



## **PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE COMERCIALIZAN AL POR MENOR CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS**

### **1.-INTRODUCCIÓN**

Este protocolo se elabora siguiendo las directrices del PNCOCA, describiendo de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar en estos establecimientos por parte de los SVO.

### **2.-OBJETO**

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de las empresas que comercializan carnes frescas y sus derivados, de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

### **3.-ALCANCE**

Se aplica a carnicerías, carnicerías - salchicherías y carnicerías - charcuterías. Es decir, resulta de aplicación, a establecimientos que comercializan sus productos mediante venta directa a consumidor final.

### **4.-ESTRUCTURA Y DESARROLLO**

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los estrictamente establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

Sigue el mismo esquema que el protocolo general de higiene, habiéndose incluido en color anaranjado los aspectos específicos del sector. Consta de los apartados:

Elaborado por / fecha: Unidad de Registro El 06/07/2021	Aprobado por / fecha: Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria El 06/07/2021
---	---

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL
03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL
04. TRAZABILIDAD
05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
06. FORMACIÓN DEL PERSONAL
07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

## PREGUNTAS

### DATOS GENERALES DE IDENTIFICACION

LOCALIDAD:	<input type="text"/>	FECHA:	<input type="text"/>
ESTABLECIMIENTO:	<input type="text"/>		
Nº REGISTRO:	<input type="text"/>		
TITULAR:	<input type="text"/>		

SI NO NP\*

### 01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

01.01- ¿Está la empresa registrada?

01.02- ¿Son correctos los datos que constan en el registro?

01.03- ¿Coinciden las actividades registradas con las realizadas?

### 02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL

02.01- ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

02.02- ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes, y puertas, así como aquéllas donde se manipulan alimentos?

02.03- ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?



**02.04-** ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho?

**02.05-** ¿Están protegidos huecos al exterior y ventanas de contaminación y plagas?

**02.06.** ¿Cuentan con suficiente capacidad frigorífica?

**02.07-** ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio?

**02.08-** ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente?

**02.09-** ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?

**02.10-** ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico?

**02.11-** ¿Dispone de servicios higiénicos?

**02.12-** ¿Tienen vestuarios para el personal?

**02.13-** ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

### **SUMINISTRO DE AGUA**

**02.14-** ¿Tienen suministro de agua potable?

### **03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL**

**03.01-** ¿Disponen de un sistema de gestión de seguridad alimentaria y lo aplican?



**03.02-** ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden?

**03.03-** ¿Las operaciones de limpieza y desinfección se hacen de la forma y en los momentos adecuados y con productos aptos para uso en la industria alimentaria?

### **03.04- MANIPULADORES Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

**03.04.01-** ¿Los manipuladores cumplen las actitudes y prácticas higiénicas básicas?

**03.04.02-** ¿Se respetan prácticas de manipulación o prohibiciones específicas?

**03.05-** ¿Dispone de un plan frente a las plagas?

**03.06-** En caso de manipular alimentos susceptibles de contener alérgenos, destinados a ser consumidas por personas alérgicas, ¿está el personal formado adecuadamente para su manipulación?

### **REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE**

**03.07.** ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

### **MECAS**

**03.08-** ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

### **03.09- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

**03.09.01-** ¿Se almacenan etiquetados, bien cerrados y separados de los alimentos las sustancias peligrosas o no comestibles?

**03.09.02-** ¿Están los productos alimenticios almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

**03.09.03-** ¿Tienen los equipos los dispositivos de control de la temperatura adecuados para garantizar la conservación y mantenimiento de los productos?

**03.09.04-** ¿Se mantiene la cadena de frío?

**03.10-** ¿Se respeta la separación entre las materias primas, productos elaborados y semielaborados que así lo requieran para evitar la contaminación y los cruces de líneas?

**03.11-** Una vez concluido el tratamiento térmico ¿se refrigeran cuanto antes los alimentos que así lo requieren?

**03.12-** ¿Disponen de los dispositivos de control (manómetros, clorómetros, phmetros...) necesarios para asegurar la producción de alimentos seguros?

#### **04. TRAZABILIDAD**

**04.01-** ¿Todos los productos están adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes?

**04.02-** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

**04.03-** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con las empresas a las que suministra sus productos?

**04.03.01-** Cuando el suministro es entre un establecimiento central y sus sucursales o entre el obrador y las dependencias de venta, así como el que pueda llevarse a cabo en el servicio a domicilio, incluyendo los casos permitidos de suministro a establecimientos de comidas preparadas ¿El operador emite el documento que exige el RD 1376/2003 en su anexo?

**04.04-** Además de lo anterior, ¿se pone a disposición del receptor\* de productos de origen animal\*\* la siguiente información?

**04.05-** En el caso de productos que contienen aditivos, ¿se lleva un control exhaustivo de trazabilidad de los mismos?

**04.06-** ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

**05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS** (Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo)

**05.01-** ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

**05.02-** ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible de las salas en las que están depositados los alimentos?

**05.03-** En caso necesario, ¿se dispone de un lugar adecuado para el almacenamiento de residuos?

**05.04-** ¿Se eliminan los residuos sin perjudicar al medio ambiente?

**05.05-** ¿Gestionan adecuadamente los SANDACH?

**06. FORMACIÓN DEL PERSONAL**

**06.01-** ¿Están correctamente formados los trabajadores?

**07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

**07.01-** ¿Las características organolépticas son correctas?

**07.02. ETIQUETADO**

**07.02.01-** La información dada en los **alimentos envasados por los titulares de estos establecimientos**, ¿cumplen el Real Decreto 126/2015, la norma general de etiquetado y el Real Decreto de carnicerías?

**07.02-** La información dada en los **alimentos expuestos para la venta sin envasar y los envasados a petición del consumidor**, ¿cumplen el RD 126/2015 y el RD de carnicerías?

**07.03. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

**07.03.01-** ¿Cumplen con el Reglamento (CE) 2073/2005, en el caso de elaborar, o de manipular y envasar, alimentos listos para el consumo favorecedores del crecimiento de Listeria?



**07.03.02-** ¿Cumplen con el Reglamento 2073/2005 o con el documento de la AECOSAN sobre la flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento para carne picada y preparados de carne para analizar *E.coli* y *Salmonella*?

### **INGREDIENTES TECNOLÓGICOS**

**07.04-** ¿Están autorizados los aditivos utilizados y se añaden respetando los límites autorizados?

### **08. CUMPLIMIENTO DE LA LEY 28/2005, modificada por la LEY 42/2010, DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO**

**08.01-** ¿Se cumple la Ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo en el establecimiento?

**\*NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**