

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNICERIAS		
Revisión: 19	Fecha: 24/07/2024	

LEGISLACION

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1021/2022, requisitos en materia de higiene en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1086/2020, flexibilización en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS GENERALES

1/11

Locales

Limpios y en buen estado

Con espacio suficiente para las operaciones

Permiten la limpieza y desinfección adecuadas

Evitan la acumulación de suciedad

Evitan o reducen la contaminación transmitida por el aire

Evitan el contacto con materiales tóxicos

Evitan el depósito de partículas en los alimentos

Evitan la formación de condensación o moho en superficies

Posibilitan las prácticas correctas de higiene

Previenen la contaminación cruzada

Previenen contaminaciones externas (insectos, roedores,...)

Ofrece condiciones de Tª controlada (si es necesario)

Servicios sanitarios

Disponen de ventilación natural o mecánica

Las cisternas van conectadas a desagüe eficaz

Los inodoros no comunican directamente con locales de manipulación

Ventilación

Apropiada y suficiente, mecánica o natural

Evita corrientes mecánicas de zona contaminada a limpia

Permite el acceso fácil a filtros y otras partes para su limpieza

Iluminación

Suficiente, por medios naturales o artificiales

Dispone de protección, si procede

Suelos

En buen estado y fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Tiene adecuado desagüe que evita contaminación

Paredes

En buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Superficie lisa hasta una altura adecuada para las operaciones

Techos, falsos techos y otras instalaciones suspendidas

Impiden la suciedad, la condensación y el moho

No desprenden partículas

Ventanas y demás huecos

Impiden la acumulación de suciedad

Si comunican con el exterior, con pantallas antiinsectos desmontables, en su caso

Permanecen cerradas si posibilitan la contaminación

Puertas

Son fáciles de limpiar y desinfectar

De superficie lisa y no absorbente

Superficie en contacto con alimentos

Se mantienen en buen estado

Son fáciles de limpiar y desinfectar

Construida de material liso, lavable y no tóxico

Siempre que se mantengan en buen estado, se permite el uso de Tajos de corte para el despiece de carne, siempre que sean de maderas tratadas y resistentes

Fregaderos e instalaciones destinadas al lavado de alimentos

Tienen suministro adecuado de agua potable fría y caliente

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LA DEPENDENCIA DE VENTA

Mostradores y vitrinas frigoríficos y evitan contaminaciones

Salvo conservas o envasados, se evita el contacto con el público

Se evita la incidencia de los rayos solares sobre productos

Lavamanos de accionamiento no manual

Lavamanos provistos de agua potable caliente y fría

Lavamanos provistos de secado higiénico de manos

Mesas destinadas a manipulación fáciles de limpiar y desinfectar

Equipos y útiles resistentes a la corrosión

Equipos y útiles fáciles de limpiar y desinfectar

Contenedor de residuos estanco fácil de limpiar y desinfectar, e identificado

Aparatos de lectura y comprobación de temperaturas

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS DE LOS OBRADORES

Cerrados al público

Dispositivo de acondicionamiento de aire si es necesario

Equipos adecuados de picado, amasado y embutido

Locales específicos para secado y curado

Equipos adecuados para salazón, ahumado y cocción

Sí a la anterior, se dota de extracción de humos y vapores

Lavamanos no manual con agua potable caliente y fría

Lavamanos con secado higiénico de manos

Instalación para guardar ropa y calzado cerrada o aislada

Armario para condimentos, especias y aditivos

Realizan procesos de desalados y preparación de tripas

Sí a la anterior, si es en local de manipulación, evitan contaminación

Retirada de envases y embalajes en local de manipulación

Sí a la anterior, se evita contaminación

Se utilizan materiales galvanizados para el curado

Sí a la anterior, se evita la contaminación

Material de limpieza y desinfección en armario identificado

4/11

CONDICIONES DE MANIPULACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y VENTA

No se esparce serrín u otro material pulverulento

Sí a la anterior, ni en locales de trabajo ni en almacenes

No hay embalajes ni envases vacíos no recuperables en sala ventas

Los productos se exponen impidiendo el contacto con el suelo

Se dispone de dispositivo antiinsectos

Se impide la entrada de animales

No se simultanea la actividad con otra que contamine

Mantienen separación adecuada por productos

Materias primas y productos elaborados en cámaras separadas

Productos origen vegetal y origen animal en cámaras separadas

Sí a la anterior, está separada de otras carnes y productos

Sí a la anterior, no se pica ni se utiliza para elaborar derivados

No se pinchan carteles indicadores en productos (6)

La carne picada no se conserva de un día para otro

Se mantienen refrigeradas e identificadas (5)

No en el mismo compartimiento carne refrigerada y congelada

Congelación derivados cárnicos con dispositivos adecuados

Las temperaturas durante todo el proceso se mantienen

Operaciones rápidas y sin acumulación de carnes

Picado a petición y vista del comprador. Si se hace con carácter previo, no se conservará para otro día

No se elaborará CSM

Si elaboran carne picada y preparados de carne cumplirán con los capítulos II y III de la sección V del anexo II del R(CE) 853/2004

Si elaboran productos cárnicos cumplirán la sección VI del anexo III del R(CE) 853/2004

5/11

Los locales o parte de ellos estarán provistos de acondicionamiento de aire, si fuera necesario

En el caso de elaboraciones con tratamiento térmico dispondrán de equipos de extracción o separación en el tiempo

El transporte se ajusta a criterios de distribución local (12)

El transporte cumple criterios de temperatura (5)

Los traslados irán acompañados de documento interno

ENVASADO Y ETIQUETADO

Envases y embalajes deteriorables no se volverán a usar

Etiquetado con denominación comercial, especie e ingredientes

Carne de bovino de edad = ó < de 12 meses se etiqueta según normativa (3)

Advertencia de "Cocinarse antes de su consumo" en determinadas carnes (4)

Si comercializa piezas de caza silvestre, disponen del oportuno marchamo (9)

Se indica en etiqueta el país de origen o lugar de procedencia de la carne (10)

Se hace indicación de los alérgenos, si es necesario (11)

La carne de lidia se expone identificada: "Carne de reses lidiadas"

Los productos se etiquetan conforme a la normativa vigente (11).

Podrá incluir voluntariamente:

- ELABORADO POR, junto al tipo y nombre del establecimiento.
- ELABORACIÓN PROPIA en cartel próximo al producto. Solo se podrá vender en el establecimiento elaborador o su sucursal

REQUISITOS DE SUMINISTRO

Cumplen condiciones para el suministro de producción propia a otros minoristas:

- Solo si es marginal (suministro \leq 25% anual) o comercialización total de 500 kg/semana)
- localizada (dentro de la USL o ZS. Radio de 50 km entre CCAA)
- y restringida (no suministro a industrias)
- Debe presentar declaración responsable con establecimientos a los que suministra, cantidades y fechas

6/11

La distribución desde obradores o a sucursales no se considera suministro entre establecimientos minoristas.

REQUISITOS DE TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites	Igual o inferior a 7 °C
Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos	Igual o inferior a 3 °C
Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites	Igual o inferior a 4 °C

Preparados de carne	Igual o inferior a 4 °C
Carne picada	Igual o inferior a 2 °C
Alimentos congelados o ultracongelados	Igual o inferior a -18 °C

CONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

- Los equipos tendrán potencia para alcanzar T° central no superior a -18°C (si se usan arcones o cámaras de mantenimiento deberán cumplir este requisito)
- Si están envasados se mantendrá envase y etiqueta y se añadirá nueva etiqueta con fecha de congelación. En caso de fracción, se identificarán de forma que vincule al original.
- Materias primas sin envasar se le etiquetarán con fecha de llegada y de congelación.
- La carne fresca se congelará inmediatamente. No podrá venderse descongelada.
- Productos de elaboración propia se envasarán y etiquetarán con fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación y fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado. Contarán con registros con la siguiente información: descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente. Este registro no será necesario si la información se incluye en la etiqueta.
- En comidas preparadas en caliente destinadas a ser refrigeradas o congeladas, la Tª en el centro del producto deberá disminuir de 60°C a 10°C en menos de dos horas.

7/11

EMPLEO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES

- Serán aptos para uso alimentario.
- Aportados por la propia clientela:
 - Podrán usarse los aportados por la propia clientela.
 - Podrá ser rechazado si no está en estado higiénico apropiado.
 - Los operadores están exentos de responsabilidad.
- Aportados por el operador:

- Podrán reutilizar los retornados por la clientela siempre que quede garantizada la idoneidad de los mismos.

SUMINISTRO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE

- Se permite el suministro de pequeñas cantidades de carne de aves de corral, lagomorfos y aves silvestres por parte del productor (sacrificio en la explotación) siempre que:
 - El suministro podrá ser en la propia explotación, en mercados ocasionales o periódicos y directamente (sin intermediarios) del productor al comercio minorista. Está permitido el reparto a domicilio, pero no el envío por correspondencia.
 - La distancia entre origen y destino no superará los 100 km.
 - Sin perjuicio de cumplir la norma de Etiquetado, el productor facilitará al comprador un documento con: el RGSEAA de la explotación donde conste la autorización para el sacrificio, la descripción de la mercancía, el peso neto y la fecha de sacrificio.
- En casos excepcionales y con autorización los cazadores podrán suministrar pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre:
 - La carne se obtendrá de un establecimiento de manipulación de caza.
 - Se consideran pequeñas cantidades de carne de caza dos canales de caza mayor/semana/cazador
 - Solo se podrá realizar dentro del ámbito del municipio/unidad sanitaria local/zona de salud.
 - Canales y despieces llevarán una marca de identificación rectangular que incluya VENTA LOCAL y el nº de registro del establecimiento, y se fijará en el producto, envase o embalaje, o estamparse en una etiqueta fijada al producto, envase o embalaje.
 - El productor facilitará al comprador un documento con: nº de inscripción en el registro establecimiento al efecto, descripción de la mercancía, peso neto y fecha de caza.

- o El productor (cazador) dispondrá de un registro con cantidades, fechas de suministro y clientes.

REGISTROS Y DOCUMENTOS

Autorización que indica la actividad a realizar

Documento de autocontrol sanitario

Programa de formación continuada del personal

Documentos que determinen origen y destino de las carnes (1)(2)(7)

Documento de eliminación y trazabilidad de subproductos

Registros del documento de autocontrol

Verificaciones analíticas (8)

Anotaciones.

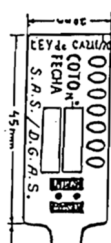
9/11

- (1) Para las carnes de vacuno: documentos comerciales que acrediten la procedencia de las carnes, constando en ellos las menciones del etiquetado obligatorio, e indicando el detallista la fecha de llegada al establecimiento de la canal, media canal dividida en un máximo de tres piezas, cuarto de canal o pieza de carne, y la fecha final de venta, excepto en el caso de presentación de las carnes en barquetas, en el que se indicará la fecha de puesta a la venta (RD 75/2009)
- (2) Reglamento (CE) 275/2007, art. 5 quater: las carnes expuestas despiezadas sin preenvasar llevarán una indicación con los nombres de los países de nacimiento, cría y sacrificio de los animales de los que procede la carne, seguido de los nombres de los países de despiece de las canales. Las carnes de animales cuyos países de nacimiento y/o cría y/o sacrificio sean distintos estarán claramente separadas en su exposición para la venta. El detallista deberá facilitar los nºs de registro de los establecimientos de sacrificio o despiece si se le requiere por los consumidores.
- (3) La etiqueta de la CARNE ENVASADA de bovinos de edad igual o inferior a doce meses llevará la indicación siguiente: para bovinos menores de 8 meses: "Edad de sacrificio: hasta 8 meses" o la letra "V" más la denominación de venta "Ternera blanca" o "Carne de ternera blanca". Para bovinos mayores de 8 meses, pero menores de 12: "Edad de sacrificio: de 8 a 12 meses" o la letra "Z" más la denominación de venta "Ternera" o "Carne de ternera" En la

carne sin envasar, este aspecto del etiquetado no está aún determinado (Reglamento (CE) 361/2008)

- (4) Los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral, de solípedos o preparados de carne en los que hay carne separada mecánicamente deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo (RD 1086/220)
- (5) Carnes frescas refrigeradas de bovino, porcino, ovino, caprino, solípedos, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y de caza mayor silvestre: $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Carnes frescas refrigeradas de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre: $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$. Preparados de carne: entre $\leq 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Despojos refrigerados: $\leq 3^{\circ}\text{C}$. Carnes y despojos congelados: $\leq -12^{\circ}\text{C}$. Platos cocinados cárnicos con duración inferior a 24 h: $\leq 8^{\circ}\text{C}$, con duración superior a 24 h: $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 63^{\circ}\text{C}$.
- (6) No admitido en productos envasados. En productos sin envasar, si pueden contaminar.
- (7) Se cumplen los requisitos en materia de trazabilidad según Reglamento (UE) 931/2011: descripción del producto, cantidad, proveedor, cliente, lote y fecha de expedición.
- (8) Verificaciones analíticas a realizar, como mínimo, cada 6 meses (Instrucción 119/2012 Consejería de Salud):
 - a. Salmonella ausencia en 10 grs en carne picada y preparados de carne.
 - b. E. coli en carne picada $n=5$, $c=2$, $m=50$ ufc/gr, $M=500$ ufc/gr al final de la fabricación
 - c. E. coli en preparados de carne $n=5$, $c=2$, $m=500$ ufc/gr, $M=5000$ ufc/gr
 - d. Aerobios en carne picada $n=5$, $c=2$, $m=5 \times 10(5)$ ufc/gr, $M=5 \times 10(6)$ ufc/gr al final de la fabricación sólo si la carne picada tiene vida útil > a 24 h.
- (9) Marchamos: A-para piezas de caza mayor, B-para piezas de caza menor, para piezas destinadas por cesión directa al detallista, ambas de color verde, y ubicados preferentemente en los músculos abdominales (falda). Orden de la Consejería de Salud de 9 de febrero de 1991. Si la carne de caza procede de una sala de tratamiento de carne de caza silvestre llevarán el marcado sanitario previsto en el Reglamento (CE) 853/2004.

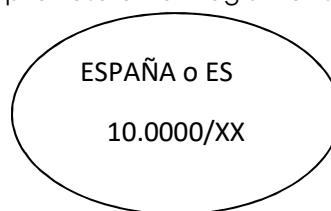
10/11



A



B



C Marcado sanitario para piezas procedentes de salas de tratamiento

- (10) Reglamento de Ejecución (UE) 1337/2013: País de cría, País de sacrificio y código del lote.
- (11) Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y RD 126/2015 sobre etiquetado en comercio minorista.

(12) Circular de la Consejería de Salud de 23/09/2015: las carnicerías podrán distribuir a otras carnicerías, sucursales o no, y a establecimientos de comidas preparadas siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a. se encuentre en un radio de 50 km
- b. dispongan de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción.
- c. no suministren a establecimientos con RGSEAA
- d. no sea la actividad principal de establecimiento productor
- e. la venta sea siempre inferior a la venta in situ al consumidor final en sus propias instalaciones