

## Annex III

**Condicions que deuran complir les carnisseries - salxixeries que elaboren preparats càrnics frescos** establertes al Real Decret 1376/2003 on s'estableixen les condicions sanitàries de producció, magatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç al detall.

1. Productes que poden elaborar: hamburgueses, llonganisses, salsixes, mandonguilles, productes adobats, xorís fresc, terrina de sobrassada, etc.

2. Estructures i d'equipament:

a) Obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic.

b) Equips adequats per a picar, amassar i embotir els productes.

c) Rentamans d'accionament manual amb d'aigua potable, calenta i gelada, i material per a la neteja i assecat higiènic de les mans (paper d'un sol ús, etc.).

d) Zona per a guardar la roba

e) Zona per al magatzematge higiènic d'envasos, plàstics, films, terrines, etc.

f) Dispositiu o armari per al magatzematge dels condiments, espècies i additius alimentaris, en condicions que s'evite la seua contaminació.

g) Dispositiu o armari per al magatzematge de detergents, desinfectants i material de neteja i manteniment.

3. Condicions d'emmagatzematge:

- Carns picades i preparats de carn picada  $\leq + 2^{\circ}$  C.

- Preparats de carn:  $\leq + 2^{\circ}$  C a  $\leq + 7^{\circ}$  C.

4. Trasllat de productes: En el cas que l'obrador es situe separat de la dependència de venda – és a dir fora del Mercat- els productes deuran anar acompanyats del document o albarà que inclourà el número de registre de l'establiment d'origen, els productes que empara i la dependència de venda de destí.

5. Envasat i etiquetatge

a) Productes envasats per a la venda al consumidor: A més del que estableixen les normes generals d'etiquetatge. Els productes aniran etiquetats amb:

- Marca sanitària.

- Part superior: ELABORACIÓ PRÒPIA (en lletres majúscules)

- Part central: número de registre de l'establiment

- Part inferior: VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR (en lletres majúscules)

- Denominació comercial fent menció especial a l'especie o especies i llista d'ingredients (cal tenir en comte els Al·lèrgens)
- b) No envasats per a la venda al consumidor:
- Cartell o retol pròxim al producte en l'expositor on conste:
    - Indicació de "Elaboració pròpia"
    - Denominació comercial fent menció especial a l'especie o especies i llista d'ingredients (cal tenir en compte els Al·lèrgens)

6. Es podran subministrar els preparats càrnics frescos a bars i restaurants, mantenint-se la restricció del subministre als establiments de menjats preparats instal·lats en residències, geriàtrics, hospitals, guarderies i col·legi per tractar-se de col·lectius de major risc com poden ser les persones majors, els malats i els xiquets.

### **Condicions que deuen complir les peixateries (Segons el Reglament Comunitat Europea 8522004 i altra normativa d'aplicació)**

#### a) Condicions estructurals de les parades de venda de peix i marisc

1. Les superfícies del sòl estaran en bon estat, ser fàcils de netejar, impermeables, no absorbents i llavables (no es permetran superfícies de fusta o altre material que no complisca amb les característiques abans indicades).
2. A les zones de manipulació d'aliments, les superfícies com per exemple les zones d'exposició del peix, parts baixes i interiors de mostradors, estanteries per a l'emmagatzematge de bosses, utensilis, etc.) estaran en bon estat, seran fàcils de netejar, per la qual cosa estaran construïts amb materials llisos, llavables i resistents a la corrosió, no es permet utilitzar superfícies de fusta o altre material que no complisca amb les característiques abans indicades.
3. Tots els equips i instal·lacions en contacte directe amb els productes alimentaris (superfícies de tall de peix, caixes que no siguin d'un sol ús, taules de treball, etc.) seran fàcils de netejar i desinfectar i el seu estat de conservació serà l'adequat.
4. La parada necessitarà punt d'aigua calenta i gelada que estaran en bon estat de conservació i disposarà de material per al rentat (sabó) i assecat higiènic de les mans (paper d'un sol ús, etc.).
5. Per al cas que el rentat de les caixes de transport de peix es faci a la parada, esta disposarà d'una pica amb suficient capacitat.
6. Els receptacles dels vehicles per al transport estaran en bon estat de conservació i es mantindran nets.

## b) Condicions d'higiene

1. Totes les instal·lacions, equips, taules, útils, recipients, caixes, etc. es mantindran en adequades condicions d'higiene.
2. No s'utilitzaran recipients que siguen de superfície absorbent, no llisa i de difícil neteja per al magatzem de bosses, ganivets, guants, etc. ( caixes de porexpan, fusta, cartró etc.)
3. Les caixes utilitzades per a mantenir el peix fresc amb gel, deuran evitar que l'aigua de fusió permaneixca en contacte amb els productes de la peixca.
4. Les deixalles dels productes alimentaris es dipositaran en recipients fabricats amb materials fàcils de netejar i estaran en bon estat de neteja i conservació ( no es permetran caixes de fusta, cartró, etc.)
5. Els desaigües de les parades que connecten amb el desaigüe del mercat, garantitzaran que drenen adequadament l'aigua de fusió del gel dels mostradors, per a la qual cosa es protegiran, netejaran i desembossaran amb la freqüència suficient per a que acomplisquen la seua funció. S'evitarà que l'esmentada aigua caiga al terra tant dels passadissos del mercat com de l'interior de la parada.
6. Els productes de neteja i desinfecció (detergents, desinfectants) s'emmagatzemaran de manera separada de la zona on es manipulen els aliments (armari tancat, etc.)
7. Caldrà establir mètodes de vigilància adequats contra les plagues (raedors, insectes reptants, etc.) en cada parada del mercat, independentment de la vigilància que es faça de les instal·lacions comuns per part de l'Ajuntament. En el cas de detectar-se alguna de les plagues, es realitzara un tractament per a la seua eradicació per empresa autoritzada.

## c) Condiciones de manipulació

1. Als productes de la peixca se'ls afegirà gel tantes vegades com siga necessari, amb l'objectiu que mantinguen una temperatura propera a la de fusió entre 0 i 5° C
2. Les operació de descabeçats i esviscerat es realitzaran de manera higiènica, no es podran utilitzar draps en cap classe de manipulació.
3. Si el peix es manté a la parada de venda en horari fora de l'activitat del mercat, s'emmagatzemarà de manera higiènica, disposarà de la suficient quantitat de gel que garantintze les temperatures anteriorment indicades, i en cas que es protegeixca de la contaminació, s'utilitzaran materials d'un sol ús o seran de fàcil neteja i desinfecció i es mantindran nets.
4. Totes les persones que treballen a la zona de manipulació deuran mantindre

un elevat grau de neteja i la vestimenta serà adequada per al treball.

5. Les persones que manipulen aliments deuran acreditar que han rebut formació en qüestions d'higiene alimentària.

#### d) Etiquetatge

1. Tots els productes que s'exposen per a la venda disposaran de la seua corresponent etiqueta, que com a mínim contindrà la següent informació:

- Denominació comercial de l'especie.
- Mètode de producció (pesca extractiva, peixcat en aigua dolça, criat o acuicultura, marisqueig)
- Nom de la zona de captura o de cria (Zona Fao nº)
- Mode de presentació i/o tractament (eviscerat: **evs**; amb cap: c/c; sense cap; s/c; filetejat; fl; cuit: cc; descongelat, altres)

2. En el cas dels mol·luscs bivalves (mejillons, cloïsses, caragol punxent, etc.) disposaran de l'etiqueta que garantitze el seu origen. Quan es fraccione el contingut de l'envàs, es conservarà l'etiqueta durant al menys els 60 dies següents al fraccionament del contingut dels envasos.

Una vegada exposats a la venda, en cap cas es tornaran a submergir ni polvoritzar-se amb aigua.

#### **a) Condicions estructurals de les parades no incloses als apartats anteriors:**

1. Les superfícies del sòl estaran en bon estat, ser fàcils de netejar, impermeables, no absorbents i llavables (no es permetran superfícies de fusta o altre material que no complisca amb les característiques abans indicades).

2. A les zones de manipulació d'aliments, les superfícies com per exemple les zones d'exposició de productes, parts baixes i interiors de mostradors, estanteries per a l'emmagatzematge de bosses, utensilis, etc.) estaran en bon estat, seran fàcils de netejar, per la qual cosa estaran construïts amb materials llisos, llavables i resistents a la corrosió, no es permet utilitzar superfícies de fusta o altre material que no complisca amb les característiques abans indicades.

3. Tots els equips i instal·lacions en contacte directe amb els productes alimentaris (superfícies de tall, expositors, taules de treball, etc.) seran fàcils de netejar i desinfectar i el seu estat de conservació serà l'adequat.

4. Si la parada necessitava punt d'aigua calenta i gelada que estaran en bon estat de conservació i disposara de material per al rentat (sabó) i assecat

higiènic de les mans (paper d'un sol ús, etc.).

5. Els receptacles dels vehicles per al transport estaran en bon estat de conservació i es mantindran nets.

b) Condicions d'higiene

1. Totes les instal·lacions, equips, taules, útils, recipients, caixes, etc. es mantindran en adequades condicions d'higiene.

2. No s'utilitzaran recipients que siguin de superfície absorbent, no llisa i de difícil neteja per al magatzem de bosses, ganivets, guants, etc. (caixes de porexpan, fusta, cartró etc.)

3. Les deixalles dels productes alimentaris es dipositaran en recipients fabricats amb materials fàcils de netejar i estaran en bon estat de neteja i conservació (no es permetran caixes de fusta, cartró, etc.)

4. Els desaigües de les parades que connecten amb el desaigüe del mercat, garantiran que drenen adequadament i per a la qual cosa es protegiran, netejaran i desembossaran amb la freqüència suficient per a que acomplisquen la seua funció.

5. Els productes de neteja i desinfecció (detergents, desinfectants) s'emmagatzemaran de manera separada de la zona on es manipulen els aliments (armari tancat, etc.)

6. Caldrà establir mètodes de vigilància adequats contra les plagues (roedors, insectes reptants, etc.) en cada parada del mercat, independentment de la vigilància que es faci de les instal·lacions comuns per part de l'Ajuntament. En el cas de detectar-se alguna de les plagues, es realitzarà un tractament per a la seua eradicació per empresa autoritzada.