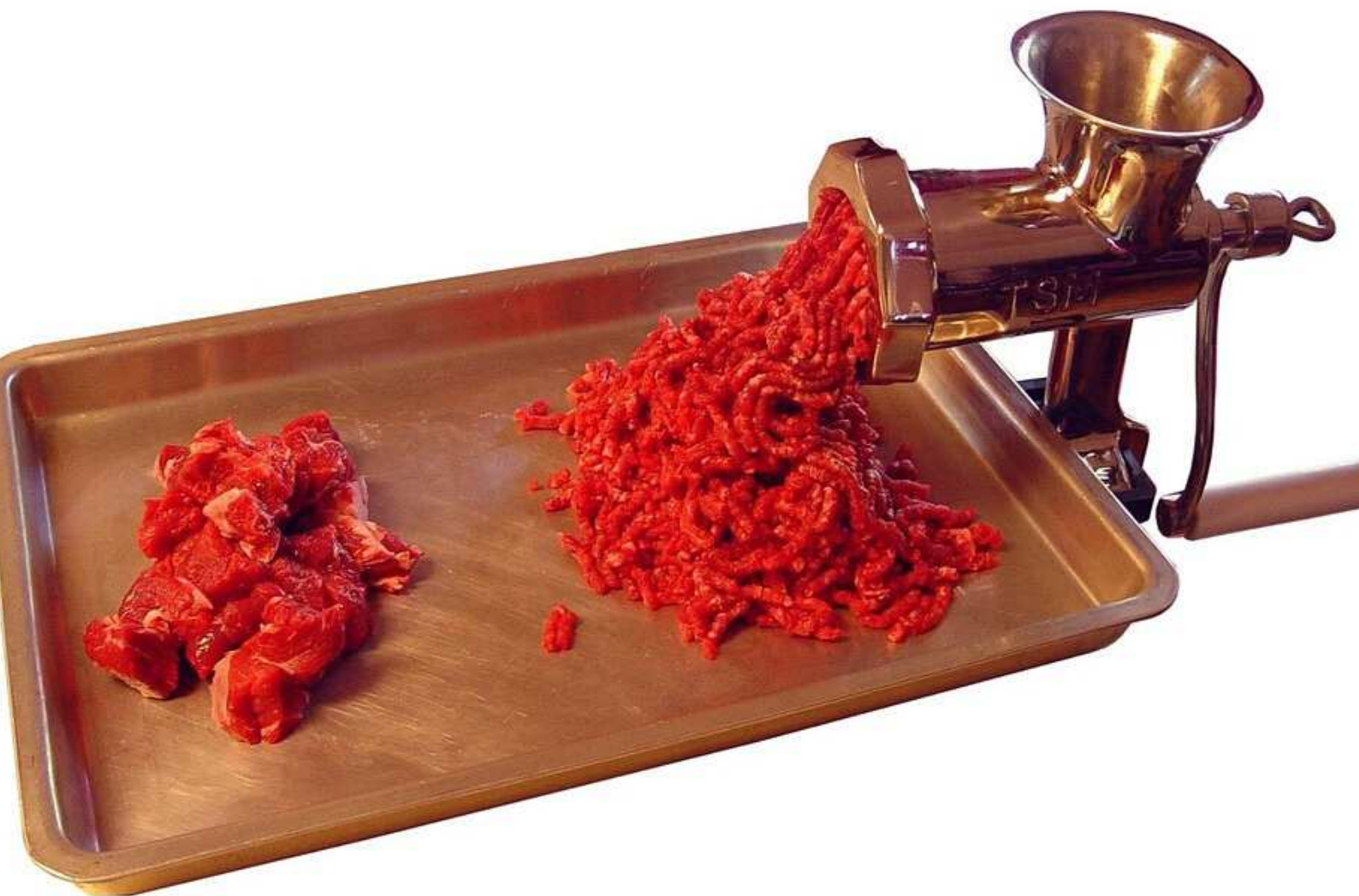
La adecuación de las instalaciones, de los locales y equipos depende del tipo de actividad y de los productos que elaboran, de las operaciones que se llevan a cabo i del volumen del comercio. Los locales en qué se almacenan y manipulan los alimentos se deben ubicar en lugares separados de zonas que puedan producir contaminación. Hay que prevenir la entrada de polvo, aire contaminante o animales en el interior de estos locales.

El diseño y la estructura del local de elaboración deben evitar las posibles contaminaciones entre las materias primas y los productos elaborados. Deben permitir seguir un orden preestablecido de elaboración desde la recepción de ingredientes hasta a la expedición de productos, y evitar retrocesos y cruces innecesarios entre las diferentes operaciones.



CONDICIONES ESTRUCTURALES

condiciones que deben tener las instalaciones, los locales y los equipos del establecimiento



En definitiva, se debe cumplir lo establecido en el anexo II del Reglamento 852/2004 para los establecimientos alimentarios, además de las condiciones específicas del Real decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de la carne fresca y sus derivados en los establecimientos de comercio minorista.

RESUMEN DE LO INDISPENSABLE ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA:

1. Infraestructura general Suelos, paredes y techos

Los suelos deben de ser de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, que eviten la acumulación de agua.

Estarán en buen estado de conservación.

Las paredes deben ser lisas, sin desperfectos y estar en buen estado de conservación. Deben tener una superficie de material impermeable de fácil limpieza y desinfección y como mínimo hasta una altura que permita asegurar la higiene de las operaciones que se lleven a cabo.

Los techos estarán contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de mohos y el desprendimiento de partículas

Puertas

Las puertas deben ser de fácil limpieza y desinfección, de superficies lisas y no absorbentes, especialmente las superficies que contacten con las manos.



Ventilación e iluminación

Los locales deben tener ventilación suficiente para evitar la condensación excesiva de vapor que dificulte la visibilidad y pueda causar contaminación de los productos.

Si el proceso de elaboración incluye un proceso de cocción, deberán disponer de **campana extractora con filtros de separación de grasas**.

Ventilación e iluminación

2. Equipamiento

Equipos y maquinaria

Las tomas de aire de los sistemas de ventilación deben estar provistas de filtros para eliminar el polvo y la contaminación ambiental.

Se deben evitar las corrientes de aire desde zonas contaminadas a zonas limpias.

La intensidad de luz, los puntos de luz y el lugar al que se dirige deben ser adecuados a las necesidades de la actividad a que se destinan.

Todos los puntos de luz artificial deben estar provistos de protección para qué, en caso de ruptura, no puedan contaminar las zonas donde se manipulan alimentos.

En el establecimiento se deben utilizar sólo materiales y equipos autorizados para el uso en la industria alimentaria. Deben ser fáciles de limpiar y, si es necesario, desinfectar.

Deben estar contruídos de manera que no queden huecos donde se acumule suciedad, hechos con materiales lisos, que se puedan lavar, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se mantendrán en buen estado de uso.

Útiles y superficies de manipulación de alimentos

Sin tener en cuenta los recipientes y envases desechables, los utensilios y las superficies de manipulación deben tener una construcción, una composición y un estado de conservación y mantenimiento que permita la perfecta limpieza y, en su caso, desinfección. Los utensilios de corte y resto de utensilios deben ser de metal, plástico u otros materiales impermeables autorizados.



Las superficies de las mesas de trabajo deben estar contruidas de material de fácil limpieza.

La madera no es, generalmente, aceptable como superficie de contacto con alimentos, ya que es de difícil limpieza y desinfección y se puede astillar, en algunos casos concretos está autorizada, como en las superficies para cortar carne

3. Específicos de cada zona

a. Zona de recepción

En caso que sea necesario, debe disponer de una zona de descarga de mercancías construida de manera que sea de fácil limpieza y dotada con dispositivos adecuados de protección contra posibles contaminaciones ambientales (polvo, lluvia, etc.) y contra la entrada de animales indeseables (insectos, roedores, etc.).

b. Almacenes y cámaras frigoríficas

Deben existir almacenes y, si es necesario, cámaras frigoríficas o zonas claramente delimitadas para:

- materias primas e ingredientes
- productos semielaborados
- productos elaborados
- envases y embalajes

No se pueden almacenar los alimentos conjuntamente con otros productos no alimentarios.



Los almacenes y las cámaras frigoríficas deben tener una capacidad suficiente y deben estar separadas de otros productos que no sean propios de la actividad.

Se deben tener en cuenta los requisitos de temperatura según la naturaleza de cada producto.

Cada cámara o sala refrigerada debe tener un termómetro fiable y de fácil lectura.



**Evitar la
contaminación
cruzada**

Los productos envasados y los no envasados, los alimentos crudos y los elaborados se pueden almacenar conjuntamente siempre que se apliquen medidas efectivas para evitar la contaminación cruzada, por ejemplo cubriéndolos con una hoja de polietileno, separándolos mediante cortinas, colocando los alimentos diferentes en recipientes provistos de tapa, etc.

c. Salas de manipulación /fabricación /envasado /expedición

Los establecimientos deben disponer de un local o de diversos locales, separados y suficientemente amplios, para la fabricación, envasado y expedición de los productos.

Según el tipo de producto y el tratamiento al que se someta, si es necesario, el establecimiento tendrá **locales independientes** para realizar las operaciones o tratamientos que lo requieran (secado, cocinado, ahumado, loncheado, etc.).

Algunas de las operaciones anteriores se pueden llevar a cabo en un mismo local, si así lo permite la autoridad competente y si tiene un diseño y dimensiones adecuadas y el proceso se puede realizar higiénicamente, con la condición que no pueda existir peligro de contaminación cruzada para productos elaborados.

La manipulación de los productos envasados y los no envasados se puede realizar en un mismo local si se realiza en momentos diferentes y de manera **completamente independiente**.

También se pueden separar físicamente diferentes áreas dentro de un mismo local mediante cortinas de plástico, que se mantengan limpias y eviten la contaminación que se pudiera transmitir a través del aire.

- Se deben evitar cruces entre materias primas, producto semi-elaborado y producto transformado.
- Deberán disponer de una instalación para el lavado y secado de las manos, para el lavado de útiles y, si es necesario, para el lavado de productos alimenticios, con dotación de agua fría y caliente.
- En el caso de minoristas elaboradores (carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías) la normativa exige dos lavamanos, uno en la zona de venta y otro en la zona de obrador.

- En todo caso, la ubicación de los lavamanos siempre debe favorecer el uso.

MANIPULAS ALIMENTOS
SÉ CONSCIENTE
LAVA TUS MANOS

Lavarse las manos es una acción clave para prevenir la contaminación de los alimentos por parte de los manipuladores

¿CUÁNDO?

- Antes de empezar a manipular alimentos.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de manipular desperdicios, basura, realizar operaciones de limpieza.
- Después de ir al baño.
- Después de sonarse la nariz, toser, estornudar, comer, fumar y tocar animales.

Uso de guantes

Si se usan guantes deben seguirse las mismas normas que para el lavado de manos

¿CÓMO?

1. Mojar las manos con agua caliente
2. Frotarse las manos con agua y jabón durante 10-15 segundos
3. Frotar entre los dedos, palmas y muñecas
4. Aclarar con abundante agua
5. Secar preferentemente con papel

971 177 383
<http://seguretatalimentaria.caib.es>

¡Síguenos en redes sociales!
@SalutIB

CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
I PARTICIPACIÓ

SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Se puede utilizar un mismo lavabo para la limpieza de útiles y para lavarse las manos o para lavar alimentos, siempre que se utilice en momentos diferentes y se mantenga limpia en todo momento, operativa y libre de objetos que impidan realizar las operaciones de limpieza con higiene y eficacia.



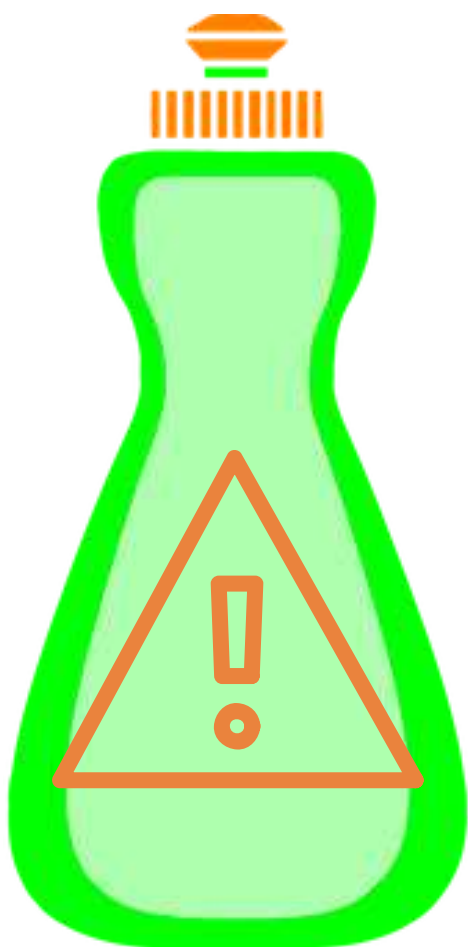
Todas las zonas deben tener un contenedor para los residuos, de fácil limpieza y desinfección, que tenga tapa y un sistema higiénico para abrirlo. Los residuos se deben retirar con rapidez de los locales donde hay alimentos y evitar que se acumulen.



d. Almacenamiento de productos de limpieza

Los productos de limpieza, de desinfección y biocidas deben estar separados de los productos alimenticios.

Los productos químicos y los útiles de limpieza se pueden guardar en el mismo local donde se manipulan alimentos si se almacenan dentro de un **armario cerrado destinado exclusivamente a este uso.**



e. Zona de servicios y vestuarios

Los lavabos y vestuarios deben estar en el mismo edificio o en otro que esté conectado con los locales donde se realiza la actividad.

Los inodoros no pueden comunicar directamente con las zonas de manipulación de alimentos.

Deben tener lavamanos con agua corriente caliente y fría, útiles de limpieza personal (dosificador de jabón, cepillos de uñas, etc.) y un sistema para el secado higiénico de las manos (por ejemplo, papel de un solo uso).

El personal dispondrá de ropa limpia de uso exclusivo para la manipulación de alimentos. Esta ropa **no se puede almacenar en las zonas de manipulación o de almacenaje de alimentos.**

En establecimientos de dimensiones reducidas se pueden admitir taquillas o similar en las dependencias en las que no se manipulen alimentos

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿Es necesario disponer de un obrador?



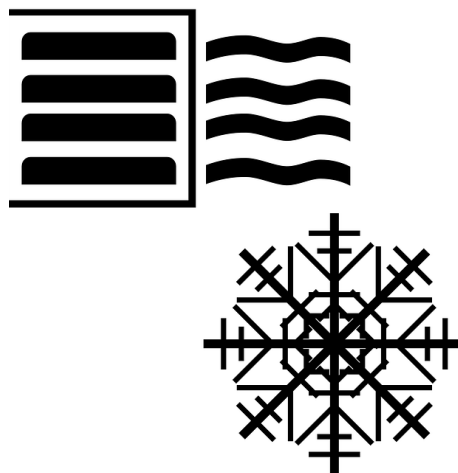
SI

Las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías han de tener un obrador separado de la zona de venta y no puede ser accesible al público.

El obrador puede estar anexo o no a la zona de venta, pero se debe tener en cuenta que las manipulaciones que se llevan a cabo en el obrador no pueden contaminar las de venta y al contrario.



El obrador, ¿debe disponer de un dispositivo de acondicionamiento de aire?



Sí, las temperaturas de los locales o de la parte de los locales donde se manipulan la carne, materias primas y productos cárnicos deben garantizar una producción higiénica; por este motivo, estos locales deben estar provistos de un dispositivo de aire acondicionado, que se debe mantener a una temperatura que no supere los 18°C en el momento en que se está trabajando.

<18°C

¿Es necesario disponer de instalaciones o locales específicos para los tratamientos de secado y curación?

Sí, en caso de elaborar productos cárnicos curados o secados, se debe de disponer de instalaciones o locales específicos para los tratamientos de secado y curación.



¿Es necesario disponer de equipos adecuados, cuando sea necesario, para los tratamientos de salazón, ahumado, cocción, etc.?

Sí, siempre que se elaboren este tipo de productos cárnicos.

En el caso de productos ahumados y cocinados, los locales deben estar dotados de sistemas de extracción de humos y/o vapores..

Los focos de calor deben estar en un local separado del obrador.

Pueden estar en el mismo local siempre que se demuestre que se utiliza cuando ya han terminado las operaciones de despiece y manipulación en el obrador.

¿Debo tener termómetros en las cámaras frigoríficas?



SI

Los alimentos que se deben de mantener a temperatura regulada deben de contar con los dispositivos necesarios para que se pueda comprobar la temperatura: termómetros, registradores de datos...

¿Han de tener un almacén independiente para los productos que así lo necesitan?

De acuerdo con la normativa, tenéis que disponer de un almacén o un armario para almacenar los condimentos, las especias y los aditivos alimentarios en condiciones que eviten la alteración y/o la contaminación.

También debe de haber otro almacén o armario cerrado e identificado para el almacén de los detergentes, desinfectantes y sustancias similares, y el material de limpieza y mantenimiento.

Estos productos se han de mantener en sus recipientes originales y, si se han de transvasar, los envases deben estar claramente identificados y no pueden contener o haber contenido alimentos o bebida.



2.B CONDICIONES DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN

¿Cuál es la temperatura adecuada de conservación y manipulación de los productos?

- a) Carne fresca refrigerada de animales domésticos de las especies bovina (incluyendo las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y de caza mayor silvestre: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$.
- b) Carne fresca refrigerada de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.
- c) Carne picada y preparados de carne picada: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$.

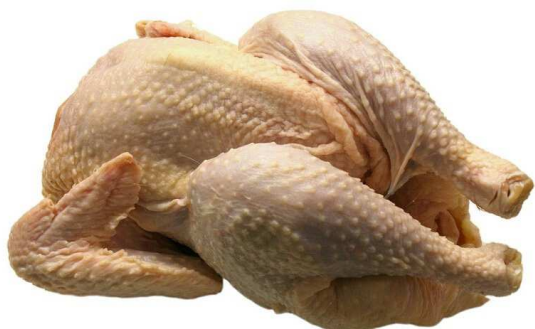
- d) Preparados de carne: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq + 7^{\circ}\text{C}$, según la materia prima y la especie animal de la cual se obtiene.
- e) Despojos refrigerados: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$.
- f) Carne y despojos congelados: $\leq -12^{\circ}\text{C}$.
- g) Platos preparados cárnicos: con un período de duración inferior a 24 horas, 8°C ; con un período de duración superior a 24 horas, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.
- h) Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- i) Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$.



¿Cómo debo organizar la cámara frigorífica?

Se deben de mantener todos los productos que no estén envasados, protegidos, separados los unos de los otros (crudos/cocinados, carne/vegetales/pescado...) y de los productos no alimentarios en todo momento (almacenaje, exposición...).

Además, la carne de aves no puede estar en contacto directo con otros tipos de carne de otras especies



Se debe evitar introducir cartones en la cámara de conservación de carnes.



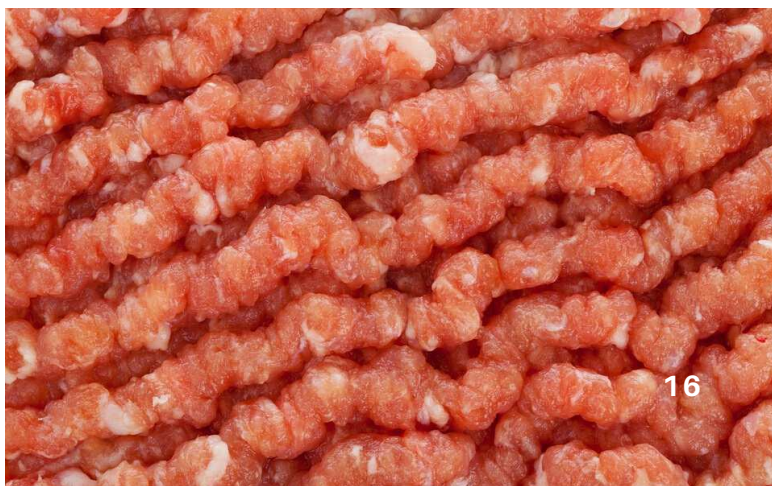
¿Puedo utilizar carteles con pincho que contaminan las materias primas?

No, la norma prohíbe la colocación de carteles indicadores de precios o calidades y cualquier otro provistos de pinchos que deterioren los envases destinados a la venta como una unidad comercial o que puedan contaminar las materias primas.

¿Cuales son las condiciones de la carne picada?

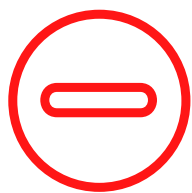
El picado de la carne se debe realizar a la vista del consumidor. No obstante, el picado se puede realizar con carácter previo, de acuerdo con las necesidades del despacho diario, sin que se pueda conservar de un día para otro y se debe expedir exclusivamente en el establecimiento preparador; se debe presentar al público refrigerada y perfectamente identificada en vitrinas u otros elementos frigoríficos.

No se le puede adicionar ningún tipo de aditivo.



¿Puedo congelar o descongelar la carne?

NO



La normativa prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de la carne y de los derivados cárnicos en los establecimientos de comercio minorista de la carne.

Sólo se pueden congelar los derivados cárnicos elaborados (ni la carne ni los despojos) en el mismo establecimiento si se cuenta con dispositivos adecuados que garanticen un procedimiento de congelación seguro.



¿Qué requisitos deben cumplir los envases de alimentos?

Los envases para los alimentos deben estar en buen estado de mantenimiento y deben ser aptos para el uso alimentario, se deben de presentar en buenas condiciones y estar limpios.

Se debe tener especial cuidado en la idoneidad de los envases reciclados.

Además, se deben utilizar los materiales de acuerdo con las especificaciones de uso (ejemplo: el envase de comidas calientes debe ser de un material apto para resistir altas temperaturas).

Para saber si los productos son aptos se debe solicitar al proveedor la declaración de conformidad sobre los objetos y materiales plásticos.

Es de gran importancia tener cuidado durante el almacenamiento de los envases, para evitar su contaminación.

Este link contiene más información sobre materiales en contacto de AECOSAN y la DG SANTE

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/Folleto_FCM_DGSANTE.pdf