

CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: **CARNISSERIA**

1. AUTORITZACIÓ DELS ESTABLIMENTS

1.1 Aquests establiments, pel seu funcionament han de disposar d'**autorització sanitària**. Els establiments amb un àmbit de comercialització municipal han de sol·licitar-la a l'Ajuntament de Sant Quirze del Vallès i els d'àmbit supramunicipal a la Generalitat de Catalunya.

2. LOCALS I INSTAL·LACIONS

2.1 El disseny i les dimensions dels locals han de permetre que els processos d'elaboració i manipulació dels aliments es facin en condicions higièniques.

2.2 Cal una separació de les diferents seccions de l'establiment (sala de venda, obrador, serveis higiènics, etc.).

2.7 Les parets, els sostres i el terra han de ser de materials impermeables, no absorbents i fàcils de netejar i de desinfectar.

2.7 Les finestres, desguassos i altres obertures practicables, han d'estar protegides.

2.7 Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta.

2.7 Els locals han de disposar d'una ventilació suficient i adequada, natural o per mitjans mecànics.

2.7 Els sistemes d'il·luminació han d'estar protegits.

2.8 Els serveis higiènics del personal, han de reunir les següents condicions:

- Aïllats de les zones d'elaboració.
- WC separats dels lavabos.
- Ventilació directa a l'exterior, natural o per mitjans mecànics.
- Estar dotats d'aigua freda i calenta i dels següents accessoris: sabó amb dosificador, tovalloles d'un sol ús o assecador automàtic, cubell higiènic, paper higiènic i penja-robos.

2.9 El personal ha de disposar de vestidors amb taquilles.

2.10 El personal ha de disposar d'un nombre suficient de rentamans d'accionament no manual dotats amb aigua calenta i freda, sabó amb acció bactericida, tovalloles d'un sol ús i raspall d'ungles.

2.11 Les superfícies en contacte amb els aliments i l'utillatge han de ser de materials adequats, de fàcil neteja i desinfecció.

2.12 A l'obrador s'ha de disposar d'un armari o similar per a l'emmagatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris.

2.13 A la sala de venda, les despulles s'han de guardar en recipients perfectament identificats, tancats, amb tapa i de materials de fàcil neteja i desinfecció.

2.14 Les escombraries s'han de recollir en cubells amb tapa d'obertura/tancament no manual i bosses higièniques.

2.15 Es prohibeix l'entrada i la permanència d'animals domèstics.

2.16 L'establiment ha de disposar dels equips i les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb prou capacitat per als productes que ho requereixin.

3. HIGIENE DELS LOCALS I DE L'UTILLATGE

3.1 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de neteja i desinfecció que asseguri el manteniment dels locals, les instal·lacions i l'utillatge en perfecte estat de neteja i desinfecció.

3.2 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de desinsectació i desratització.

3.3 Els productes utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització han d'estar autoritzats per a l'ús en indústria alimentària i s'han d'emmagatzemar aïllats dels aliments.

4. CONDICIONS DEL PERSONAL

4.1 El personal ha de disposar de formació adequada en qüestió d'higiene dels aliments.

4.2 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

5. EMMAGATZEMATGE, EXPOSICIÓ I TRANSPORT DELS ALIMENTS

5.1 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments

5.2 Al magatzem i a les cambres frigorífiques, els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.

5.3 Els aparells de conservació dels aliments (cambres frigorífiques, congeladors, etc.), han de disposar de termòmetres per al control de les temperatures.

5.4 Els productes sense envasar, han d'estar fora de l'abast del públic o amb cartells prohibint-ne la manipulació.

5.5 Al magatzem i a la sala de venda els aliments han d'estar separats dels productes no alimentaris.

5.6 No s'utilitzaran cartells indicadors de preus, qualitats, etc. proveïts de pinxos.

5.7 Pel transport, s'han d'utilitzar contenidors adequats que protegeixin els aliments de la contaminació. Els vehicles han de ser adequats i, si cal, seran isoterms o frigorífics

6. MARCAT SANITARI

6.1 Els derivats carnis produïts a l'establiment aniran provistos de marca sanitària

7. AUTOCONTROL

7.1 L'establiment ha de definir i aplicar un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), analitzant els diferents perills inherents a cada procés i establint-ne els procediments de control.

Normatives de referència

- Reial decret 1376/2003 de 7 de novembre de 2003 (BOE núm. 273 de 14/11/2003), que estableix les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç al detall.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L 226 de 25 de juny de 2004).
- Reial decret 202 de l'11 de febrer del 2000 (BOE núm. 48 de 25/02/2000), que estableix les normes sanitàries relatives als manipuladors d'aliments.