

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**4211** REIAL DECRET 265/2008, de 22 de febrer, pel qual s'estableix la Llista marc d'establiments registrats per a l'exportació de carn i productes carnis.

Com a resultat de la progressiva eliminació de barreres comercials a conseqüència de la superació de problemes relacionats amb la sanitat animal al nostre país ha estat possible l'expansió i el desenvolupament de les exportacions espanyoles de productes d'origen animal, que han assolit una gran importància en els últims anys. A això s'afegeix l'avanç de la indústria agroalimentària espanyola, que ha impulsat notablement les exportacions tant en el mercat intracomunitari com a països tercers.

L'exportació de carn fresca i productes d'origen animal a països no membres de la Unió Europea està subjecta al compliment de requisits varis, d'acord amb el que en cada cas exigeixen els països tercers de destí, en particular relatius als àmbits de la higiene, la sanitat animal, la traçabilitat i el benestar animal. Dins d'aquest marc, és necessari tenir en compte que alguns països tercers exigeixen, perquè s'hi pugui exportar, uns requisits específics i addicionals als que són aplicables al comerç intracomunitari.

El capítol II del títol II de la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal, regula els controls per a l'exportació, entre d'altres, dels productes d'origen animal, preveient que han de ser inspeccionats amb caràcter previ a la sortida del territori nacional, i disposa que en les exportacions, les inspeccions o proves sanitàries també es poden iniciar en els establiments de producció autoritzats a aquest efecte per l'Administració General de l'Estat. D'altra banda, la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, a l'article 38 disposa que són competència exclusiva de l'Estat la sanitat exterior i les relacions i acords sanitaris internacionals, i que són activitats de sanitat exterior totes les que es realitzin en matèria de vigilància i control dels possibles riscos per a la salut derivats de la importació, exportació o tràfic de mercaderies i del trànsit internacional de viatgers. Així mateix, disposa la col·laboració entre els ministeris competents per facilitar que les activitats d'inspecció o control de sanitat exterior es coordinin amb les que puguin estar relacionades, amb l'objectiu de simplificar i agilitar el tràfic.

L'objecte principal d'aquest Reial decret és:

a) Desplegar per reglament la Llei 8/2003 segons el que estableix la disposició final cinquena de la Llei esmentada, per facilitar les actuacions de control dels requisits exigits per diversos països tercers perquè s'hi pugui exportar, quan aquests requisits són específics, i addicionals als que són aplicables al comerç intracomunitari.

b) Establir, en aplicació dels principis d'eficiència, eficàcia, servei al ciutadà i agilitat en la tramitació administrativa, que la sol·licitud d'inclusió en la llista també suposa la sol·licitud de la preceptiva autorització sanitària que preveu l'article 11.2 del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització amb països tercers de carn fresca, productes carnis i altres productes d'origen animal, per a la qual cosa la documentació acreditativa presentada té efectes en els dos supòsits.

En l'elaboració d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels interessos dels sectors afectats.

Aquest Reial decret es dicta en virtut de l'habilitació que contenen la disposició final cinquena de la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal, i l'article 38.4 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i a l'empara del que disposa l'article 149.1, regles 10a i 16a de la Constitució, per les quals s'atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de comerç exterior i sanitat exterior, respectivament.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació i del ministre de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 22 de febrer de 2008,

## DISPOSO:

### Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

Aquest Reial decret té per objecte establir un registre voluntari de naturalesa administrativa, anomenat «Llista marc d'establiments registrats», per a l'exportació de carn i productes carnis.

### Article 2. *Definicions.*

1. Als efectes d'aquest Reial decret són aplicables les definicions que preveuen:

- a) L'article 3 de la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal.
- b) L'article 2 del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització amb països tercers de carn fresca, productes carnis i determinats productes d'origen animal.
- c) L'annex I del Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- d) El Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, en el Reglament.
- e) El Reglament (CE) núm. 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.
- f) El Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- g) El Reglament (CE) núm. 882/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.
- h) El Reglament (CE) núm. 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

2. Així mateix, s'entén per:

- a) Autoritats competents: la Direcció General de Ramaderia i la Direcció General de Salut Pública, en l'àmbit de les seves respectives atribucions.
- b) Diagrama de flux: representació sistemàtica de la seqüència de fases o operacions portades a terme en la producció o elaboració d'un determinat producte alimentari.
- c) Límit crític: criteri que diferencia l'acceptabilitat o la inacceptabilitat del procés en una determinada fase.
- d) Sistema d'autocontrol: conjunt d'actuacions, procediments i controls que, de manera específica i programada, es realitzen a l'empresa del sector alimentari per assegurar que els aliments, des del punt de vista sanitari, són segurs per al consumidor. El sistema d'autocontrol, que ha d'estar documentat, el constitueixen els plans generals d'higiene (PGH) i el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).
- e) Plans generals d'higiene (PGH): conjunt de programes i activitats preventives bàsiques que s'han de dur a terme a totes les empreses alimentàries per a la consecució de la seguretat alimentària. Tenen com a objectiu establir procediments sobre aspectes bàsics de la higiene i sobre determinades activitats de la seva empresa. Tots els PGH requereixen uns plans específics. Els PGH fan referència a:

Control de l'aigua potable.  
Neteja i desinfecció.  
Control de plagues: desinsectació i desratització.  
Manteniment d'instal·lacions, equipaments i estris.  
Traçabilitat i distribució en partides.  
Formació de manipuladors.  
Control de proveïdors.  
Eliminació de residus i abocaments.  
Programa normalitzat de control d'higiene (PNCH) o procediments operatius estàndard de sanejament (POES).

f) Validació del sistema d'autocontrol: constatació que els elements del sistema d'autocontrol són efectius.

g) Verificació del sistema APPCC: aplicació de mètodes, procediments, assajos i altres avaluacions, a més de la vigilància, per constatar el compliment del pla APPCC.

### Article 3. *Llista marc d'establiments registrats per a l'exportació.*

1. Es crea el registre administratiu anomenat Llista marc d'establiments registrats per a l'exportació, d'ara endavant Llista, adscrit i gestionat per la Direcció General de Ramaderia, d'acord amb el que preveu l'article 1.

2. La Llista es constitueix en una base de dades informatitzada, que té caràcter públic i informatiu, sense perjudici dels límits que legalment corresponguin per a la protecció de les dades de caràcter personal, i és accessible a través de la pàgina web del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

3. A la Llista hi han de constar, almenys, les dades següents: raó social de l'establiment, adreça completa, número de Registre General Sanitari d'Aliments, segons el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, carns i productes carnis a què es refereix la inclusió, organisme independent de control per a la verificació del compliment dels requisits previstos a l'annex I, i, si s'escau, limitacions respecte de productes o països tercers que constin en la inclusió a la Llista.

4. S'estableixen els procediments adequats perquè la informació que conté la Llista marc es comuniqui el Registre General Sanitari d'Aliments i sigui accessible per a totes les autoritats sanitàries.

### Article 4. *Procediment i requisits.*

1. Per a la inclusió dels establiments a la Llista, s'han de complir els requisits següents:

a) Estar autoritzats pels òrgans competents de les comunitats autònomes, d'acord amb el que preveuen el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, el Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i el Reglament (CE) núm. 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

b) Acreditar el compliment de les condicions que estableixen els «plecs de condicions per a l'exportació de carn i productes carnis» en els termes que recull l'annex I, mitjançant un informe de control a càrrec d'organismes independents de control que s'ajustin al que preveu l'annex II quant a la seva acreditació, requisits i procediments d'actuació.

2. Els establiments que compleixin els requisits esmentats i vulguin ser inclosos a la Llista ho han de sol·licitar davant la Direcció General de Ramaderia, en els registres i oficines a què es refereix l'article 38.4. de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, emplenant el formulari el model del qual figura com a annex III de la present norma, disponible de forma electrònica a aquest efecte a la pàgina web del Ministeri. Al formulari s'hi ha d'ajuntar la documentació acreditativa del compliment de les condicions exigides, d'acord amb el que recull l'esmentat annex III.

3. Amb la sol·licitud d'inclusió a la llista s'entén que també s'ha presentat simultàniament la sol·licitud de la preceptiva autorització sanitària que preveu l'article 11.2 del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer. A aquest efecte, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, un cop rebuda una sol·licitud d'inclusió, ha de traslladar immediatament la petició a la Direcció General de Salut Pública, perquè aquest Departament la resolgui d'acord amb la normativa específica aplicable. La denegació de l'autorització sanitària comporta la no-inclusió a la Llista marc i s'ha de comunicar a la comunitat autònoma competent en matèria de control oficial d'aliments.

4. La Direcció General de Ramaderia és l'òrgan competent per resoldre sobre les sol·licituds d'inclusió a la Llista. El termini màxim en què s'ha de dictar i notificar la resolució expressa és de quatre mesos, i es compta des que la sol·licitud hagi tingut entrada en el registre del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En cas que se superi el termini esmentat sense que s'hagi notificat resolució expressa, els interessats poden entendre estimada la seva sol·licitud d'inclusió a la Llista.

Contra les resolucions de la Direcció General esmentada, que no exhaureixen la via administrativa, es pot interposar recurs d'alçada davant el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

#### Article 5. *Efectes de la inclusió a la Llista.*

1. Els establiments inclosos a la Llista són els únics que, amb caràcter general, ha de tenir en compte el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació en la negociació dels acords d'índole sanitària i veterinària per a l'exportació de carn i productes carnis amb els països tercers que exigeixin requisits específics i addicionals als previstos per als intercanvis intracomunitaris, però que no apliquin un sistema d'inspecció directa per part de les seves pròpies autoritats per a l'autorització específica de cada establiment.

2. Els efectes de la inclusió a la Llista es poden limitar a determinats productes o carns, o al fet que el seu enviament es pretengui efectuar a determinats països tercers, tenint en compte els requisits exigits pel tercer país en l'àmbit sanitari i veterinari.

3. Les autoritats competents poden acordar la inclusió automàtica a la Llista dels establiments que estiguin autoritzats per a l'exportació a determinats països tercers, conforme a la seva normativa establerta.

4. La inclusió a la Llista té efectes durant un any i s'ha de renovar anualment.

#### Article 6. *Obligacions dels establiments.*

Els establiments sol·licitants o registrats han de complir, sense perjudici de la resta d'obligacions que preveu la normativa vigent, les següents:

a) Comunicar a les autoritats competents qualsevol modificació en la seva activitat, instal·lacions, autoritzacions administratives o en qualsevol de les dades consignades a la sol·licitud.

b) Permetre l'entrada a les seves instal·lacions als inspectors i controladors designats a aquest efecte per les autoritats competents, així com facilitar l'accés als arxius relatius al seu comerç amb països tercers i proporcionar la informació que els dits inspectors i controladors considerin necessària, i col·laborar en tot moment en la realització dels controls i inspeccions que s'efectuïn en el marc del que preveu aquest Reial decret.

c) Comunicar a les autoritats competents la informació rellevant relativa a les mercaderies que rebutgin les autoritats sanitàries del tercer país destinatari.

#### Article 7. *Modificació, suspensió, renovació i baixa.*

1. Sense perjudici de les sancions que es puguin imposar a les empreses com a conseqüència de la comissió d'infraccions tipificades d'acord amb la normativa vigent, la inclusió d'un establiment a la Llista pot ser modificada, els seus efectes poden quedar suspesos temporalment, o bé els establiments poden ser donats de baixa, quan hi concorrin les causes específiques corresponents.

2. Són causes específiques de suspensió dels efectes de la inclusió a la Llista, sense perjudici del que disposa l'apartat primer, les següents:

a) La sol·licitud fundada del titular, si la suspensió dura el període que el titular hagi sol·licitat, sempre que no excedeixi el termini que hi ha fins a la següent renovació a la Llista.

b) Quan concorrin motius zoonosanitaris o qualsevol altre fenomen o causa que pugui constituir un greu perill per a la sanitat animal o de salut pública.

c) Quan, amb posterioritat a la inclusió a la Llista, l'establiment sigui inclòs en una zona de protecció o vigilància, establerta en aplicació de la normativa vigent, en relació amb alguna malaltia que tingui una relació epidemiològica amb el producte a exportar. La suspensió acaba quan es declara extingit el focus de què es tracti, o l'establiment queda exclòs de la zona de protecció o vigilància.

d) Quan, com a resultat dels controls i inspeccions que preveu l'article següent, o per qualsevol altre motiu, hi hagi sospita fundada de l'incompliment sobrevingut d'algun dels requisits exigibles.

e) Quan hi hagi sospita fundada que la documentació acreditativa, o una part d'aquesta, sobre la base de la qual es va concedir l'autorització, modificació o renovació, era falsa o incorrecta.

f) Quan l'autorització de l'establiment que preveu l'article 4.1.a) estigui suspesa administrativament o judicialment.

La suspensió de la inclusió a la Llista acaba quan es comprovi que han desaparegut les causes específiques que van motivar la suspensió esmentada.

3. Són causes de baixa de les inscripcions a la Llista les següents:

a) La sol·licitud del titular.

b) Quan concorrin motius zoonosanitaris o qualsevol altre fenomen o causa que pugui constituir un greu perill per a la sanitat animal o la salut pública, i no pertoqui la seva modificació o suspensió.

c) Si es comprova l'incompliment sobrevingut d'algun requisit exigible per a la inclusió a la Llista.

d) Si es comprova que la documentació acreditativa, o una part d'aquesta, sobre la base de la qual es va concedir la inclusió a la Llista, modificació o renovació, era falsa o incorrecta.

e) Si s'impedeix, s'impossibilita o es dificulta greument la realització dels controls i inspeccions que preveu aquest Reial decret.

f) El venciment del termini previst en les inscripcions sense que se n'hagi sol·licitat la renovació dins el termini i de la forma escaient.

La baixa de la inclusió a la Llista comporta de manera automàtica la cancel·lació, i la corresponent exclusió del registre esmentat, de l'establiment de què es tracti.

4. Els efectes de les inscripcions a la Llista s'han de modificar quan es doni algun canvi en qualsevol de les condicions previstes en les inscripcions, i no escaigui la seva suspensió o revocació.

5. El procediment per a la suspensió, modificació o baixa s'inicia d'ofici o a sol·licitud d'interessat, i el termini màxim per dictar i notificar la resolució expressa és de 90 dies, des de la data de l'acord d'iniciació en cas que s'iniciï d'ofici, o en els iniciats a sol·licitud de l'interessat, des de la data en què la sol·licitud hagi tingut entrada en el registre del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. No obstant això, quan es tracti de modificacions relatives al titular de l'establiment, el termini esmentat és de 30 dies com a màxim.

6. Les empreses incloses a la Llista han de renovar anualment la seva inscripció mitjançant la presentació d'una sol·licitud conforme al model de l'annex III, abans de finalitzar els efectes de la inclusió, acompanyada amb un informe de control realitzat per l'organisme independent de control a aquest efecte, en què es posi de manifest que l'empresa continua complint els requisits que van donar lloc a la seva inscripció. Aquesta sol·licitud, acompanyada amb l'informe, s'ha de presentar abans dels 12 mesos següents a la data d'inclusió inicial a la Llista o de la seva última renovació, conforme al procediment



que estableix l'article 4.2. El termini per emetre resolució i notificar a l'interessat la resolució és com a màxim de dos mesos des de l'entrada de la sol·licitud en el registre del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

7. Als efectes de les ulteriors renovacions de la inclusió a la Llista, segons estableix el punt anterior, i en cas que, amb posterioritat a la inclusió d'un o més establiments a la Llista, es modifiqui algun dels requisits que preveu l'annex I d'aquest Reial decret, els informes de control presentats a partir de la modificació han de fer menció expressa del compliment dels nous requisits que s'hagin establert.

8. La Direcció General de Ramaderia és l'òrgan competent per resoldre sobre les modificacions, suspensions, renovacions o baixes, i contra les resolucions de la Direcció General esmentada, que no exhaurixen la via administrativa, es pot interposar recurs d'alçada davant el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

#### Article 8. *Controls i inspeccions.*

1. Els organismes independents de control han de verificar, mitjançant una visita de control amb una periodicitat mínima anual, que els establiments compleixen els requisits que estableix aquest Reial decret, i n'han d'emetre el corresponent informe vàlid per a la inclusió o renovació de la inclusió a la Llista.

2. Als efectes de les actuacions realitzades pels organismes independents de control, les autoritats competents han d'establir les directrius necessàries que garanteixin l'aplicació homogènia dels controls i inspeccions.

3. Les autoritats competents poden fer les comprovacions administratives i sobre el terreny que considerin oportunes per comprovar el compliment de les condicions que preveu aquest Reial decret. Els controls poden afectar tant les actuacions dels organismes independents de control com els establiments registrats, amb l'objecte de comprovar el compliment i manteniment dels requisits exigits.

Els responsables dels organismes independents de control i dels establiments registrats han de presentar al personal designat per les autoritats competents l'ajuda i col·laboració necessària per al compliment de les seves funcions.

4. Els organismes independents de control han de comunicar la seva acreditació o autorització provisional i les modificacions que es produeixen a la comunitat autònoma competent en matèria de control oficial d'aliments.

#### Article 9. *Infraccions i sancions.*

En el cas d'incompliment del que disposa aquest Reial decret, és aplicable el règim d'infraccions i sancions que estableixen les lleis 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal, i la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, sense perjudici de les possibles responsabilitats civils, penals o d'un altre ordre que hi puguin concórrer.

#### Disposició addicional única. *Recursos humans i materials.*

La creació i el funcionament de la Llista no suposa increment de la despesa pública i s'ha d'atendre amb els mitjans personals i materials existents al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

#### Disposició transitòria primera. *Establiments autoritzats per a l'exportació a determinats països tercers en el moment de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.*

Els establiments que, en el moment de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, estiguin autoritzats per a l'exportació de la carn i productes carnis als països tercers que exigeixin per fer-ho requisits específics i addicionals als previstos per als intercanvis intracomunitaris de les mercaderies esmentades, poden sol·licitar la seva inclusió a la Llista marc d'establiments registrats per a exportació. Respecte d'aquests, a la Llista esmentada hi han de constar les dades que preveu l'article 3.3.

Llevat que abans es doni algun dels supòsits de modificació, suspensió o extinció que preveu l'article 7, la durada màxima de la inscripció a la Llista dels establiments a què es refereix l'apartat anterior és de 12 mesos a partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, passats els quals queda extingida llevat que amb anterioritat se'n sol·liciti la

renovació, cas en què en la sol·licitud de renovació s'ha de presentar la documentació acreditativa del compliment dels requisits exigits per a la inclusió a la Llista.

Disposició transitòria segona. *Organismes independents de control.*

1. Els organismes independents de control que hagin sol·licitat la corresponent acreditació poden ser autoritzats provisionalment mitjançant una resolució de la Direcció General de Ramaderia, d'acord amb el procediment que s'estableixi de manera conjunta amb el Ministeri de Sanitat i Consum, per un període màxim de fins a dos anys des de la notificació de l'esmentada autorització provisional, mentre obtenen l'acreditació, amb la sol·licitud prèvia i presentació de la documentació que preveu l'annex II.

2. El termini màxim per emetre resolució i notificar l'esmentada autorització provisional és de 4 mesos.

3. L'autorització provisional es limita quant a la seva validesa i eficàcia als efectes que preveu aquest Reial decret.

4. Els organismes independents de control han de conservar per a la possible consulta per part de les autoritats competents, durant un termini de cinc anys, els expedients, la documentació i les dades dels controls efectuats i dels informes emesos.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1, regles 10a i 16a de la Constitució, per les quals s'atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de comerç exterior i sanitat exterior, respectivament.

Disposició final segona. *Modificació del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització amb països tercers de carn fresca, productes carnis i altres productes d'origen animal.*

S'afegeix a l'apartat tercer de l'article 11 del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització amb països tercers de carn fresca, productes carnis i altres productes d'origen animal, el paràgraf següent:

«A aquests efectes, els informes realitzats pels organismes independents de control per a la inclusió dels establiments a la Llista marc d'establiments registrats per a l'exportació, establerta pel Reial decret 265/2008, de 22 de febrer, es posen a disposició de la Direcció General abans esmentada, que els ha de tenir en compte per a la concessió de l'autorització que preveu aquest article.»

Disposició final tercera. *Facultat de desplegament reglamentari.*

Es faculta els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i de Sanitat i Consum, perquè, en l'àmbit de les seves respectives competències, dictin les disposicions necessàries per al desplegament i l'aplicació del que estableix aquest Reial decret.

Així mateix, es faculta els esmentats ministeris perquè modifiquin, de manera conjunta i mitjançant una ordre ministerial, els annexos d'aquest Reial decret.

Disposició final quarta. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor en el termini de sis mesos des de l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 22 de febrer de 2008.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern  
i ministra de la Presidència,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## ANNEX I Requisits dels establiments

### Annex I A

#### *Plec de condicions higienicosanitàries que han de complir els establiments de carn i productes carnis per a l'exportació a països tercers*

#### APPCC

Tots els establiments han de desenvolupar i aplicar un pla APPCC per escrit que cobreixi tots els productes que aquest establiment manipuli. El pla APPCC ha d'incloure els punts següents:

- Descripció del producte
- Diagrama de flux
- Anàlisi de perills
- Punts de control crític (PCC)
- Establiment de límits crítics
- Procediment de control o vigilància
- Mesures correctives
- Manteniment de registres
- Procediments de verificació i reavaluació

#### A. Referent a la descripció del producte

L'APPCC ha d'incloure:

- El nom de l'establiment i del producte
- Els ingredients i les primeres matèries utilitzades
- El tipus d'envàs utilitzat
- La temperatura a què el producte s'ha de mantenir, distribuir i vendre
- La forma de preparació del producte per al consum
- L'ús o consumidors previstos del producte acabat

#### B. Referent al diagrama de flux

S'ha de disposar d'un esquema en què es descriuin els passos de cada procés i el flux de productes de l'establiment (diagrama de flux).

#### C. Referent a l'anàlisi de perills

1. Tots els establiments han d'haver portat a terme una anàlisi de perills per determinar els perills per a la seguretat dels aliments amb una probabilitat raonable que es produeixin durant el procés de producció i per identificar les mesures preventives que l'establiment pot aplicar per controlar-los.
2. L'anàlisi de perills consta de:
  - Identificació i llista de tots els passos del procés on els perills poden ser importants
  - Identificació de les mesures preventives per controlar el perill identificat



D. Referent al punts de control crític (PCC)

El sistema APPCC ha de tenir establerts i documentats els punts de control crític. Per identificar els PCC s'utilitza l'eina denominada "arbre de decisions", on s'han d'incloure tots els perills identificats a l'anàlisi de perills, si bé es poden utilitzar altres enfocaments o sistemes.

E. Referent a l'establiment de límits crítics

1. Han d'estar establerts i documentats els límits crítics per a cada PCC i determinar-ne la validesa.
2. Els límits crítics han de procedir de fonts adequades (requisits legals, literatura científica, estudis experimentals, consulta amb experts). Es poden establir límits crítics més estrictes que els reglamentaris, però mai menys estrictes.
3. L'establiment ha de tenir arxivada la documentació que justifiqui els límits crítics.

F. Referent al procediments de control o vigilància

1. S'ha d'haver establert un sistema de vigilància per a cada PCC. Es tracta del mesurament o l'observació programada d'un PCC en relació amb els seus límits crítics. Mitjançant els procediments de control o vigilància s'ha de poder detectar una pèrdua de control en el PCC.
2. Els processos de control han de ser continus o amb una freqüència de control suficient per garantir que el perill estigui sota control.
3. S'han d'haver desenvolupat procediments per registrar d'una manera sistemàtica les dades de control.
4. Han d'estar designats els empleats responsables del control
5. Han d'estar designats els empleats responsables de revisar els registres de control
6. S'han d'haver establert procediments per utilitzar els resultats de control i així ajustar el procés i mantenir el control.

G. Referent a les mesures correctives

1. S'han d'haver establert i documentat mesures correctives específiques per a cada PCC.
2. Les mesures correctives han d'anar dirigides a:
  - Identificar i eliminar la causa de la desviació
  - Restablir el control en el PCC després d'haver pres la mesura correctiva
  - Establir mesures per prevenir que es repeteixi la desviació
  - Evitar que entrin en el mercat productes que siguin nocius per a la salut o estiguin adulterats d'alguna altra manera com a resultat d'una desviació
3. S'han d'haver establert procediments de registre de les mesures correctives.
4. Cal disposar de procediments per revisar els registres de mesures correctives.

H. Referent al manteniment de registres

1. L'establiment ha de tenir un sistema de registre que documenti el control dels PCC. Els registres han de contenir valors reals i les observacions fetes durant el control.
2. S'han d'haver establert procediments de manteniment de registres del sistema APPCC. Cal disposar de la relació de cada PCC amb els seus corresponents registres, han d'estar identificats els empleats de control responsables d'annotar les dades en els registres i s'ha d'assegurar que compleixen el seu paper.

3. Els registres han de contenir com a mínim la informació següent:
    - Títol i data del registre
    - Identificació del producte
    - Criteris o límits crítics
    - Un lloc per a la signatura del responsable
    - Un lloc per a la signatura del revisor
    - Una forma ordenada d'anotació de les dades requerides
  4. Cada entrada en un registre mantingut conforme al pla APPCC s'ha d'efectuar en el moment en què ocorre el fet específic, s'ha d'indicar la data i el moment registrat, i ha de portar la signatura o les inicials de l'empleat de l'establiment que fa l'entrada.
  5. Els documents i registres s'han de conservar durant un període adequat:
    - Productes sense data de caducitat: s'han de conservar almenys durant un any per a productes refrigerats, i dos anys per a productes congelats
    - Productes amb data de caducitat o data de consum preferent: s'han de conservar almenys fins a sis mesos després de la data esmentada.
  6. L'ús de registres mantinguts informàticament és acceptable sempre que s'apliquin els controls necessaris per assegurar la integritat de les dades electròniques i de les signatures.
- I. Referent al procediments de verificació, validació i reavaluació
1. L'establiment ha de disposar de procediments de verificació per assegurar que cadascun dels PCC i límits crítics són controlats correctament.
  2. L'establiment ha de disposar de procediments per validar que el pla APPCC, i en general tot el sistema d'autocontrol, funcionen correctament.
  3. Per comprovar que el sistema funciona correctament, l'establiment ha de realitzar proves, quan escaigui, amb els criteris microbiològics de producte i d'higiene de procés legalment establerts.
  4. La verificació i validació les ha de fer una persona diferent de l'encarregada de la vigilància i les mesures correctives.
  5. L'establiment ha de disposar de procediments per a reavaluar el sistema d'autocontrol (inclosos els PGH) de forma regular o sempre que s'introdueixin canvis significatius en el personal, equip, estructura, producte, procés o l'envasament. L'establiment ha de reavaluar l'adequació del sistema almenys cada any i sempre que es produeixi algun canvi significatiu.
- J. Referent al coneixement i compromís de l'alta direcció de l'establiment
1. El sistema d'autocontrol requereix el coneixement i compromís de l'alta direcció de l'establiment. Això significa que l'establiment accepta i aplica el sistema d'autocontrol
  2. El pla APPCC s'ha de signar i datar:
    - Amb l'acceptació inicial
    - Amb qualsevol modificació o canvi significatiu
    - Almenys un cop l'any, quan es reavalui

## NETEJA I DESINFECCIÓ

### A. Referent al Pla de neteja i desinfecció/documentació

1. Atès que forma part dels plans generals d'higiene o prerequisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de neteja adequadament documentat que garanteixi que les instal·lacions, equipaments i estris sempre es mantinguin nets.  
Cal tenir present que, en realitat, el Pla de neteja i desinfecció forma part d'un prerequisit més ampli denominat Programa normalitzat de control d'higiene (vegeu el Programa normalitzat de control d'higiene).
2. S'han d'especificar les superfícies, equipaments i estris que s'han de netejar, el mètode i freqüència de la neteja i els responsables de fer-la.  
Així mateix, en els procediments de neteja i desinfecció és molt important tenir en compte les zones en què s'espera que es formi condensació. Hi ha determinades situacions en què els establiments esperen que es formi condensació com a resultat de determinades operacions. És responsabilitat dels establiments controlar les condensacions que puguin contaminar el producte i crear condicions insalubres (per exemple la condensació del sostre del refrigerador que goteja sobre les canals). Han d'estar documentades les mesures per garantir que la condensació no arribi a contaminar el producte ni creï condicions insalubres. El més freqüent és que els establiments controlin aquesta condensació netejant i desinfectant, diàriament o quan sigui necessari, la(es) superfície(s) on s'espera que es formi condensació.
3. S'han de documentar les fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció utilitzats.  
Els fabricants de detergents i desinfectants d'ús en la indústria alimentària han d'estar inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments. D'altra banda, els productes utilitzats en la neteja i desinfecció que siguin considerat biocides segons defineix el Reial decret 1054/2002, d'11 d'octubre, pel qual es regula el procés d'avaluació per al registre, autorització i comercialització de biocides, només es poden utilitzar si estan autoritzats i inscrits en el Registre oficial de biocides de la Direcció General de Salut Pública del Ministeri de Sanitat i Consum.
4. Els productes de neteja s'han d'utilitzar d'acord amb les instruccions del fabricant, de manera que no deixin residus ni afectin els equipaments, materials, primeres matèries i productes. Després d'utilitzar-los s'ha de fer una esbandida completa amb aigua potable, llevat que les instruccions d'utilització la facin innecessària.

### B. Referent a l'estat de neteja

Els locals destinats als productes alimentaris s'han de conservar nets.

### C. Referent a la sala de neteja/productes de neteja

1. Els productes i estris de neteja i desinfecció no s'han d'emmagatzemar a les zones on es manipulin productes alimentaris. Els productes de neteja s'han d'emmagatzemar en recipients ben tancats i en armaris o llocs que es puguin tancar amb clau. Tots els productes de neteja han de portar la seva pertinent etiqueta, i en cas que s'hagin transvasat a un altre recipient que no sigui l'original sempre han d'estar adequadament identificats.
2. En cas que sigui necessari, cal disposar d'instal·lacions adequades per a la neteja, desinfecció i emmagatzematge de l'equip i els estris de feina. Aquestes instal·lacions han d'estar construïdes amb materials resistent a la corrosió, han de ser fàcils de netejar i han de tenir un subministrament suficient d'aigua calenta i freda.
3. La sala de neteja d'estrils i equips ha d'estar adequadament separada d'altres dependències de producció o emmagatzematge d'aliments.

## PROGRAMA NORMALITZAT DE CONTROL D'HIGIENE (PNCH)

1. L'establiment ha de disposar d'un Programa normalitzat de control d'higiene (també conegut com a procediments operatius estàndards de sanejament (POES), que consta d'uns procediments preoperatius i uns procediments operatius.
2. El Programa l'ha de signar i datar el responsable de l'establiment o una persona de l'establiment amb prou autoritat.
3. Els procediments preoperatius han de descriure els procediments rutinaris de control de la higiene que s'hagin de realitzar abans de la jornada laboral, s'han d'identificar com a tals i s'han de referir, com a mínim, a la neteja de les superfícies que entrin en contacte amb aliments, de les instal·lacions, de l'equip i els estris.
4. Els procediments operatius han de descriure els procediments de control de la higiene diaris, que es realitzen durant les operacions, per prevenir la contaminació del producte. Els procediments establerts han de donar com a resultat un entorn higiènic per tal de preparar, emmagatzemar o manipular tots els productes alimentaris carnis. Els procediments establerts durant les operacions poden incloure, quan correspongui:
  - Neteja, higiene i desinfecció d'equipaments i estris durant la producció, segons que sigui necessari, en les pauses, entre els torns i en les neteges dins del torn.
  - Higiene dels empleats: higiene personal, neteja de les peces exteriors i els guants, cobrir-se els cabells, rentada de mans, estat de salut, etc.
5. Es requereix que l'establiment controli diàriament l'aplicació dels procediments d'higiene que preveu el programa (preoperatius i operatius). L'avaluació de l'efectivitat dels procediments es pot efectuar fent servir un o més dels mètodes següents:
  - Organolèptic o sensorial (per exemple, vista, tacte, olor).
  - Químic.
  - Microbiològic.
6. Amb el propòsit de valorar la higiene del procés de producció s'han de prendre mostres i analitzar les zones i l'equip de treball o els mateixos productes alimentaris. En aquest tipus de controls no és imprescindible ajustar-se a una freqüència diària. En el procés de presa de mostres de zones de treball o equipaments s'ha de fer servir com a mètode de referència la norma ISO 18593, encara que es poden utilitzar altres procediments i proves si proporcionen garanties equivalents i estan validats.
7. Quan es produeixin desviacions dels procediments sanitaris establerts dins del Programa normalitzat de control d'higiene, l'establiment ha de prendre mesures correctives per prevenir la contaminació del producte. Cal donar instruccions als empleats i als caps de gestió sobre la documentació de les mesures correctives.
8. Cada establiment ha de mantenir registres diaris suficients per documentar l'aplicació i el control del Programa i les mesures correctives adoptades. Els empleats de l'establiment, especificats en el Programa com a responsables de l'aplicació i control dels procediments que s'hi especifiquen, han d'autenticar els registres amb les seves inicials i la data. Els registres s'han de mantenir com a mínim un any.

**SUBMINISTRAMENT D'AIGUA**

## K. Referent al Pla de control d'aigua potable/ documentació

1. Atès que formen part dels requisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de control d'aigua potable adequadament documentat, que garanteixi que l'aigua que s'utilitza a l'establiment no afecta la salubritat dels aliments.
2. Cal disposar d'un pla general de la xarxa de distribució d'aigua potable freda i calenta de l'establiment on s'indiquin les entrades i connexions d'aigua, i les sortides o punts de presa d'aigua i, en cas que n'hi hagi, també s'han d'indicar els dipòsits, equips de tractament d'aigua o qualsevol altra característica que pugui afectar la salubritat de l'aigua. En el Pla, els diferents punts de presa d'aigua s'han d'identificar amb l'assignació d'una numeració correlativa.
3. En cas de tenir dipòsits intermedis, s'ha de disposar d'un pla de manteniment i neteja d'aquests dipòsits.
4. L'establiment ha de portar un control analític de l'aigua (autocontrol). A l'acta de presa de mostres i en el resultat analític consegüent al control de potabilitats s'hi ha de referenciar la identificació del punt de presa de mostra assignada anteriorment.
5. El control analític s'ha de fer segons els paràmetres i la freqüència que estableix el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
6. Els establiments han de portar un control microbiològic del gel, que pugui entrar en contacte o que s'utilitzi com a ingredient del producte, amb la periodicitat necessària per garantir-ne la potabilitat.

## L. Referent a l'aigua/gel/vapor:

1. Cal disposar d'un subministrament i una pressió suficient d'aigua potable freda i calenta.
2. Els dipòsits, conduccions etc., utilitzats en la recollida i emmagatzematge d'aigua potable s'han de mantenir en les condicions d'estanquitat adequades per prevenir contaminacions i evitar l'entrada de vectors.
3. Quan el subministrament d'aigua potable és propi (pou, font, corrent fluvial, marí) hi ha d'haver equips de filtració i purificació autoritzats i s'han de mantenir adequadament.
4. Quan s'utilitzi aigua no potable, per exemple per a la prevenció d'incendis, la producció de vapor, la refrigeració i altres usos semblants, ha de circular per una canalització independent degudament senyalitzada. L'aigua no potable no ha d'establir cap connexió amb la xarxa de distribució d'aigua potable ni pot tenir cap possibilitat de reflux cap a la xarxa.
5. El gel que hagi d'estar en contacte amb els aliments s'ha de fer amb aigua potable. S'ha d'elaborar, manipular i emmagatzemar en condicions que el protegeixin de la contaminació.
6. Els establiments han de portar un control microbiològic del gel que pugui entrar en contacte amb el producte o que s'utilitzi com a ingredient seu, amb la periodicitat necessària per garantir-ne la potabilitat.
7. L'aigua reciclada no ha de representar riscos de contaminació. No es pot reutilitzar aigua per a fins de fabricació, tractament, conservació o comercialització de productes o substàncies destinades al consum humà. Només es permet reutilitzar aigua per al seu ús en processos i neteja segons les condicions que estableix el Reial decret 1620/2007, de 7 de desembre, pel qual s'estableix el règim jurídic de la reutilització d'aigües depurades.
8. El vapor utilitzat en contacte directe amb els productes alimentaris no pot de contenir cap substància que comporti perill per a la salut o pugui contaminar el producte.

## ABOCAMENTS I RETIRADA DE RESIDUS

### M. Referent al Pla d'eliminació de residus i abocaments/documentació.

1. Atès que forma part dels requisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de tenir un pla d'eliminació de residus i abocaments, amb la finalitat d'evitar que es converteixin en un focus de contaminació per als productes alimentaris. Aquest Pla ha de tenir en compte:
  - Residus sòlids
  - Aigües residuals
  - Subproductes animals no destinats al consum humà
2. El Pla ha de tenir en compte que el destí, gestió i tractament de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà s'han de fer d'acord amb el que estableix el Reglament (CE) núm. 1774/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 3 d'octubre de 2002, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà. La seva retirada i transport s'ha de fer a través d'empreses legalment autoritzades i registrades, que han de justificar la realització del servei sol·licitat mitjançant el lliurament del certificat corresponent.
3. Cal disposar d'un pla general de la xarxa d'evacuació d'aigües residuals de l'establiment.

### N. Referent a les aigües residuals

Hi ha d'haver prou xarxes d'evacuació d'aigües residuals per complir els objectius pretesos i han d'estar concebudes i construïdes de manera que s'eviti qualsevol risc de contaminació. Quan els canals de desguàs estiguin totalment o parcialment oberts, han d'estar dissenyats de tal manera que es garanteixi que els residus no van d'una zona contaminada a una de neta i, en particular, a una zona on es manipulin productes alimentaris que puguin representar un alt risc per al consumidor final.

### O. Referent als residus i subproductes

1. Les deixalles de productes alimentaris, els subproductes no comestibles i els materials de rebuig no biològic s'han de retirar higiènicament tan de pressa com sigui possible de les sales on hi hagi aliments dipositats per evitar-ne l'acumulació.
2. Els subproductes animals no destinats al consum humà tal com els defineix el Reglament (CE) núm. 1774/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 3 d'octubre de 2002, s'han de mantenir separats i identificables i ho han de seguir sent durant les operacions de recollida i transport.

### P. Referent a les instal·lacions i equipaments de residus

1. La instal·lació per als residus ha d'estar allunyada de les àrees d'operació amb productes i d'emmagatzematge d'ingredients i envasos.
2. Les deixalles, els subproductes no comestibles i els residus d'un altre tipus s'han de dipositar en contenidors proveïts de tancament, estancs i identificats. Aquests contenidors han de presentar unes característiques i uns materials de construcció adequats, han d'estar en bon estat i han de ser fàcils de netejar i, en cas que sigui necessari, fàcils de desinfectar; quan la carn no destinada al consum humà sigui evacuada per mitjà de conductes, han d'estar construïts i instal·lats de manera que s'eviti qualsevol risc de contaminació de carn fresca.



3. Els equipaments que estan destinats a contenir decomisos, residus i subproductes s'han d'utilitzar exclusivament per a aquest fi i han d'estar perfectament identificats.
4. En cas que hi hagi un sistema de fosa per a l'aprofitament dels greixos, ha de tenir un dipòsit fix, ha de ser de material impermeable, ha de permetre el buidatge diari complet i ha d'estar situat en una zona degudament pavimentada i drenada.

## CONTROL DE PLAGUES

### Q. Referent al Pla de control de plagues/documentació

1. Atès que forma part dels prerequisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de control i lluita contra insectes i qualssevol altres animals indesitjables. El Pla ha d'incloure:
  - Mesures preventives encaminades a impedir l'accés de rosegadors (manteniment adequat d'instal·lacions, malles a les finestres, eliminadors d'insectes, trampes, ultrasons, etc.)
  - En cas que sigui necessari, l'aplicació de mesures químiques com a insecticides i raticides
2. Si el tractament de control de plagues el porten a terme empreses externes, aquestes empreses han d'estar autoritzades. S'ha de conèixer el número de registre de l'empresa externa, el número de carnet d'aplicador del personal que fa els tractaments i s'han d'arxivar els certificats de tractaments realitzats emplenats correctament (situació, actuació, productes...).
3. Si el tractament el porta a terme personal intern de l'empresa mateixa, també ha d'estar en possessió de les autoritzacions oportunes (carnet d'aplicador).
4. Cal disposar d'informació i de fitxes tècniques dels productes químics utilitzats: autoritzacions, principi actiu, presentació, mètode d'aplicació, termini de supressió, toxicitat. Els plaguicides d'ús en la indústria alimentària han d'estar fabricats per indústries i establiments que estiguin inscrits en el Registre Sanitari d'Aliments. D'altra banda, els productes biocides, segons defineix el Reial decret 1054/2002, d'11 d'octubre, han d'estar autoritzats i inscrits en el Registre oficial de biocides de la Direcció General de Salut Pública del Ministeri de Sanitat i Consum.
5. Cal disposar d'un pla amb la ubicació dels esquers raticides, que han d'estar numerats.
6. Hi ha d'haver un nombre suficient de trampes d'atracció d'insectes i en condicions correctes. Cal disposar d'un pla en què es mostri la ubicació de les trampes d'atracció d'insectes en les diferents zones de l'establiment i es numerin.
7. En cas que sigui necessari, s'ha de tenir documentat el Pla de manteniment de les trampes antiinsectes. Aquest Pla ha de preveure quan correspon la substitució de les llums ultraviolades per garantir-ne l'eficàcia.

### R. Referent a l'aplicació/ubicació d'eliminadors d'insectes/emmagatzematge de productes

1. Els llums de llum ultraviolada s'han de col·locar exclusivament a l'interior dels edificis, i no s'han de veure des de l'exterior a través de portes o accessos de comunicació. S'han de col·locar preferiblement en llocs que tinguin menys il·luminació per augmentar-ne l'efectivitat, i cal evitar col·locar-los en llocs on hi hagi un risc potencial de caiguda d'insectes sobre els productes alimentaris.
2. Els insecticides i rodenticides mitjançant esquers, pastilles i pòlvores no s'han d'aplicar en zones amb presència d'aliments o productes que contactin amb els aliments. Cal restringir-ne l'aplicació a llocs com ara canalitzacions, buits d'ascensors i locals similars.

3. Quan s'utilitzin insecticides de contacte en àrees de processament d'aliments, s'ha de vigilar que els aliments estiguin protegits o hagin estat retirats, i posteriorment a l'aplicació de l'insecticida s'han de rentar els sostres, parets, terres, maquinària i estris exposats a l'insecticida per eliminar-ne els residus. No es poden d'utilitzar insecticides d'acció prolongada a les àrees de processament de productes alimentaris, excepte a l'interior de quadres elèctrics, interruptors de llum, proteccions de motors, etc., i sempre que no provoqui contaminació de productes alimentaris.
4. Cal vigilar que no se superin les dosis màximes recomanades per als insecticides. La utilització d'insecticides a la sala de maquinària, calderes, vestidors, etc., i s'ha de fer de manera que s'eviti la transferència d'aquests productes a la roba, eines de treball, etc., que puguin entrar en contacte posteriorment amb primeres matèries i/o productes elaborats. Quan es facin servir en el perímetre exterior de l'establiment, s'han de prendre precaucions per impedir-ne la possible vaporització al seu interior a través de conductes, obertures, tubs de ventilació, etc.
5. Els insecticides i rodenticides en esquer, pastilles, pòlvores, etc., han de ser clarament identificables (mitjançant colors o altres procediments adequats).
6. L'emmagatzematge de plaguicides i substàncies químiques utilitzats per al control de plagues s'ha de fer en llocs tancats i separats a aquest efecte, han de portar l'etiqueta corresponent i s'han d'emmagatzemar en recipients separats i ben tancats amb clau.

## MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS/CALIBRATGE I VERIFICACIÓ D'EQUIPAMENTS

### S. Referent al Pla de manteniment/Departament de Manteniment

1. Atès que forma part dels requisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions amb l'objectiu de garantir que els equipaments i les instal·lacions es mantinguin en un estat correcte i s'evitin contaminacions.
2. El Pla ha d'incloure el manteniment preventiu d'instal·lacions i equipaments que, per males condicions de manteniment, puguin crear un problema de seguretat alimentària.
3. Les substàncies perilloses utilitzades en les tasques de manteniment han de portar l'etiqueta corresponent i s'han d'emmagatzemar en recipients separats i ben tancats.
4. El personal de manteniment que treballi en una zona de manipulació de productes alimentaris ha de mantenir un alt grau de neteja i ha de portar roba adequada, neta i, si s'escau, protectora. A més, la roba del personal de manteniment ha de dur algun distintiu que la diferenciï de la resta del personal.

### T. Referent a l'estat de manteniment i conservació

Els locals destinats als productes alimentaris han de tenir un bon estat de manteniment. L'estat de conservació i manteniment d'articles, instal·lacions i equipaments ha de reduir al mínim el risc de contaminació i ha de permetre que es netegin perfectament i que es desinfectin, en cas que sigui necessari.

### U. Referent al Pla de calibratge i verificació

1. L'establiment ha de disposar d'un pla de calibratge per als equips de mesura (bàscules, termòmetres, detector de metalls...) que inclogui com a mínim el calibratge periòdic de patrons i la verificació de la resta dels equips usant aquests patrons.)

2. En els procediments de verificació cal documentar l'abast de la verificació, el mètode a seguir, els criteris d'acceptació i les accions que s'han de prendre quan els resultats no siguin satisfactoris
3. Els equips de mesura i els patrons han de ser calibrats i/o verificats d'acord amb el programa establert i s'han de conservar els certificats de calibratge i els registres de verificació segons correspongui.

## CONTROL DE PROVEÏDORS

1. Atès que forma part dels prerequisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de control de proveïdors que garanteixi que les primeres matèries, ingredients i material d'envasament no originin en els productes finals riscos per a la salut humana.
2. El Pla de control de proveïdors ha de consignar per escrit que és el que es va a sol·licitar als proveïdors (especificacions) i el mètode de control d'aquests proveïdors. La condició mínima que cal exigir a tots els proveïdors és que disposin d'un número de Registre General Sanitari d'Aliments, sempre que aquesta condició sigui un requeriment legal.
3. Els establiments han de tenir una llista de proveïdors homologats on ha de constar el número de registre sanitari de tots els proveïdors quan el dit requeriment sigui un requisit legal.

## TRAÇABILITAT

### v. Referent al Pla de traçabilitat/ documentació

1. Atès que forma part dels prerequisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de control de la traçabilitat.  
Amb el Pla de traçabilitat s'ha d'aconseguir establir correspondència entre l'origen de l'aliment, el processament i la distribució. Concretament s'ha de poder efectuar un seguiment des de les primeres matèries, la incorporació als productes elaborats, processament, ubicació i destí; també ha de ser possible fer aquest seguiment en sentit invers.
2. El Pla de traçabilitat ha de tenir en compte:
  - Identificació i definició de partida
  - Traçabilitat de materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments
  - Procediment de localització, immobilització i retirada dels productes
  - Traçabilitat cap enrere
  - Traçabilitat interna o de procés
  - Traçabilitat cap endavant
3. S'ha de registrar tota la informació pertinent als efectes de traçabilitat, depenent de cada pla de traçabilitat, perquè es compleixi el seu objectiu. Per a això cal definir un sistema de registres i gestió de la informació que es pugui compartir fàcilment amb altres parts interessades, i que s'ha de posar a disposició de les autoritats competents si ho sol·liciten.

### w. Referent a la distribució en partides

1. Per poder aplicar qualsevol sistema de traçabilitat, cada empresa ha d'agrupar d'alguna manera el conjunt d'unitats que produeix, fabrica, envasa o, en termes amplis, manipula. L'empresa ha de definir clarament el que considera una partida i explicar clarament com l'identifica.

2. La partida ha d'identificar separatament partides de producció, manipulades, fabricades o envasades en les mateixes circumstàncies i que són susceptibles de tenir els mateixos riscos, i ha de permetre relacionar els productes finals amb la informació interna procedent del sistema APPCC i el control de qualitat d'aquests productes.
  3. Només es poden comercialitzar productes alimentaris si van acompanyats d'una indicació que permeti identificar la partida a què pertanyen els productes esmentats.
- x. Referent a la traçabilitat de materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments
1. La traçabilitat dels materials i objectes ha d'estar garantida en totes les etapes per facilitar-ne el control, la retirada dels productes defectuosos, la informació dels consumidors i l'atribució de responsabilitats.
  2. Tenint degudament en compte la viabilitat tecnològica, els establiments han de posar en pràctica sistemes i procediments que permetin identificar les empreses que els hagin subministrat els materials o objectes (i quan escaigui, les substàncies o productes que s'hagin utilitzat en la seva fabricació), així com la relació amb les operacions o processos que aquests han seguit dins de l'empresa, i amb els productes finals que en surten.
- y. Referent al procediment de localització, immobilització i retirada dels productes

Hi ha d'haver un procediment documentat pel qual es puguin identificar i retirar del mercat aliments que puguin representar un risc per a la salut dels consumidors, que hagin estat produïts, transformats i distribuïts per una empresa:

- Els establiments s'han de mantenir informats dels riscos que els seus productes puguin presentar. Amb aquest fi, han de registrar i estudiar les reclamacions de les quals es pugui deduir l'existència d'un risc i, si s'escau, han de dur a terme proves de mostreig dels productes comercialitzats o han d'establir altres sistemes apropiats
- Si es produeix un incident o si un establiment considera o té motius per pensar que algun dels aliments que ha importat, produït, transformat, fabricat o distribuït no compleix els requisits de seguretat dels aliments, té l'obligació específica de considerar les actuacions següents, fins i tot de manera simultània:
  - ✓ Conèixer la naturalesa de l'incident.
  - ✓ Localitzar el producte afectat.
  - ✓ Retirar-lo immediatament del mercat.
  - ✓ Si el producte ha arribat als consumidors, cal adoptar, sense necessitat de requeriment dels òrgans competents, les mesures adequades per evitar els riscos, incloent-hi informar els consumidors mitjançant, si s'escau, la publicació d'avisos especials, retirar els productes del mercat o recuperar-los dels consumidors.
  - ✓ Informar-ne les autoritats competents. Llevat que els aliments esmentats estiguin sotmesos al seu control immediat, cas en què no li incumbeix l'obligació d'informar les autoritats competents.
  - ✓ També informar de les mesures adoptades, en cas que sigui necessari, per prevenir els riscos per al consumidor final.
  - ✓ Informar altres operadors econòmics, en cas que sigui necessari.
  - ✓ Fer l'informe postincident i treure conclusions.

## z. Referent a la traçabilitat cap enrere

Els establiments han de poder identificar qualsevol persona o empresa que els hagi subministrat un aliment, un animal destinat a la producció d'aliments o qualsevol substància destinada a ser incorporada en un aliment o amb probabilitat de ser-ho.

## AA. Referent a la traçabilitat de procés

1. Els establiments han de poder relacionar els productes que s'han rebut a l'empresa, les operacions o processos que han seguit a dins de l'empresa i els productes finals que en surten.
2. S'ha de registrar i controlar la informació relacionada amb els processos portats a terme, a més de tota la que deriva del sistema d'autocontrol (APPCC) i de la legislació de seguretat alimentària.

## BB. Referent a la traçabilitat cap endavant

1. Els establiments han de poder identificar qualsevol persona o empresa a la qual hagin subministrat un aliment, un animal destinat a la producció d'aliments o qualsevol substància destinada a ser incorporada en un aliment o amb probabilitat de ser-ho.
2. S'ha de poder conèixer quina partida o grup de partides s'han venut i a quins clients han estat distribuïdes.

**PERSONAL**

## CC. Referent als manipuladors d'aliments

1. Els manipuladors han de conèixer i complir les instruccions de treball que estableix l'empresa per garantir la seguretat i salubritat dels aliments. Han de mantenir un alt grau d'higiene personal.
2. S'ha de controlar i limitar l'accés de personal a les instal·lacions.
3. La preparació de la canal i la manipulació de les carns o productes carnis s'han de prohibir a les persones que les puguin contaminar.
4. El personal que treballi en locals o zones on es manipulin o transportin carns o productes carnis sense embalar ha de portar una vestimenta o altres peces de protecció netes, de color clar i d'ús exclusiu, ha de portar un cobertor de cap i calçat adequat. La barba, quan sigui necessari, s'ha de tapar.
5. Els manipuladors s'han de tapar els talls i les ferides amb embenats impermeables apropiats.
6. S'han de rentar les mans amb aigua calenta i sabó o desinfectants adequats, tantes vegades com calgui a la feina, sempre abans d'incorporar-s'hi, després d'absentar-s'hi o d'haver realitzat activitats alienes a la seva comesa específica.
7. Durant l'exercici de l'activitat, els manipuladors no poden:
  - Fumar
  - Mastegar xiclet
  - Menjar en el lloc de treball
  - Esternudar o tossir damunt dels aliments
  - Realitzar qualsevol altra activitat que pugui ser causa de contaminació dels aliments
  - Portar posats efectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments (anells, polseres, rellotges o altres objectes)

8. Les persones que tinguin una malaltia, o en siguin portadores, que es pugui transmetre a través dels productes alimentaris, o tinguin, per exemple, ferides infectades, infeccions cutànies, llagues o diarrea, no estan autoritzades a manipular els productes alimentaris ni a entrar en cap concepte en zones de manipulació de productes alimentaris quan hi hagi risc de contaminació directa o indirecta. Qualsevol persona que estigui en aquestes circumstàncies, que estigui contractada en una empresa del sector alimentari i que pugui estar en contacte amb productes alimentaris, ha de posar immediatament en coneixement de l'establiment la malaltia que pateix o els símptomes que presenta i si és possible, també les seves causes.
9. El personal de la zona bruta (animals vius, decomisos, etc.) ha de portar una vestimenta amb algun distintiu que el diferenciï de la resta del personal manipulador.
10. El personal de la zona bruta (animals vius, decomisos, etc.) no ha de manipular productes a la zona neta durant la jornada de treball.
11. En entrar a la zona de manipulació des dels vestidors, serveis i altres zones, s'han d'utilitzar sistemes adequats de neteja i desinfecció del calçat existents a aquest efecte, si no és que l'establiment disposa d'un altre sistema d'eficàcia equivalent per evitar que el calçat actuï com un vehicle de contaminació per als productes que s'hi elaboren.
12. Els visitants de les zones d'elaboració i manipulació d'aliments han de portar roba protectora i complir quan escaigui les normes d'higiene previstes en aquest apartat.

## DD. Referent a la formació en higiene alimentària

### b.1) Pla de formació de manipuladors

1. Atès que forma part dels requisits del sistema d'autocontrol de l'establiment, s'ha de disposar d'un pla de formació de manipuladors que garanteixi la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.
2. La formació que rebin els manipuladors d'aliments s'ha de poder acreditar, depenent de si la imparteixen directament les empreses alimentàries o si ho fan a través d'entitats autoritzades.
  - Els responsables de les empreses del sector alimentari que formin directament els seus treballadors han tenir la documentació que demostrï els tipus de programes impartits als manipuladors, la periodicitat amb què els realitzen, i la supervisió de les pràctiques de manipulació.
  - Si la formació s'imparteix a través d'entitats autoritzades, les entitats autoritzades han d'acreditar l'aprofitament de la formació que els manipuladors d'aliments han rebut durant els cursos de formació en higiene alimentària mitjançant l'expedició de certificats de formació als manipuladors d'aliments.

### b.2) Formació responsable APPCC

Els establiments han de garantir que els qui tinguin a càrrec seu el desenvolupament i manteniment de l'APPCC, el procediment o l'aplicació de les guies pertinents, hagin rebut una formació adequada quant a l'aplicació dels principis de l'APPCC.

## CONTROL ANALÍTIC DE PRODUCTE

Els establiments, com a part del seu sistema APPCC, han de portar a terme, en la mesura que sigui procedent, el mostreig i l'anàlisi dels seus productes, i l'aplicació d'accions correctives corresponents per garantir i verificar que en general es compleixen els requisits de la legislació



alimentària, i específicament els criteris microbiològics de seguretat alimentària i d'higiene de procés que recull el Reglament (CE) núm. 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005.

A. Referent a la presa de mostres i mètodes analítics:

1. Els mètodes de presa de mostres i anàlisis són els que estableix la legislació nacional o comunitària. Si hi manquen, s'han de fer servir mètodes que estiguin validats científicament d'acord amb normes o protocols reconeguts internacionalment.
2. Pel que fa als controls microbiològics, s'han d'aplicar els mètodes analítics i els plans i mètodes de presa de mostres que figuren a l'annex I del Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, tenint en compte les consideracions següents:
  - Si falten normes més específiques sobre la recollida de les mostres i la seva preparació per a les proves, s'han d'usar com a mètodes de referència les normes ISO pertinents i les directrius del *Codex Alimentarius*
  - El nombre d'unitats de mostra dels plans de mostreig es pot reduir si l'establiment pot demostrar, mitjançant documentació històrica, que disposa de procediments eficaços basats en els principis de l'APPCC. Aquesta excepció no és vàlida quan l'objectiu de la prova sigui avaluar específicament l'acceptabilitat d'una determinada partida de productes alimentaris o d'un procés.
  - Els establiments poden fer servir altres procediments de presa de mostres i de proves si poden demostrar, de conformitat amb les autoritats competents, que els procediments esmentats proporcionen almenys garanties equivalents. Aquests procediments poden incloure l'ús de localitzacions de mostreig alternatives i d'anàlisi de tendències.
  - S'autoritza l'ús de mètodes analítics alternatius quan els mètodes estiguin validats respecte al mètode de referència i si s'utilitza un mètode registrat, certificat per tercers conforme al protocol de la norma EN/ISO 16140 o altres protocols similars internacionalment acceptats.
  - Si l'establiment vol utilitzar mètodes analítics diferents dels validats i certificats tal com descriu el paràgraf anterior, els mètodes s'han de validar conforme a protocols internacionalment acceptats i el seu ús l'ha d'autoritzar l'autoritat competent.
3. Els establiments han de decidir per si mateixos, com a part dels seus procediments basats en els principis de l'APPCC i altres procediments de control de la higiene, les freqüències adequades de presa de mostres:
  - Els establiments han d'adoptar aquesta decisió en el context dels seus procediments basats en els principis de l'APPCC i les pràctiques d'higiene correctes, tenint en compte les instruccions d'ús del producte alimentari.
  - La freqüència de la presa de mostres es pot adaptar a la naturalesa i dimensions de l'establiment, sempre que no estigui en perill la seguretat dels productes alimentaris.
  - En els casos en què la legislació estableixi freqüències específiques, la freqüència de la presa de mostres ha de ser, com a mínim, la que aquesta preveu.

B. Referent als resultats insatisfactoris

1. Els establiments han d'analitzar les tendències dels resultats de les proves. Quan observin una tendència cap a resultats insatisfactoris, sense demorar-se innecessàriament han d'adoptar les mesures adequades per rectificar la situació amb la finalitat d'evitar la repetició dels riscos microbiològics.

2. Quan els resultats de les proves realitzades siguin insatisfactoris, segons els criteris de seguretat alimentària que estableix el Reglament (CE) núm. 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, els establiments han de prendre les mesures indicades a continuació:
- Retirada o recuperació del producte o partida de productes alimentaris, conforme al procediment que defineix l'empresa a aquest efecte
  - Els productes comercialitzats que encara no estiguin al comerç detallista i que no compleixin els criteris de seguretat alimentària poden ser sotmesos a una transformació ulterior mitjançant un tractament que elimini el risc en qüestió. L'establiment pot utilitzar la partida per a fins diferents dels previstos originalment, sempre que aquest ús no plantegi un risc per a la salut pública o la salut animal i l'ús s'hagi decidit dins dels procediments basats en els principis APPCC i en les pràctiques d'higiene correctes i l'hagi autoritzat l'autoritat competent
  - Altres mesures correctives definides en els seus procediments basats en els principis de l'APPCC
  - Altres mesures necessàries per protegir la salut dels consumidors
  - Mesures per trobar la causa dels resultats insatisfactoris, amb la finalitat d'evitar la repetició de la contaminació microbiològica inacceptable. Aquestes mesures poden incloure modificacions dels procediments basats en els principis de l'APPCC o altres mesures de control de la higiene dels productes alimentaris en vigor

c. Referent als estudis de vida útil

Quan sigui necessari, els establiments responsables de la fabricació del producte han de realitzar estudis per investigar el compliment dels criteris al llarg de tota la vida útil:

- Els estudis consisteixen en:
  - ✓ Especificacions de les característiques fisicoquímiques del producte, com ara pH, aw, contingut en sal, concentració de conservants i tipus de sistema d'envasament, tenint en compte les condicions d'emmagatzematge i transformació, les possibilitats de contaminació i la vida útil prevista; i
  - ✓ La consulta de la bibliografia científica i de les dades de recerca disponibles sobre els aspectes que caracteritzen el creixement i la supervivència dels microorganismes en qüestió.
- Quan sigui necessari, basant-se en els estudis abans esmentats, l'explotador de l'empresa alimentària ha de realitzar estudis complementaris, entre els quals es poden incloure:
  - ✓ L'elaboració de models matemàtics de pronòstic establerts per a l'aliment de què es tracti, utilitzant factors crítics de creixement o supervivència aplicables als microorganismes en qüestió presents en el producte;
  - ✓ Proves per investigar la capacitat que té el microorganisme en qüestió, adequadament inoculat, per créixer o sobreviure en el producte en diferents condicions d'emmagatzematge raonablement previsibles;
  - ✓ Estudis per avaluar el creixement o la supervivència dels microorganismes en qüestió que puguin estar presents en el producte durant la seva vida útil en condicions raonablement previsibles de distribució, emmagatzematge i utilització.
- Els estudis abans esmentats han de tenir en compte la variabilitat inherent al producte, els microorganismes en qüestió i les condicions de transformació i emmagatzematge.

## ENTORN I INFRAESTRUCTURES EXTERIORS

Referent a les condicions generals

1. L'establiment ha d'estar suficientment aïllat d'altres indústries susceptibles de produir contaminació.
2. Les condicions exteriors de l'establiment han de permetre unes pràctiques d'higiene alimentària correctes, i han d'incloure la protecció contra la contaminació i el control de les plagues. El perímetre exterior i la resta de les instal·lacions de la indústria s'han de mantenir en condicions higièniques que evitin l'emmagatzematge indegut de maquinària usada, embalatges, residus, deixalles, o qualsevol altra circumstància susceptible de produir contaminació, com ara zones sorrenques, fangars, etc.
3. El perímetre exterior dels edificis i vies de comunicació entre els edificis han d'estar adequadament pavimentats i proveïts de drenatges suficients.
4. Els punts de llum exteriors (fanals, fars d'alta intensitat, etc.) han d'estar allunyats de parets i façanes dels edificis on hi ha les diferents unitats de producció per evitar atreure insectes en aquestes zones.
5. Els molls de càrrega i descàrrega de les mercaderies han d'estar construïts de manera que es puguin netejar fàcilment i han de tenir dispositius adequats de protecció davant de possibles contaminacions ambientals (pols, pluja), o entrada de vectors, mitjançant equips de cortines d'aire, manxes, etc. A més, han de tenir dispositius per salvar el possible desnivell entre la seva superfície i la dels plans de càrrega dels vehicles.
6. L'ajust de tancament de les portes a l'exterior, mecanismes d'accés, obertures, etc., a les diferents àrees de l'establiment ha de permetre mantenir les condicions adequades d'estanquitat.
7. S'ha de disposar d'un emplaçament i instal·lacions adequades per a la neteja i la desinfecció dels mitjans de transport de la carn i els productes carnis.
  - Excepte en el cas de magatzems frigorífics que només rebin i emmagatzemin, per a la seva expedició, carn fresca o productes carnis higiènicament embalat.
  - No obstant això, els emplaçaments i les instal·lacions esmentats no són obligatoris si els mitjans de transport es netegen i desinfecten en instal·lacions autoritzades.

## INFRAESTRUCTURES I INSTAL·LACIONS INTERIORS

EE. Referent al disseny/distribució/flux de producte

1. El disseny i l'estructura de les diferents zones de la unitat productiva han de seguir un ordre preestablert d'elaboració de producte des de la recepció fins a l'expedició, i han d'evitar retrocessos i encreuaments innecessaris entre les diferents operacions.  
L'estructura i la distribució dels diferents edificis que componen la unitat productiva de l'establiment han de permetre l'elaboració i el maneig dels productes en condicions higièniques sense que entrin en contacte amb l'exterior.
2. No hi ha d'haver cap punt del circuit productiu on hi hagi la possibilitat de contaminació de productes alimentaris amb productes decomissats, deixalles, subproductes, etc.
3. Cal mantenir una separació adequada entre les diferents estances i operacions quan l'absència de la dita separació suposi un risc de contaminació del producte.

## FF. Referent a les estructures generals

Les instal·lacions han de permetre unes pràctiques d'higiene alimentària correctes:

- Manteniment, neteja i/o desinfecció adequats
- Control de plagues
- Evitar o reduir al mínim la contaminació transmesa per l'aire
- Permetre un espai de treball suficient per realitzar higiènicament totes les operacions
- Evitar l'acumulació de brutícia
- Evitar el contacte amb materials tòxics
- Evitar el dipòsit de partícules en els productes alimentaris
- Evitar formació de condensació o floridura indesitjable a les superfícies

b.1) *Terres i parets*

1. El terra ha de ser de materials impermeables, fàcil de netejar i de desinfectar, resistent, imputrescible i disposat de manera que faciliti la sortida de l'aigua.
2. El disseny i l'estructura en la construcció dels terres disposa de la inclinació suficient perquè el desguàs cap als embornals sigui correcte.
3. No obstant això, no s'exigeix la sortida de l'aigua cap als embornals:
  - A les cambres de congelació
  - A les zones i passadissos per on es transportin carns
  - Als locals destinats a l'embalatge de residus dels escorxadors
4. Els embornals i han d'anar proveïts de reixetes i el transvament s'ha de fer amb sifons.
5. Les parets han de ser llises, resistents i impermeables.
6. La línia d'unió de les parets amb el sòl ha de ser arrodonida o tenir un acabat similar.

b.2) *Sostres/estructures elevades*

1. Els sostres han de ser fàcils de netejar.
2. Els sostres (o, quan no hi hagi sostres, la superfície interior de la teulada), sostres falsos i altres instal·lacions suspeses han d'estar construïts i treballats de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia i redueixin la condensació, la formació de floridura no desitjable i el despreniment de partícules. En cas que el sostre estigui construït amb panells damunt de bigues, les juntures han d'estar segellades adequadament.
3. Les escales d'accés o comunicació d'una dependència a una altra de l'establiment han d'estar dissenyades i ubicades de manera que es puguin netejar i desinfectar fàcilment.
4. Les escales de suspensió aèria han d'estar ubicades de manera que evitin la contaminació dels productes alimentaris que s'hi elaborin a sota.

b.3) *Finestres, obertures i portes*

1. Les finestres i altres obertures practicables han d'estar construïdes de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia.
2. L'ampit interior i exterior de les finestres de les àrees de processament i emmagatzematges ha de tenir una inclinació suficient per evitar l'acumulació de pols, brutícia i utilització indeguda per a la col·locació d'estris i eines.
3. Les finestres i obertures que puguin comunicar amb l'exterior han d'estar proveïdes, en cas que sigui necessari, de pantalles contra insectes que s'han de mantenir netes i íntegres.

4. Les finestres que s'instal·lin a les parets de les sales de producte exposat han de tenir vidre de plàstic acrílic o policarbonat o un altre material que no es pugui estellar, o disposar de qualsevol altre mètode de protecció que eviti el risc de contaminació per trencament.
5. Les portes han de ser fàcils de netejar i desinfectar, per la qual cosa les seves superfícies han de ser llises i no absorbents. Els marcs de les portes d'accés a les cambres de refrigeració i congelació i altres àrees humides de processament han d'anar revestits amb làmines metàl·liques amb soldadures llises i resistents a la corrosió i amb l'acoblament segellat.
6. Els accessos de les àrees de processament i emmagatzematge de la planta han de tenir una alçària i amplada suficients per permetre el pas de maquinària, sense que toqui els marcs o proteccions laterals.
7. Les portes d'intercomunicació entre sales de processament han de tenir un dispositiu de tancament automàtic.
8. Les portes de les cambres de refrigeració i congelació han de ser isotermes, de tancament hermètic.

#### b.4) Ventilació i il·luminació

1. Cal disposar de mitjans adequats i suficients de ventilació mecànica o natural i d'evacuació de vapors per eliminar en la mesura que sigui possible la condensació a les superfícies, com ara parets i sostres. Cal evitar l'excessiva condensació de vapor que dificulti o impedeixi la visibilitat o doni lloc a possibles contaminacions dels productes.
2. S'han d'evitar els corrents d'aire mecànics des de zones contaminades a zones netes. Els sistemes de renovació d'aire han de funcionar degudament a totes les àrees per impedir la retenció inadequada d'olors, gasos tòxics i altres de no perceptibles pels sentits (CO<sub>2</sub>, etc.).
3. Les preses d'aire dels sistemes de ventilació i renovació forçats han de tenir filtres per a l'eliminació de pols, contaminació ambiental, etc.
4. Els locals destinats als productes alimentaris han de tenir prou llum natural o artificial. A títol orientatiu, les intensitats de llum són:
  - Àrees generals de treball o manipulació de productes: 216 lux (mesurament amb el fotòmetre a 1 metre del terra).
  - Punts d'inspecció de canals, caps o vísceres o on sigui necessari per fer la inspecció: 540 lux (mesurats en el punt d'inspecció).
  - Cambres de refrigeració o congelació: 108 lux (mesurats a l'altura de la zona més baixa de la canal).
5. Tots els punts de llum artificial han d'estar degudament protegits perquè, en cas de trencament, no es produeixi cap contaminació de les àrees on es manipulin productes.
6. La col·locació dels punts de llum i la seva direcció ha de ser l'adequada segons les activitats a què es destinen.

#### GG. Referent als equips-estris

##### c.1) Requisits generals

1. Els materials, equips i estris utilitzats a l'establiment han d'estar autoritzats per a l'ús en la indústria alimentària. Han de ser fàcils de netejar i, en cas que sigui necessari, de desinfectar. Han d'estar construïts de manera que no hi quedin buits, amb materials llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics. La seva instal·lació ha de permetre la neteja adequada de l'equip i de la zona circumdant.

2. S'han de mantenir en bon estat. A excepció dels recipients i envasos no recuperables, la seva construcció, composició i estat de conservació i manteniment han de permetre que es netegin perfectament i, en cas que sigui necessari, es desinfectin.
3. L'ús dels materials següents està restringit a:
  - Acer inoxidable: sense restricció, sempre que l'aliatge sigui inalterable en condicions d'ús normal.
  - Alumini o alumini anoditzat: només en superfícies que no estiguin en contacte amb el producte i ingredients.
  - Tractament electrolític de recobriment o galvanitzat: només per a equips auxiliars i el recobriment dels quals s'hagi de mantenir inalterable durant l'ús normal (penjadors, bastiments, palets, etc.).
  - Aliatges metàl·lics: que no tinguin un contingut de plom superior al 5% i el seu ús estigui restringit per les seves característiques als usos en què no s'alterin les superfícies i no es produeixi contaminació del producte.
  - Plàstics: la seva utilització està restringida per les seves característiques als usos en què no s'alterin les superfícies i no es produeixi contaminació del producte.
  - Coure, bronze, llautó: només en conduccions d'aire, aigua, coixinets, fregaments, engranatges, que no estiguin en contacte amb el producte.
  - Vidre: d'ús restringit en finestrals, claraboies i en altres instal·lacions en què, per les seves característiques (vidre temperat de Pirex d'alta resistència a l'impacte) es puguin utilitzar, netejar i inspeccionar en condicions de seguretat.
  - Pintura: només en aquelles parts de la maquinària o equips que no estiguin en contacte amb el producte o al damunt.
  - Fusta: només com a material auxiliar en zones no humides i que tingui la superfície escorçada i/o polida (per ex. palets en emmagatzematge de productes acabats, canyes per penjar-hi productes curats, etc.). Es pot fer servir fusta a les sales per fer la curació, el fumatge, la maduració, l'embotit, l'emmagatzematge i el despatx de preparats de carn i carn manufacturada, quan sigui essencial per motius tecnològics, mentre no es posin en perill els requisits d'higiene de la carn.

### c.2) Maquinària/equips

1. La maquinària i els equips han d'estar construïts, dissenyats i instal·lats de manera que permetin accedir-hi i desmuntar-los per a la inspecció i neteja de totes les parts que hi puguin estar en contacte directe o indirecte. La maquinària i equips de grans dimensions han de tenir dispositius d'accés adequat (escales, passarel·les, etc.) per fer-ne la neteja i inspecció.
2. Per a la seva neteja i inspecció, la maquinària, estris i equips fixos han d'estar:
  - Prou separats de parets i sostres.
  - Prou separats del terra o segellats a aquest.
3. Els rodaments i coixinets de la maquinària han d'estar prou allunyats del circuit del producte, o situats de manera que no el contaminin amb substàncies estranyes (greixos, olis lubricants, aerosols, etc.).
4. Les maquinàries amb dispositiu de neteja automàtic han de tenir un sistema de desguàs connectat directament al drenatge general de l'establiment.
5. Les soldadures han de ser llises, uniformes, sense elements sortints en la mesura que sigui possible respecte a la superfície d'acoblament. Les superfícies i equips de metall que hagin estat soldats s'han d'inspeccionar abans de fer-los servir per comprovar que no hi hagi boletes de metall o trossos de soldadura.



### c.3) *Estris*

1. Les eines de tall i les cartutxeres de ganivets i altres estris han d'estar fabricats de metall, plàstic, i altres materials impermeables autoritzats, i s'han de poder rentar fàcilment.
2. Els taulers de les taules han d'estar construïts de plàstic o un altre material autoritzat. La subjecció del tauler ha de permetre que es munti i es desmunti fàcilment per a la seva neteja.

### c.4) *Detector de metalls o altres cossos estranys*

1. Com a part de l'anàlisi de perills i determinació dels punts de control crític del sistema APPCC, l'establiment ha d'avaluar la necessitat de disposar d'un equip de detector de metalls o altres cossos estranys.
2. L'equip detector de metalls ha d'incorporar una alarma (acústica o visual) que aturi automàticament les línies de producció.

### c.5) *Equips de transport de productes*

1. Els equips utilitzats en el transport de productes a la planta han d'estar construïts d'acer inoxidable.
2. En cas que els equips de transport siguin de material galvanitzat, han de ser regalvanitzats quan sigui necessari, i/o han de ser substituïts amb equips nous quan presentin esquerdes o trencaments.

### c.6) *Instal·lacions per a rentatge de productes alimentaris*

Les instal·lacions destinades al rentatge dels productes alimentaris han d'estar separades de les destinades per rentar-se les mans.

### c.7) *Sistemes de neteja i desinfecció del calçat*

Quan s'entri a la zona de manipulació des dels vestidors, serveis i altres zones, hi ha d'haver sistemes adequats de neteja i desinfecció del calçat o sistemes equivalents, situats en llocs estratègics i en nombre suficient.

### c.8) *Rentamans*

1. Hi ha d'haver un nombre suficient de rentamans ubicats en punts estratègics a les àrees de treball.
2. Les aixetes no s'han d'accionar amb la mà. Hi ha d'haver aigua corrent calenta i freda, dosificador de sabó i tovalloles d'un sol ús, amb papereres sanitàries per recollir-les.

### c.9) *Armaris/prestatgeries*

Tots els armaris situats en àrees d'emmagatzematge, laboratori, sala de condiments, etc., han de tenir en la part superior una estructura inclinada en forma de teulada que eviti l'acumulació de pols i la utilització indeguda com a lloc d'emmagatzematge.

HH. Referent a les instal·lacions a disposició del servei veterinari

Els establiments han de posar a disposició de les autoritats sanitàries una dependència o instal·lacions adequades durant l'exercici de les seves funcions.

II. Referent a les zones de devolucions i producte no conforme

1. Els establiments han de tenir locals o emplaçaments per a les devolucions de primeres matèries.
2. Els establiments han de tenir locals o emplaçaments per a la recepció de devolucions de productes elaborats.

JJ. Referent a les sales refrigerades i cambres

1. En cas que sigui necessari, cal disposar d'equips de refrigeració que permetin mantenir la carn i els productes carnis a les temperatures internes exigides.
2. Les empreses que elaborin, manipulin i envasin productes alimentaris transformats han de disposar de sales adequades amb una capacitat suficient per emmagatzemar les primeres matèries separades dels productes transformats.
3. Hi ha d'haver sales per emmagatzemar per separat la carn embalada i la carn sense embalar, llevat que el seu emmagatzematge tingui lloc en moments diferents o de manera que el material d'embalatge i la manera d'emmagatzematge no puguin constituir fonts de contaminació de la carn.
4. Cada cambra o sala refrigerada ha de tenir un termòmetre fiable, fàcil de llegir i contrastat regularment, l'element sensible del qual ha d'estar situat de manera que mesuri la temperatura més alta a l'interior de la cambra.
5. El disseny, estructura i col·locació dels equips de fred han de ser els adequats per evitar la contaminació dels productes (condensacions, degoteig, mala filtració, etc.).

KK. Referent als serveis/vestidors/dependències del personal

1. Hi ha d'haver vestidors per al personal separats per sexes, en nombre i amb capacitat suficient.
2. Hi ha d'haver un nombre suficient de vàters de cisterna connectats a una xarxa d'evacuació eficaç.
3. Hi ha d'haver un nombre suficient de lavabos, situats convenientment i destinats a la neteja de les mans. Les aixetes no s'han d'accionar amb la mà.
4. Els lavabos han de tenir aigua corrent calenta i freda, i han de tenir dosificador de sabó, tovalloles d'un sol ús, i papereres sanitàries per recollir-les.
5. Els vestidors han d'estar proveïts d'un nombre adequat de dutxes (en els magatzems frigorífics que només emmagatzemin productes embalatats no cal la presència de dutxes). A les dutxes hi ha d'haver tovalloles netes i prou sabó per a l'ús dels empleats de l'establiment.
6. Els vestidors han de tenir parets i terres llisos, impermeables i rentables.
7. Els vàters no han de comunicar directament amb les sales on es manipulin els productes alimentaris. Els serveis han d'estar separats dels vestíbuls per parets fins al sostre, l'accés no ha de ser directe a les sales de processament o emmagatzematge, les portes han de tenir dispositius de tancament automàtic i el seu ajust ha d'evitar la sortida d'olors a altres àrees.

8. El personal ha de disposar de dues taquilles o compartiments separats per a la roba de feina i per a la roba de carrer. Les taquilles han d'estar fabricades amb materials fàcils de netejar i desinfectar.
9. Les taquilles han de tenir en la seva part superior una estructura inclinada en forma de teulada que eviti l'acumulació de pols i la utilització indeguda com a lloc d'emmagatzematge.
10. S'ha d'evitar desfer el calçat de feina sense netejar-lo (o humit) a les taquilles.
11. Els empleats no poden fer servir les taquilles per desfer-hi aliments, llevat que vagin en envasos hermètics.
12. En cas que l'empresa gestioni la neteja dels uniformes hi ha d'haver un nombre adequat de contenidors específics per a la roba bruta i/o contaminada dels empleats de l'establiment.

## CONTROL DE LA CADENA DE FRED

1. Les primeres matèries, ingredients i productes alimentaris que puguin contribuir a la multiplicació de microorganismes patògens o a la formació de toxines no s'han de conservar a temperatures que puguin donar lloc a riscos per a la salut. La carn i els productes carnis han de respectar les temperatures d'elaboració i conservació que la normativa aplicable estableix a cada tipus de producte.
2. S'han de controlar les temperatures de cambres i sales a temperatura regulada. En cas que no hi hagi un sistema de registre automàtic de la temperatura, cal fer-ne un registre manual amb la periodicitat convenient.
3. No s'ha d'interrompre la cadena de fred. No obstant això, s'han de permetre períodes limitats no sotmesos al control de temperatura per necessitats pràctiques de manipulació durant la preparació, transport, emmagatzematge, presentació i lliurament dels productes alimentaris, sempre que això no suposi un risc per a la salut.
4. Les operacions de càrrega i descàrrega dels vehicles s'han d'efectuar tan ràpidament com sigui possible, i per a això s'han de fer servir tots els mitjans de manutenció que es considerin necessaris, de manera que no es produeixi una elevació de la temperatura dels productes que pugui afectar-ne la qualitat. Per això, el recorregut entre el vehicle i el magatzem ha de ser tan curt com sigui possible.
5. Quan els productes alimentaris s'hagin de conservar a baixes temperatures, s'han de refrigerar tan aviat com sigui possible, per no donar lloc a riscos per a la salut.

## BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ

### A. Referent als requisits generals

1. En totes les etapes de producció, transformació i distribució, la carn i els productes carnis han d'estar protegits contra qualsevol focus de contaminació que pugui fer-los no aptes per al consum humà o nocius per a la salut, o contaminar-los de manera que es pugui considerar raonablement desaconsellable consumir-los en aquest estat.
2. La carn o productes carnis i els recipients que la contenen no han d'entrar en contacte directe amb el terra, les parets o les estructures fixes no dissenyades a aquest efecte.
3. Està prohibit escampar serradures o qualsevol altra substància anàloga pel terra dels locals de treball i emmagatzematge.
4. Quan, a causa de l'obertura de les finestres, es pugui produir contaminació, s'han de mantenir tancades durant la producció.

**B. Referent a la recepció d'envasos i embalatges**

No s'han d'acceptar materials d'envasament i embalatge que puguin ser una font de contaminació per als productes alimentaris.

**C. Referent a l'emmagatzematge de productes alimentaris**

1. Les primeres matèries i productes s'han d'emmagatzemar en condicions adequades que permetin evitar-ne el deteriorament nociu i protegir-los de la contaminació.
2. L'estiba dels productes a l'interior de les cambres ha d'entorpir al mínim la circulació de l'aire, de manera que no s'interfereixi amb l'intercanvi de calor aire-producte, ni es creïn atmosferes localitzades que puguin perjudicar els aliments emmagatzemats.
3. La carn fresca embalada o envasada no s'ha d'emmagatzemar en els mateixos locals que la que està sense embalar o sense envasar, llevat que l'emmagatzematge tingui lloc en moments diferents o de forma que el material d'embalatge i la manera d'emmagatzemar no puguin constituir fonts de contaminació.
4. La carn i els productes carnis subjectes a congelació s'han d'emmagatzemar de manera que es pugui saber en tot moment la data en què va ser congelada.

**D. Referent a l'emmagatzematge d'envasos i embalatges**

Els envasos s'han d'emmagatzemar de manera que no estiguin exposats a cap risc de contaminació:

- Els envasos i embalatges no s'han d'emmagatzemar en contacte amb el terra i han d'estar prou separats de la paret perquè se'n pugui fer la inspecció.
- Els locals d'emmagatzematge d'aquests materials han d'estar lliures de pols i paràsits.

**E. Referent a l'elaboració/fabricació/preparació de la canal***Descongelació:*

La descongelació s'ha d'haver realitzat de tal manera que es redueixi al mínim el risc de multiplicació de microorganismes patògens. Una vegada descongelats, els productes alimentaris s'han de manipular de manera que es redueixi al mínim el risc de multiplicació de microorganismes patògens.

**F. Referent a l'envasament i l'embalatge**

1. Les operacions d'envasament i embalatge s'han d'efectuar de manera que s'eviti la contaminació dels productes.
2. Els envasos i embalatges no poden ser reutilitzats, excepte si són de materials resistents a la corrosió, fàcils de netejar, i sempre que prèviament hagin estat netejats i desinfectats.
3. Els envasos i embalatges han de satisfer totes les normes d'higiene i, en particular:
  - No poden alterar els caràcters organolèptics de la carn
  - No poden transmetre a la carn substàncies nocives per a la salut humana
  - Han de tenir prou solidesa per garantir una protecció eficaç de la carn durant el transport i les manipulacions.

## Annex I B

### *Plec de condicions higienicosanitàries que han de complir els escorxadors*

#### SISTEMA D'AUTOCONTROL

Referent al sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

Els procediments han de garantir que cada animal o, si s'escau, cada partida d'animals que s'accepti als locals de l'establiment:

- Ha estat convenientment identificat
- Està acompanyat de la informació pertinent de la seva explotació de procedència de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 853/ 2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i tenint en compte les dates d'aplicació que estableixen el Reglament (CE) núm. 2076/2005, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen disposicions transitòries per a l'aplicació dels reglaments (CE) núm. 853/2004, (CE) núm. 854/2004 i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, i es modifiquen els reglaments (CE) núm. 853/2004 i (CE) núm. 854/2004
- No procedeix d'una explotació o d'una zona subjectes a una prohibició de desplaçament o a una altra restricció per motius de sanitat animal o pública, excepte quan l'autoritat competent així ho permeti
- Està net
- Gaudeix de bona salut, en la mesura que així ho pot considerar l'establiment
- En arribar a l'escorxador, està en un estat satisfactori pel que fa al benestar

#### NETEJA I DESINFECCIÓ

Referent a l'estat de neteja

L'estat de neteja dels estables, annexos, corrals de retenció, llatzeret i escorxador sanitari han de complir les consideracions següents:

- Eliminació adequada de residus orgànics
- Retirada adequada d'escombraries, estris inservibles, etc.
- Estat adequat de menjadores i abeuradors
- Estat adequat de neteja dels estris, instruments i equips a l'escorxador sanitari (en cas que n'hi hagi).

#### PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINACIÓ FECAL, CONTINGUT GASTROINTESTINAL, INGESTA I LLET

Durant la preparació de les canals, les canals, els òrgans i altres parts han de ser manipulats de forma sanitària amb la finalitat de prevenir la contaminació per material fecal, orina, pèl, brutícia o matèries estranyes. Si es produeix contaminació, la canal, l'òrgan o una altra part s'ha de retirar de manera satisfactòria.

- En cas de trencament i/o esquinçament de les vísceres abdominals, s'ha de procedir a l'expurgació i neteja de les parts afectades de la canal, i a l'esterilització del ganivet i neteja de les instal·lacions i equipaments
  - Durant l'extracció de les mamelles, la llet o el calostre no han de contaminar la canal. En cas de contaminació per llet s'ha de procedir a l'expurgació immediata de la canal i al rentatge de l'equipament i les instal·lacions
1. En cadascun dels establiments dedicats al sacrifici de bestiar, s'ha de portar a terme un programa d'inspecció amb la finalitat de verificar que l'establiment està produint canals que no estan contaminades amb material fecal, contingut gastrointestinal o llet.
  2. El programa d'inspecció ha de disposar de personal que porti a terme controls continus a la línia de sacrifici.
  3. Quan el personal del programa d'inspecció trobi excrements, l'establiment ha de reexaminar i reprocessar la canal.

## SUBMINISTRAMENT D'AIGUA

Referent a l'aigua/gel/vapor

La xarxa d'aigua calenta ha de tenir termòmetres, o qualsevol altre sistema en diferents punts de la xarxa, per garantir el control i manteniment de la temperatura de 82 °C.

## ABOCAMENTS I RETIRADA DE RESIDUS

Referent als abocaments, zones de residus i subproductes

### a.1.) *Residus i subproductes:*

La carn retinguda o declarada no apta per al consum humà i les despulles incomedibles no han d'entrar en contacte amb la carn que s'hagi declarat apta per al consum.

### a.2.) *Instal·lacions i equipaments de residus:*

1. S'ha de disposar d'instal·lacions amb pany per a l'emmagatzematge en refrigeració de carn retinguda.
2. S'ha de disposar d'instal·lacions independents per a carn no apta.

## MANTENIMENT D'EQUIPS I INSTAL·LACIONS/CALIBRATGE D'EQUIPS

Referent a l'estat de manteniment i conservació:

L'estat general dels estables, annexos, corrals de retenció, llatzeret i escorxador sanitari han de complir les consideracions següents:

- Estat general de manteniment de parets, sostres, terra, portes, finestres i pintura
- Estat adequat de menjadores i abeuradors
- Drenatge adequat
- Estat adequat de manteniment dels estris, instruments i equips a l'escorxador sanitari (en cas que n'hi hagi)



## TRAÇABILITAT

### A. Referent a la distribució en partides

1. Pel que fa a les canals i canals dividides en trossos d'espècies diferents de la de boví, una partida de sacrifici està composta pel conjunt d'animals sacrificats al mateix escorxador i en les mateixes circumstàncies, no ha de contenir animals de diferent espècie o categoria (per exemple, garrins i porcs d'engreix) i sempre ha de permetre identificar les explotacions de procedència dels animals. A més, una partida de sacrifici ha de correspondre, com a màxim, a la matança d'un dia.

Cal aclarir que, en el cas de les canals de boví, la identificació no s'ha de portar a terme mitjançant partides, sinó de manera individual. A les canals, mitges canals i mitges canals dividides en un màxim de tres trossos i quarts de canal de boví hi ha d'haver un codi referència que relacioni inequívocament la canal amb l'animal de procedència.

2. Una partida de despulles està composta, com a màxim, per les despulles extretes en un dia de sacrifici.

### B. Referent a la traçabilitat cap enrere

1. A l'arribada a l'escorxador, s'han d'anotar les entrades de les diferents partides o "partides d'explotació". La partida d'explotació inclou els animals d'un mateix tipus arribats d'una explotació en un mateix dia. Cada partida d'explotació ha d'anar acompanyada d'un document sanitari diferent ("guia"), motiu pel qual es pot considerar el número del document sanitari com a número de partida d'explotació.

2. En el moment de la recepció dels animals a l'escorxador, s'han de registrar:

- Número de partida d'explotació/número de certificat sanitari o guia.
- Codi d'identificació de l'explotació d'origen dels animals (REGA)
- Data d'entrada
- Quantitat d'animals per partida

### C. Referent a la traçabilitat de procés

L'empresa ha de garantir la traçabilitat interna tant de les canals com de les despulles:

#### c.1.) Canals:

Mitjançant registres manuals o informàtics, s'ha de deixar constància de:

- La relació entre les partides d'explotació i la partida de sacrifici
- Data en què es va produir el sacrifici
- Pes i quantitat de la partida de sacrifici
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC

#### c.2.) Despulles:

Mitjançant registres manuals o informàtics, s'ha de deixar constància de:

- La relació entre la partida de sacrifici i la partida de despulles
- Data en què es va produir l'extracció de les despulles

- Número d'identificació de la partida
- Pes de la partida
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.

D. Referent a la traçabilitat cap endavant

L'empresa ha de garantir la traçabilitat cap endavant tant de les canals com de les despulles.

d.1.) *Canals*:

1. En el moment de l'expedició, s'han de registrar:

- Denominació del producte
- Número de partida de sacrifici
- Data de sacrifici
- Pes i quantitat
- Data de sortida
- Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
- Dades del transport (empresa transportista i matrícula del vehicle o contenidor)
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.

2. Les dades següents han d'acompanyar la partida (a l'etiqueta, albarà o factura):

- Denominació del producte
- Número de partida
- Número de registre sanitari de l'escorxador
- Pes de la partida

d.2.) *Despulles*:

1. En el moment de l'expedició, s'han de registrar:

- Denominació del producte
- Número de partida de despulles
- Data de sacrifici/extracció de despulles
- Pes
- Data de sortida
- Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
- Dades del transport (empresa transportista i matrícula del vehicle o contenidor)
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.

2. Les dades següents han d'acompanyar la partida (etiqueta, albarà, factura):

- Denominació del producte
- Número de partida
- Número de registre sanitari de l'escorxador (marcatge d'identificació)
- Pes de la partida.

## PERSONAL

Referent als manipuladors d'aliments

1. El personal assignat al sacrifici dels animals, a la preparació de la canal o a la manipulació de carn fresca està obligat a portar la roba de feina neta al començament de cada jornada laboral i, si és necessari, ha de canviar-se aquesta roba durant la jornada i rentar-se i desinfectar-se les mans diverses vegades en el seu transcurs, així com en cada reiniciació de la feina.
2. Les persones que hagin estat en contacte amb animals malalts o amb carn infectada s'han de rentar immediatament i amb cura les mans i els braços amb aigua calenta i després se'ls han de desinfectar.

## CONTROL ANALÍTIC DE PRODUCTE

### A. Referent al programa d'autocontrol de residus

Els propietaris o responsables de tots els establiments han de prendre totes les mesures necessàries, en particular mitjançant autocontrols per a la determinació de residus, amb la finalitat:

- D'acceptar únicament, bé mitjançant lliuraments directes o bé a través d'un intermediari, animals per als quals el productor estigui en condicions de garantir que s'han respectat els terminis d'espera.
- D'assegurar-se que els animals d'explotació o els productes introduïts a l'establiment:
  - ✓ No presenten nivells de residus que excedeixin els límits màxims autoritzats.
  - ✓ No presenten substàncies o productes prohibits ni indicis de la seva administració.

### B. Referent al control bacteriològic de canals

Els escorxadors han de tenir establerts uns controls regulars d'higiene de procés, mitjançant l'anàlisi microbiològica de les canals.

#### b.1) *Mètodes d'obtenció i localitzacions de presa de mostres*

1. Els mètodes destructius i no destructius d'obtenció de mostres, la selecció de les localitzacions de presa de mostres i les normes per a l'emmagatzematge i transport de les mostres es descriuen a la norma ISO 17604
2. En cada sessió de mostreig s'han de prendre mostres de cinc canals aleatòriament. Les localitzacions de les mostres s'han de seleccionar tenint en compte la tecnologia de sacrifici utilitzada en cada escorxador.
3. Quan es faci un mostreig per efectuar recomptes de colònies de bacteris aerobis i enterobacteriàcies, s'han de prendre mostres de quatre localitzacions de cada canal. Mitjançant el mètode destructiu s'han d'obtenir quatre mostres de teixit que representin un total de 20 cm<sup>2</sup>. Si amb aquesta finalitat es fa servir el mètode no destructiu, la zona de mostreig ha d'incloure un mínim de 100 cm<sup>2</sup> per cada localització de presa de mostres.
4. Quan es prenguin mostres per analitzar la presència de *Salmonella*, s'ha de fer servir un mètode de mostreig d'hisop abrasiu. S'han de seleccionar les zones probablement més contaminades. L'àrea total de mostreig ha de tenir com a mínim 400 cm<sup>2</sup>.
5. Quan es prenguin mostres de diferents localitzacions d'una canal, s'han d'ajuntar abans d'examinar-les.

b.2.) *Freqüència de mostreig*

1. Els explotadors dels escorxadors han de prendre mostres per a l'anàlisi microbiològica almenys una vegada per setmana. El dia de la presa de mostres ha de canviar cada setmana, de manera que quedin coberts tots els dies de la setmana.
2. Aquesta freqüència es pot reduir a una prova cada dues setmanes si s'obtenen resultats satisfactoris durant sis setmanes consecutives.
3. En el cas de la presa de mostres a les canals per a la detecció de *Salmonella*, la freqüència de mostreig es pot reduir a una vegada cada dues setmanes quan s'obtinguin resultats satisfactoris durant trenta setmanes consecutives. La freqüència de mostreig per a les anàlisis de *Salmonella* també es pot reduir si hi ha un programa nacional o regional de control de la *Salmonella* i si aquest programa inclou proves que substitueixin el mostreig abans esmentat. La freqüència de mostreig es pot reduir més si el programa nacional o regional de control de la *Salmonella* demostra que la prevalença de *Salmonella* és baixa als animals comprats per l'escorxador.
4. Tanmateix, es pot dispensar els petits escorxadors de les freqüències de mostreig esmentades quan l'anàlisi del risc ho justifiqui i, en conseqüència, l'autoritat competent ho autoritzi.

*Criteris microbiològics*

| Categoria d'aliments                                      | Microorganismes                 | Pla de presa de mostres <sup>(1)</sup> |                  | Límits <sup>(2)</sup>                                  |  | Mètode analític de referència <sup>(3)</sup> | Fase en què s'aplica el criteri                            |
|---|---------------------------------|--|------------------|--|--|--|--|
|   |                                 | n                                      | c                | m  | M  |  |  |
| Canals porcines <sup>(4)</sup>                            | Recompte de colònies aeròbiques |  |                  | 4,0 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | 5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | ISO 4833                                     | Canals després de la preparació però abans del refredament |
|   | <i>Enterobacteriaceae</i>       |  |                  | 2,0 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | 3,0 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | ISO 21528-2                                  | Canals després de la preparació però abans del refredament |
|   | <i>Salmonella</i>               | 50 <sup>(5)</sup>                      | 5 <sup>(6)</sup> | Absència a la zona examinada per canal                 |  | EN/ISO 6579                                  | Canals després de la preparació però abans del refredament |
| Canals bovines, ovines, caprines i equines <sup>(4)</sup> | Recompte de colònies aeròbiques |  |                  | 3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | 5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | ISO 4833                                     | Canals després de la preparació però abans del refredament |
|   | <i>Enterobacteriaceae</i>       |  |                  | 1,5 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | 2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> mitjana logarítmica diària | ISO 21528-2                                  | Canals després de la preparació però abans del refredament |
|   | <i>Salmonella</i>               | 50 <sup>(5)</sup>                      | 2 <sup>(6)</sup> | Absència a la zona examinada per canal                 |  | EN/ISO 6579                                  | Canals després de la preparació però abans del refredament |

<sup>(1)</sup> n = nombre d'unitats que componen la mostra; c = nombre d'unitats de mostreig que donen valors entre m i M.

<sup>(2)</sup> S'entén que m = M.

<sup>(3)</sup> S'ha d'utilitzar l'última versió de la norma.

<sup>(4)</sup> Els límits (m i M) només s'apliquen a les mostres obtingudes pel mètode destructiu. La mitjana logarítmica diària es calcula prenent primer un valor logarítmic de cada resultat de prova individual i calculant la mitjana dels valors esmentats.

<sup>(5)</sup> Les 50 mostres procedeixen de deu sessions consecutives de mostreig, de conformitat amb les normes i freqüències de mostreig establertes.

<sup>(6)</sup> El nombre de mostres quan es detecta la presència de *Salmonella*. El valor c està sotmès a revisió amb la finalitat de tenir en compte els progressos obtinguts en la reducció de la prevalença de *Salmonella*. Els estats membres o les regions que tinguin una baixa prevalença de *Salmonella* poden fer servir valors c inferiors fins i tot abans de la revisió.

- **Interpretació dels resultats de les proves per al recompte d'aerobis i enterobacteris:**

- ✓ satisfactori, si la mitjana logarítmica diària és  $\leq m$ ,
- ✓ acceptable, si la mitjana logarítmica diària està entre  $m$  i  $M$ ,
- ✓ insatisfactori, si la mitjana logarítmica diària és  $>M$ .

- **Interpretació dels resultats de les proves per a les anàlisis de *Salmonella*:**

Després de cada sessió de mostreig per a les anàlisis de *Salmonella* s'han d'avaluar els resultats de les deu últimes sessions, amb la finalitat d'obtenir el nombre  $n$  de mostres, després s'ha d'interpretar com a:

- ✓ satisfactori, si la presència de *Salmonella* es detecta en un màxim de  $c/n$  mostres,
- ✓ insatisfactori, si la presència de *Salmonella* es detecta en més de  $c/n$  mostres.

### b.3) Accions en cas de resultats insatisfactoris

Quan els resultats de les proves realitzades siguin insatisfactoris, els explotadors de les empreses alimentàries han de prendre les mesures indicades a continuació:

- Per al cas de colònies aeròbiques i *enterobacteriaceae*:
  - ✓ Millores en la higiene del sacrifici i revisió dels controls del procés.
- Per al cas de *Salmonella*:
  - ✓ Millores en la higiene del sacrifici i revisió dels controls del procés, de l'origen dels animals i de les mesures de bioseguretat a les explotacions d'origen.

## ENTORN I INFRAESTRUCTURES EXTERIORS

### A. Referent a les condicions exteriors generals

1. Els escorxadors han de disposar de mitjans que permetin controlar qualsevol entrada i sortida de l'escorxador.
2. Hi ha d'haver una clara separació entre la zona bruta i la zona neta a fi de protegir aquesta última de qualsevol contaminació.

### B. Referent als estables:

1. Els escorxadors han de disposar d'un nombre suficient de locals adequats i higiènics d'estabulació:
  - La seva mida ha de garantir el benestar dels animals.
  - Han d'estar dotats de protecció per resguardar els animals de la intempèrie o, si la situació climatològica ho permet, de corrals d'espera per albergar els animals.
2. Si, a més dels locals d'estabulació esmentats anteriorment, els escorxadors tenen prats per al bestiar sense abric o ombra naturals, s'hi ha d'instal·lar una protecció adequada per resguardar-los de la intempèrie. Les condicions de manteniment dels prats han de garantir que la salut dels animals no estigui amenaçada per factors físics, químics o d'una altra índole.
3. La seva ubicació ha de facilitar la inspecció *ante mortem*.
4. Els escorxadors han de disposar, per als animals malalts o que se sospiti que ho estan, d'instal·lacions independents amb pany o, si el clima ho permet, de corrals, que tinguin una evacuació independent i estiguin emplaçats de manera que s'impedeixi la contaminació dels

altres animals, llevat que l'autoritat competent consideri que aquestes instal·lacions són innecessàries.

5. Els locals d'establució han de tenir:

- Terres que redueixin al mínim el risc de rrelliscada i que no causin ferides als animals que hi estiguin en contacte.
- Parets i terres resistents, impermeables i fàcils de netejar i de desinfectar.
- Sostre.
- Dispositius de subministrament d'aigua per a l'abeurament dels animals i, si és necessari, per a la seva alimentació.
- Si s'escau, xarxes d'evacuació per a la sortida dels líquids.
- Preses d'aigua situades en llocs estratègics, per realitzar-ne una neteja eficaç.
- Ventilació adequada per a les condicions extremes previsibles de temperatura i humitat. Quan sigui necessari un sistema de ventilació mecànica, s'ha de disposar d'un sistema de recanvi que, en cas d'avaría, entri en funcionament immediatament.
- Il·luminació d'intensitat suficient per realitzar la inspecció *ante mortem* i poder examinar tots els animals en qualsevol moment; en cas de necessitat, s'ha de disposar d'una il·luminació artificial de recanvi adequada.
- Si cal, dispositius per lligar els animals amb ronsals.
- En cas que sigui necessari, quantitats suficients de jaç adequat per a tots els animals que passin la nit en aquests locals.

#### *Magatzem de fems*

S'ha de disposar d'un emplaçament especialment condicionat sempre que els fems hagin d'estar emmagatzemats al recinte de l'escorxador.

## INFRAESTRUCTURES I INSTAL·LACIONS INTERIORS

A. Referent als equips-estris

#### *Esterilitzadors*

Hi ha d'haver esterilitzadors d'estris pròxims als llocs de treball, de metall resistent a la corrosió i proveïts d'un mecanisme que mantingui l'aigua a 82°C durant la jornada diària o un sistema equivalent.

B. Referent a les instal·lacions a disposició del servei veterinari

S'ha de disposar d'un local suficientment condicionat, tancat amb clau i a la disposició exclusiva del servei veterinari.

C. Referent a les sales refrigerades i cambres de fred

S'ha de disposar d'equips de refrigeració que permetin mantenir a la carn les temperatures internes exigides.

- +7°C per a carn fresca
- +3°C per a despulles (vísceres i sang)



#### D. Referent a la sala de sacrifici i preparació de la canal

1. En cas que hi hagi línies simultànies de sacrifici d'una o diverses espècies ha d'existir una separació neta entre aquestes línies per evitar que es contaminin entre si.
2. S'ha de disposar d'una xarxa de carrils aeris per al manteniment i maneig ulterior de la carn que després de l'atordiment permeti la preparació de la canal en la mesura del que sigui possible amb l'animal suspès. En cap cas l'animal ha d'entrar en contacte amb el terra durant la preparació de la canal.
3. Hi ha d'haver un box d'atordiment i una àrea de penjada:
  - El disseny i la construcció de les àrees d'atordiment i de penjada ha d'impedir la sortida accidental dels animals d'aquestes àrees.
  - S'han de mantenir secs i nets al llarg de les operacions de sacrifici.
4. S'ha de garantir la separació en l'espai i el temps de:
  - Atordiment i dessagnament.
  - Escaldada, depilació, raspament i cremada.
  - Evisceració i preparació de la canal.
  - Preparació i neteja de despulles.
  - Envasament de despulles.
  - Expedició de la carn.

#### E. Referent a la tripada

S'ha de disposar d'una sala independent per a buidatge, rentatge i neteja d'estòmacs i intestins, llevat que l'autoritat competent autoritzi per a cada cas particular que dins d'un escorxador aquestes operacions es portin a terme en diferents moments:

#### F. Referent al laboratori per a detecció de triquines (porcí i equí)

Els escorxadors han de disposar d'un local suficientment equipat per a la detecció de triquines, de conformitat amb als requisits i mètodes descrits al Reglament (CE) núm. 2075/2005 de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn sempre que l'esmentat examen tingui lloc a l'establiment. Els laboratoris de detecció de triquines han d'estar pròxims als locals de sacrifici dels porcs i cavalls i s'han de poder tancar amb clau.

### CONTROL DE LA CADENA DE FRED

#### Referent a l'emmagatzematge

La carn fresca s'ha de refrigerar immediatament després de la inspecció *post mortem* i s'ha de mantenir permanentment a una temperatura interna igual o inferior a:

- +7°C per a les canals i els seus trossos
- +3°C per a les despulles (vísceres i sang)

## BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ

### LL. Referent a les condicions higienicosanitàries generals

1. S'ha d'impedir l'entrada de qualsevol animal als establiments, excepte els destinats al sacrifici. Dins del recinte de l'escorxador, pròpiament dit, només s'ha de permetre l'entrada del nombre d'animals necessaris per al seu correcte funcionament.
2. Els animals han d'estar nets.
3. Al local de sacrifici només hi poden entrar animals vius que s'hagin de sacrificar, amb l'excepció de:
  - Animals sacrificats urgentment
  - Caça silvestre
  - Animals de caça de cria sacrificats al lloc de producció d'acord amb la secció III del Reglament 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.
4. S'ha d'informar el veterinari oficial de l'existència de qualsevol animal mort a l'establiment, s'ha de prohibir la seva introducció a la sala de sacrifici i s'ha de procedir a la seva identificació i destrucció en el termini més breu possible.
5. Una vegada introduïts els animals al local del sacrifici, s'han de sacrificar sense demora.
6. Està prohibit clavar ganivets en la carn, així com netejar aquesta carn amb un drap o qualsevol altre material.

### MM. Referent a la recepció i estabulació

1. Després de la seva arribada a l'escorxador, els animals s'han de sacrificar sense cap demora innecessària. No obstant això, quan ho requereixi el seu benestar, se'ls ha de donar un temps de descans abans del sacrifici.
2. Qualsevol animal o partida d'animals que s'envii a l'escorxador ha d'estar identificat de forma que se'n pugui conèixer l'origen. La identificació dels animals de les espècies porcina, ovina i caprina la regula el Reial decret 205/1996, de 9 de febrer, pel qual s'estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de les espècies bovina, porcina, ovina i caprina; i la de l'espècie bovina, el Reial decret 1980/1998, de 18 de setembre, pel qual s'estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina.

#### b.1.) *Informació sobre la cadena alimentària*

1. Si s'escau, els establiments han de sol·licitar, rebre i verificar la informació, i intervenir-hi sobre la cadena alimentària tal com figura a la present secció en relació amb tots els animals, diferents de la caça silvestre, que s'hagin enviat o que s'hagin d'enviar a l'escorxador.
2. Els establiments no han d'acceptar animals als locals de l'escorxador llevat que hagin sol·licitat i rebut la corresponent informació d'innocuitat alimentària que contenen els registres de l'explotació de procedència. Aquesta informació ha d'incloure, en particular:
  - a) La situació de l'explotació de procedència o la situació regional quant a la salut animal.
  - b) L'estat de salut dels animals.
  - c) Els medicaments veterinaris o altres tractaments administrats als animals durant un període adequat i amb un temps d'espera superior a zero, juntament amb les dates de la seva administració i els terminis de retirada.
  - d) L'aparició de malalties que puguin afectar la innocuitat de la carn.

- e) Els resultats, sempre que siguin pertinents per a la protecció de la salut pública, de les anàlisis efectuades sobre mostres preses als animals o altres mostres recollides per diagnosticar les malalties que puguin afectar la innocuïtat de la carn, incloses les mostres preses en el marc de la vigilància i el control de les zoonosis i els residus.
- f) Qualsevol informe pertinent relacionat amb anteriors inspeccions *ante mortem* i *post mortem* en animals procedents de la mateixa explotació de procedència, inclosos, en particular, els informes del veterinari oficial.
- g) Dades de producció, quan puguin indicar la presència de malalties.
- h) El nom, l'adreça i el document nacional d'identitat (DNI) o número d'identitat d'estranger (NIE) del veterinari privat que atén normalment l'explotació de procedència.

Tanmateix, no és necessari que els operadors dels escorxadors rebin:

- La informació esmentada a les lletres a), b), f) i h), si l'establiment ja és conscient d'aquesta informació (per exemple, a través d'un acord permanent o d'un sistema d'assegurament de la qualitat).
- La informació a què fan referència les lletres a), b), f) i g), si el productor declara que no hi ha informació pertinent per notificar.

No és necessari facilitar la informació com un extracte textual dels registres de l'explotació de procedència. Es pot aportar mitjançant un intercanvi de dades electròniques o en forma d'una declaració normalitzada signada pel productor.

3. Els establiments han de rebre aquesta informació almenys 24 hores abans de l'arribada dels animals a l'escorxador.
  - Tanmateix, si l'autoritat competent ho permet, la informació sobre la cadena alimentària pot acompanyar a l'escorxador els animals a què fa referència, sense necessitat que arribi almenys amb 24 hores d'antelació, en el cas de:
    - ✓ Animals porcins o caça de cria que hagin estat sotmesos a una inspecció *ante mortem* a l'explotació de procedència, si els acompanya un certificat signat pel veterinari en què declari que ha examinat els animals a l'explotació i que els ha trobat sans.
    - ✓ Solípedes domèstics.
    - ✓ Animals que hagin estat sotmesos a un sacrifici urgent, si els acompanya una declaració signada pel veterinari en què es registri el resultat favorable de la inspecció *ante mortem*.
    - ✓ Animals que no es lliuren directament des de l'explotació de procedència a l'escorxador.
4. Els establiments han d'avaluar la informació pertinent. Si accepten els animals per al sacrifici, han de subministrar els documents que esmenten els punts anteriors al veterinari oficial. El sacrifici de l'animal no pot tenir lloc fins que el veterinari oficial ho permeti.
5. Els establiments han de comprovar els passaports que acompanyin el solípede domèstic per assegurar-se que l'animal es destina al sacrifici per al consum humà. Si accepten l'animal per al sacrifici, han de subministrar el passaport al veterinari oficial.
6. Els establiments que decideixin acceptar animals als locals de l'escorxador després d'avaluar la informació corresponent sobre la cadena alimentària han de donar una còpia de la informació al veterinari oficial sense dilació i, excepte en les circumstàncies esmentades al punt 3, almenys 24 hores abans de l'arribada de l'animal o de la partida. L'establiment ha de notificar al veterinari oficial tota informació que plantegi inquietud respecte a la salut abans de la inspecció *ante mortem* de l'animal de què es tracti.

7. Quan els animals arribin a l'escorxador sense la informació sobre la cadena alimentària, l'operador ho ha de notificar immediatament al veterinari oficial. El sacrifici de l'animal no pot tenir lloc fins que el veterinari oficial ho permeti.
8. L'aplicació del que estableix aquest apartat s'ha de fer tenint en compte les dates d'aplicació que estableix el Reglament (CE) núm. 2076/2005, de la Comissió, de 5 de desembre de 2005.

#### b.2.) Normes de benestar animal

1. Per descarregar els animals s'ha de fer servir un equip adequat, com ara ponts, rampes i passarel·les:
  - Aquest equip ha de tenir un terra no lliscant i, en cas que sigui necessari, una protecció lateral.
  - La inclinació de les rampes no ha de ser superior a un angle de 20 graus, és a dir, del 36,4% respecte a l'horitzontal, quan es transportin porcs, vedells i cavalls, ni a un angle de 26 graus 34 minuts, és a dir, del 50% respecte a l'horitzontal, en el cas d'ovelles i bovins que no siguin vedells. Quan el pendent sigui superior a 10 graus, és a dir, del 17,6% respecte a l'horitzontal, les rampes han d'estar equipades amb un sistema que garanteixi que els animals pugin o baixin sense risc ni dificultat, per exemple, uns llistons transversals.
2. Les rampes de descàrrega d'animals, els passadissos, els corrals i les estructures annexes s'han de mantenir amb suficients condicions de neteja per evitar lesions en els animals durant el seu maneig.
3. Els animals s'han de descarregar com més aviat millor després de la seva arribada. Si no es pot evitar el retard de l'operació, se'ls ha de protegir de les inclemències del temps i se'ls ha de proporcionar una ventilació adequada.
4. S'han de mantenir i estabular separats els animals susceptibles de lesionar-se entre si a causa de la seva espècie, sexe, edat o origen.
5. Quan hagin estat exposats a un temps humit i amb temperatures altes, se'ls ha de refrescar amb mitjans adequats.
6. Els animals només s'han de traslladar al lloc de sacrifici quan s'hagin de sacrificar immediatament. Els animals que se sacrifiquin immediatament després de la seva arribada han d'estar estabulats.
7. Els animals que hagin patit sofriment o dolors durant el transport o a la seva arribada a l'escorxador, així com els animals que no hagin estat deslletats, s'han de sacrificar immediatament. Si no és possible, s'han d'aïllar i sacrificar com més aviat millor i dins de les dues hores següents, com a màxim. Els animals que no puguin caminar no s'han d'arrossegar al lloc de sacrifici, sinó que s'han de sacrificar on jegin o, si és practicable sense que això comporti cap sofriment innecessari, s'han de transportar fins al local de sacrifici urgent en un carretó o plataforma rodant.
8. En les tasques de descàrrega, conducció a corrals i inspecció *ante mortem*, el personal ha de realitzar el maneig dels animals per mitjans adequats i de forma humanitària:
  - Durant la descàrrega, no s'ha d'espantar els animals ni se'ls ha de causar agitació ni maltractar, i s'ha d'anar en compte de no fer-los caure. En cas que sigui necessari, se'ls ha de conduir individualment. Es prohibeix:
    - a) colpejar o clavar cops de peu als animals;
    - b) aplicar pressió als punts especialment sensibles del cos dels animals de manera que se'ls causi dolor o sofriment innecessari i, en particular, aixafar, retòrcer o doblegar les cues dels animals, o agafar els animals pels ulls;

- c) penjar els animals per mitjans mecànics;
  - d) aixecar o arrossegar els animals pel cap, les orelles, les banyes, les potes, la cua o el pèl, o manipular-los de manera que se'ls causi dolor o sofriment innecessari;
  - e) utilitzar agullades o altres instruments punxeguts;
  - f) obstaculitzar voluntàriament el pas a un animal al qual es guia o condueix a qualsevol lloc on es manipulin animals.
- S'ha de conduir els animals amb cura. Els corredors han d'estar dissenyats de manera que es redueixi al mínim el risc que els animals es puguin ferir i han de tenir una disposició que permeti aprofitar la naturalesa gregària dels animals. Els instruments destinats a guiar els animals només es poden fer servir amb aquesta finalitat i tan sols durant breus moments. Els instruments que administrin descàrregues elèctriques només es poden fer servir amb bestiar boví adult i porcí que es resisteixi a avançar i sempre que les descàrregues no durin més d'un segon, s'administrin a intervals adequats i els animals disposin d'espai lliure davant seu per avançar. Les descàrregues només es poden aplicar als músculs dels quaters del darrere.
9. Els animals que no es traslladin directament al lloc de sacrifici després de la seva arribada han de tenir constantment a la seva disposició aigua potable, distribuïda permanentment mitjançant equips adequats. S'ha de subministrar aliments als animals que no s'hagin sacrificat dins de les dotze hores següents a la seva arribada i, posteriorment, se'ls ha de proporcionar quantitats moderades d'aliments a intervals apropiats.  
Els animals que romanguin dotze hores o més en un escorxador s'han d'allotjar i, quan escaigui, s'han de subjectar amb ronsals, de manera que es puguin ajeure sense dificultat. Si no estan lligats amb ronsals, han de disposar d'aliments que els permetin alimentar-se sense ser molestats.
10. S'ha d'inspeccionar la condició i l'estat sanitari dels animals, com a mínim, cada matí i cada tarda.
11. S'ha de procedir al rentatge dels animals per mitjans adequats, i s'ha de deixar un temps perquè s'eixuguin abans d'atordir-los.

## NN. Referent a l'elaboració/fabricació/preparació de la canal

### c.1.) *Atordiment*

#### *Normes de benestar animal*

1. Abans de sacrificar els animals, se'ls ha d'atordir.
2. La subjecció dels animals abans del seu atordiment s'ha de fer conforme al següent:
  - Els animals s'han de subjectar de forma adequada per evitar-los, en la mesura que sigui possible, qualsevol dolor, sofriment, agitació, ferida o contusió evitables.
  - En el cas del sacrifici ritual, és obligatori subjectar els animals de l'espècie vacuna abans del sacrifici mitjançant un procediment mecànic, amb la finalitat d'evitar als esmentats animals dolors, patiments i excitació, així com ferides o contusions evitables.
  - Tampoc s'han de lligar les potes dels animals ni s'han de penjar els animals abans de l'atordiment o matança. El fet de bloquejar un animal en un sistema de subjecció no es pot considerar de cap manera una penjada.
  - Els animals que s'hagin d'atordir o sacrificar per mitjans mecànics o elèctrics aplicats al cap s'han de presentar en una posició que permeti aplicar i fer funcionar l'aparell amb facilitat, precisió i durant el temps necessari. No obstant això, les autoritats competents poden autoritzar que es recorri a mitjans adequats de restricció dels moviments del cap en el cas de solípedes i bovins.

- Es prohibeix fer servir els aparells d'atordiment elèctric per efectuar la subjecció o immobilització o per obligar els animals a moure's.
3. La insensibilització de l'animal s'ha de prolongar fins al final del dessagnament.
  4. No s'ha de practicar l'atordiment quan no sigui possible dessagnar els animals immediatament després.
  5. Els mètodes autoritzats per realitzar l'atordiment són els següents:

a) *Pistola de clavilla perforadora:*

- Hi ha d'haver dispositius de seguretat per evitar la descàrrega accidental.
- El tipus d'aplicador i projectil han de ser adequats per a cada espècie, sexe i edat dels animals sacrificats.
- Els animals no s'han d'introduir als boxs d'atordiment fins que la persona encarregada de l'atordiment estigui preparada per efectuar-lo tan aviat com l'animal estigui al box. No s'ha de subjectar el cap de l'animal fins que el matador estigui preparat per realitzar l'atordiment.
- Els instruments s'han de situar de manera que el projectil s'introdueixi en l'escorça cerebral. En particular, es prohibeix disparar al clatell al bestiar boví.
- En canvi, aquest mètode s'autoritza quan es tracti d'ovins i caprins amb unes banyes que impedeixin el disparament frontal. En aquest cas, el disparament s'ha d'efectuar immediatament darrere de la base de les banyes i en direcció a la boca, i el dessagnament ha de començar dins dels quinze segons següents al disparament.
- Quan es faci servir un instrument de clavilla perforadora, l'operari ha de comprovar que, després de cada tret, la clavilla retrocedeix tota la seva longitud. Si no és així, l'instrument no es pot tornar a fer servir fins que no s'hagi reparat.

b) *Percussió*

- Únicament es pot recórrer a aquest procediment si es fa servir un instrument mecànic que administri un cop en el crani.
- L'operari s'ha d'assegurar d'aplicar l'instrument en la posició correcta i que la càrrega del cartutx sigui adequada i d'acord amb les instruccions del fabricant, amb la finalitat d'aconseguir un atordiment eficaç sense fracturar el crani.

c) *Electronarcosi per elèctrodes*

- Els elèctrodes s'han de col·locar de manera que ceneixin el cervell perquè el corrent el pugui travessar. També convé prendre les mesures oportunes per obtenir un bon contacte elèctric, i especialment eliminar l'excés de llana o mullar la pell.
- El corrent s'ha d'aplicar de forma que s'eviti la producció d'hemorràgies o altres modificacions dels teixits que puguin dificultar els procediments d'inspecció posterior.
- Hi ha d'haver i s'han de fer servir aparells de control de temps, voltatge i intensitat del corrent. Quan els animals siguin atordits individualment, l'aparell:
  - ✓ Ha d'estar proveït d'un dispositiu que mesuri l'impedància de la càrrega i impedeixi el seu funcionament si no circula la intensitat mínima requerida.
  - ✓ Ha d'estar proveït d'un dispositiu acústic o visual que indiqui el temps de la seva aplicació a l'animal.
  - ✓ Ha d'estar connectat a un dispositiu que indiqui la tensió i la intensitat del corrent, col·locat on l'operari el pugui veure clarament.



d) *Exposició al diòxid de carboni*

- La concentració de diòxid de carboni per a l'operació d'atordiment dels animals ha de ser, com a mínim, del 70% en volum.
  - La barreja no ha de presentar gasos nocius i irritants.
  - La cambra on els porcs siguin exposats al gas i l'equip utilitzat per transportar-los a través seu han d'estar dissenyats, construïts i conservats de manera que s'eviti ocasionar ferides als animals i comprimir-los el tòrax, i que hi puguin estar drets fins que perdin la consciència. L'equip transportador i la cambra han d'estar degudament il·luminats, a fi que els porcs es puguin veure els uns als altres o veure el que els envolta.
  - La cambra ha de tenir dispositius que mesurin la concentració de gas en el punt de màxima exposició. Aquests dispositius han d'emetre un senyal d'alerta que es pugui veure i escoltar perfectament si la concentració de diòxid de carboni baixa per sota del nivell exigut.
  - Els porcs s'han de col·locar en boxs o en contenidors de forma que es puguin veure els uns als altres i s'han d'introduir a la cambra de gas en un termini de trenta segons des de la seva entrada a la instal·lació. S'han de traslladar des de l'entrada fins al punt de màxima concentració del gas al més ràpidament possible i se'ls ha d'exposar al gas durant el temps suficient per mantenir-los inconscients fins que se'ls sacrifiqui.
6. No s'ha de produir la mort per l'aplicació excessiva de qualsevol dels mètodes esmentats.
  7. L'establiment ha de tenir dispositius d'atordiment portàtils per als casos d'urgència (pistola de bala captiva, aparell elèctric, etc.).

c.2.) *Dessagnament*

1. Les operacions de dessagnament s'han d'efectuar de manera que s'eviti qualsevol contaminació de la carn.
2. El dessagnament dels animals que hagin estat atordits ha de començar com més aviat millor després de l'atordiment i s'ha d'efectuar de manera que es provoqui un dessagnament ràpid, profund i complet. En qualsevol cas, el dessagnament s'ha d'efectuar abans que l'animal recobri el coneixement. Els animals han d'arribar a l'escaldada convenientment dessagnats.
3. Durant el dessagnament, la tràquea i l'esòfag han de quedar intactes, amb excepció dels sacrificis efectuats seguint un ritu religiós.
4. S'han de fer servir dos ganivets, un per a la incisió a la pell i un altre per a la incisió dels vasos (almenys, una artèria caròtida o els vasos dels quals neixen).
5. S'han de rentar els ganivets i l'eina d'extracció entre cada animal i s'han de desinfectar al final de cadascuna de les partides.
6. La sang destinada al consum humà s'ha de recollir en condicions higièniques adequades.
7. Per evitar la coagulació de la sang s'han de fer servir sistemes que s'ajustin a les exigències d'higiene. Es poden fer servir sistemes de desfibrinació mecànica (paletes metàl·liques o de materials d'ús autoritzat, etc.) o addició d'anticoagulants autoritzats i en la proporció adequada.
8. Cada partida de sang ha de romandre identificada fins a la finalització de la inspecció *post mortem*.
9. Per a la caça major de cria, en el cas d'utilitzar com a mitjà de matança la pistola o el fusell de bales, s'ha de disposar d'autorització prèvia de l'autoritat competent.

c.3.) *Escorxament/escaldada/depilació*

1. La retirada de les glàndules mamàries de les femelles que hagin parit alguna vegada s'ha de fer abans de l'escorxament, per evitar la contaminació per llet de la canal, les parets, el terra i l'equip.

2. Les operacions d'escorxament o retirada de les cerres s'han d'efectuar de forma que s'eviti qualsevol contaminació de la canal i/o el cap i la cua.
3. L'escorxament immediat i complet és obligatori, a excepció dels porcins i dels caps de vedells, ovins i caprins sempre que aquests caps es manipulin de manera que s'impedeixi qualsevol tipus de contaminació de la carn fresca.
4. S'ha d'evitar el contacte de les canals escorxades amb les canals sense escorxar, així com el contacte de les canals amb les parets, el terra i els sostres.
5. En retirar la pell i la llana s'ha d'evitar que la superfície externa de la pell entri en contacte amb la canal.
6. Els operaris i equips que entrin en contacte amb la superfície externa de la pell i llana no han de tocar la carn.
7. Els operaris que procedeixen a l'escorxament han de rentar les eines de tall utilitzades i les han d'esterilitzar freqüentment després de fer-les servir.
8. Com més aviat millor, s'han de portar la pell i el cuir al local destinat a aquesta finalitat.

#### *Bovins*

S'ha de realitzar de manera higiènica la separació de les potes, mans i banyes dels animals abans d'escorxar-los i eviscerar-los.

#### *Ovins i caprins*

Si l'operació d'escorxament es realitza amb l'animal en posició horitzontal, s'han de fer servir mitjans acceptables per prevenir la contaminació per orina (només per a les femelles).

#### *Porcins (depilació)*

1. L'escorxament immediat i complet no és obligatori. Si no són escorxats, s'han d'eliminar immediatament les cerres.
2. L'operació de retirada de les cerres s'ha d'efectuar de manera que s'eviti qualsevol contaminació de la canal i/o el cap i el cua.
3. Per facilitar l'operació de la depilació només es poden fer servir additius autoritzats. A continuació, s'ha de fer un rentatge complet dels animals amb aigua potable.
4. El risc de contaminació de la carn per l'aigua d'escaldar s'ha de reduir al mínim.

#### *c.4.) Referent a la preparació de la canal i l'evisceració*

1. Les operacions de preparació de la canal i d'evisceració s'han d'efectuar de manera que s'eviti qualsevol contaminació de la carn per excrements o orina.
  - En els casos en què se separa el cap-canal, s'ha de realitzar de manera que s'eviti la contaminació amb el contingut gastrointestinal.
  - S'ha de procedir a la lligadura de la uretra i del recte, o s'ha de fer servir un sistema equivalent, mantenint intacte l'esfínter anal, i prèviament a l'evisceració, de manera que s'impedeixi la sortida d'excrements i orina.
  - La retirada de la bufeta urinària, el penis i el recte s'han de fer de manera que la canal no es contami.
2. S'ha de realitzar un procés d'identificació de cap-canal-vísceres quan se'n faci la separació, mitjançant la col·locació d'un distintiu multiseriat, o per mitjà de cadenes paral·leles, que no ha de ser retirat fins que finalitzi la inspecció *post mortem*:

3. Sempre que el penis no presenti cap signe patològic ni cap lesió, es pot evacuar immediatament. La retirada del penis s'ha de realitzar de manera que no es contaminin la canal, per orina, ni els equips i les instal·lacions.
4. L'instrument utilitzat per al tall del pit s'ha de desinfectar després de cada ús.
5. Els operaris que realitzen l'evisceració han de rentar les eines de tall utilitzades i les han d'esterilitzar freqüentment després de fer-les servir.
6. L'instrument per tallar la canal en dues mitges canals s'ha de desinfectar després de fer-lo servir en cada animal SOSPITÓS o en què en la inspecció *post mortem* s'hagin observat processos anormals.
7. En totes les espècies, els ronyons s'han de desenganxar del seu embolcall greixós i, pel que fa als animals de les espècies bovina i porcina i als solípedes, de la seva càpsula perirenal.
8. La sortida de les vísceres s'ha de realitzar:
  - Mitjançant carrusells mòbils amb un sistema de neteja i desinfecció continu.
  - En carros o taules fixes que es renten periòdicament i es desinfecten sempre que hagin estat en contacte amb vísceres amb processos patològics, contaminació o sortida de contingut, i/o procedents d'una canal no apta. El rentatge d'aquests carros o taules fixes s'ha de realitzar de manera que no contaminin la carn, els productes aptes per a consum i/o els equips; sempre que sigui possible aquesta operació s'hauria de fer a l'àrea específica de rentatge.
9. Les canals de porcs domèstics es poden dividir en mitges canals o en quarts, i les mitges canals, en un màxim de tres talls grans. L'operació de tallada i desossament s'ha d'efectuar en una planta d'especejament.
10. Fins que hagi finalitzat la inspecció *post mortem*, les parts de l'animal sacrificat que sigui sotmès a l'esmentada inspecció no poden estar en contacte amb altres canals, despulles o vísceres, inclosos els que ja hagin estat sotmesos a la inspecció *post mortem*.
11. Una vegada inspeccionades, s'ha de procedir a dutxar les canals amb aigua calenta, de dalt a baix i de manera que no es contaminin àrees adjacents, productes o equips i s'eliminin possibles restes d'ossos, greix, etc.
12. Després de la inspecció *post mortem*, les amígdales dels bòvids i els solípedes s'han d'extirpar higiènicament.

#### oo. Referent al tractament i marcatge de despulles

1. Quan es destinin a una transformació ulterior:
  - Els estòmacs s'han d'escaldar o rentar
  - Els intestins s'han de buidar i rentar
  - Els caps i les potes s'han d'escorxar o s'han d'escaldar i depilar
2. Els fetges de bovins s'han de marcar amb un codi que permeti identificar la marca auricular de l'animal i la data de sacrifici.

#### pp. Referent a l'envasament i embalatge

En el cas que es facin servir *stockinets*, han de ser nous i/o d'un sol ús i han d'estar en un estat de neteja adequat.

**Annex I C*****Plec de condicions higienicosanitàries que han de complir les sales d'especejament*****SUBMINISTRAMENT D'AIGUA**

Referent a l'aigua/gel/vapor

La xarxa d'aigua calenta ha de disposar de termòmetres, o qualsevol altre sistema en diferents punts de la xarxa, per garantir el control i manteniment de la temperatura de 82°C.

**ABOCAMENTS I RETIRADA DE RESIDUS**

Referent als abocaments/zones de residus i subproductes

**Residus i subproductes**

La carn procedent de l'especejament i no destinada al consum humà s'ha de recollir, a mesura que es vagi ajuntant, als equips, recipients o locals destinats a aquest efecte.

**TRAÇABILITAT**

El sistema de traçabilitat que s'implanti a la sala d'especejament, des de l'esglaó anterior fins a l'esglaó posterior, ha d'ajudar a mantenir la rastrejabilitat en tot el procés d'especejament.

QQ. Referent a la distribució en partides

La partida de la sala d'especejament ha d'estar composta com a màxim per les peces processades en un mateix dia.

RR. Referent a la traçabilitat cap enrere

En el moment de la recepció de la primera matèria, s'han de registrar:

- Denominació del producte (amb especificació del tipus d'animal)
- Data d'entrada
- Pes i quantitat de la partida
- Nom i número d'autorització de l'escorxador o establiment de procedència
- Número de partida de sacrifici
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

ss. Referent a la traçabilitat de procés

Mitjançant registres manuals o informàtics, s'ha de deixar constància de:

- La relació entre la partida de sacrifici i la partida d'especejament
- Data d'especejament
- Pes de la partida
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

## TT. Referent a la traçabilitat cap endavant

### 1. En el moment de l'expedició, s'han de registrar:

- Denominació del producte
- Número o codi de partida assignat per la sala d'especejament
- Data de sortida
- Pes de la partida
- Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
- Dades del transport (empresa transportista, matrícula del vehicle o contenidor)
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

### 2. Les dades següents han d'acompanyar la partida (etiqueta, albarà, factura):

- Denominació del producte
- Número o codi de partida assignat per la sala d'especejament
- Número de registre sanitari de la sala d'especejament
- Pes de la partida.

## PERSONAL

### Referent als manipuladors d'aliments

El personal assignat a la manipulació de carn fresca està obligat a portar la roba de feina neta al començament de cada jornada laboral i, si és necessari, s'ha de canviar la roba durant la jornada i rentar-se i desinfectar-se les mans diverses vegades en el seu transcurs, així com en cada reiniciació de la feina.

## INFRAESTRUCTURES I INSTAL·LACIONS INTERIORS

### A. Referent als equips-estris

#### **Dispositius per a desinfecció d'estris**

Han de disposar d'instal·lacions per desinfectar els estris amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 8 °C, o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

### B. Referent al local per a materials de envasament i embalatge

S'ha de disposar d'un local per a l'emmagatzematge dels materials d'embalatge i envasament quan aquestes operacions s'efectuïn a l'establiment.

### C. Referent a les instal·lacions a disposició del servei veterinari

S'ha de disposar d'un local suficientment condicionat, tancat amb clau i a disposició exclusiva del servei veterinari.

**D. Referent a la zona d'inspecció en recepció**

Els establiments han de disposar d'una àrea específica, amb instal·lacions, equips i mitjans adequats per realitzar la inspecció de les primeres matèries. Almenys ha de tenir: una taula, llum suficient, un ganivet, un esterilitzador d'estrís i un rentamans.

**E. Referent a sales refrigerades i cambres**

1. S'ha de disposar d'equips de refrigeració que permetin mantenir a la carn les temperatures internes exigides:
  - +7°C per a carn fresca.
  - +3°C per a despulles.
2. S'ha de disposar d'un local per a les operacions d'especejament, trossejament, desossament i envasament.
3. S'ha de disposar d'un local per a les operacions d'embalatge. Tanmateix l'embalatge pot tenir lloc al mateix local que l'especejament i envasament, sempre que es disposi d'un local suficientment ampli i amb una distribució que permeti garantir el caràcter higiènic de les operacions.

**CONTROL DE LA CADENA DE FRED**

1. La carn fresca s'ha d'emmagatzemar a una temperatura interna igual o inferior a:
  - +7°C per a les canals i els seus trossos
  - +3°C per a les despulles
2. Durant les operacions d'especejament, desossament, retallada, divisió en talls, tallada en daus, envasament i embalatge, la carn s'ha de mantenir a una temperatura no superior a 3°C per a les despulles i a 7°C per a la resta de la carn mitjançant una temperatura ambient no superior a +12°C o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.
3. La carn també es pot desossar i especejar abans que s'arribi a les temperatures esmentades (especejament en calent) quan la sala d'especejament estigui emplaçada al mateix lloc que les dependències de l'escorxador. En aquest cas, la carn s'ha de traslladar a la sala d'especejament directament des de les dependències de l'escorxador, o bé després d'un temps d'espera en una sala de refrigeració o de refredament. Immediatament després que s'especegi i, si s'escau, s'embali, la carn s'ha de refrigerar a les temperatures assenyalades anteriorment.
4. Així mateix, la carn també es pot especejar a altres temperatures diferents de les del punt anterior, quan l'autoritat competent autoritzi el transport d'un escorxador específic a una sala d'especejament a una temperatura diferent de les regulades per possibilitar l'elaboració de productes específics.

**BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ****uu. Referent als requisits generals**

Quan l'establiment tingui autoritzat l'especejament de carn fresca de diferents espècies animals, s'han de prendre les precaucions necessàries per evitar qualsevol contaminació encreuada i, si s'escau, s'han de separar en el temps o en l'espai les operacions destinades a cada espècie.



vv. Referent a l'elaboració/fabricació/preparació de la canal

### **Especejament**

1. La carn que s'hagi d'especejar s'ha d'anar introduint a les instal·lacions previstes per a aquesta finalitat a mesura que sigui necessari.
2. L'especejament s'ha d'efectuar de manera que s'eviti tacar la carn. S'han d'eliminar els resquills i els coàguls de sang.

ww. Referent a l'embalatge

L'embalatge s'ha de portar a terme en un local diferent del d'especejament i envasament. Es pot fer al mateix local si es compleixen les condicions següents:

- El local ha de ser suficientment ampli i amb una distribució que permeti garantir el caràcter higiènic de les operacions.
- Els embalatges s'han d'introduir en condicions higièniques al local, s'han de fer servir sense demora, i no poden ser manipulats pel personal encarregat de manipular la carn fresca.

### **Marca d'identificació**

1. Els operadors de l'establiment han de garantir la fixació d'una marca d'identificació al producte abans que abandoni l'establiment:
  - No obstant això, només és necessari fixar una nova marca en un producte si es desembala o es desenvasa o si se sotmet a una nova transformació en un altre establiment, cas en què la nova marca ha d'indicar el número d'autorització de l'establiment on tinguin lloc aquestes operacions.
  - Els operadors de l'establiment poden fixar una marca d'identificació a un producte d'origen animal només si el producte s'ha elaborat de conformitat amb el que estableix la legislació en establiments autoritzats.
2. Així mateix, els operadors de l'establiment s'han d'assegurar que el mètode de marcatge que utilitzen és l'adequat.

## Annex I D

### *Plec de condicions higienicosanitàries que han de complir els magatzems frigorífics*

#### NETEJA I DESINFECCIÓ

Les cambres dels magatzems frigorífics s'han de desinfectar tantes vegades com ho faci possible l'emmagatzematge de productes alimentaris i sempre que quedin buides.

#### TRAÇABILITAT

El sistema de traçabilitat implantat pels magatzems frigorífics ha d'estar basat a assegurar la traçabilitat cap enrere, la traçabilitat de procés i la traçabilitat cap endavant, d'acord amb els requisits següents:

##### xx. Referent a la traçabilitat cap enrere

En el moment de la recepció, s'han de registrar:

- Denominació del producte
- Número de partida o codi de referència
- Data d'entrada
- Pes i quantitat
- Nom i número d'autorització sanitària de l'establiment de procedència
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

##### yy. Referent a la traçabilitat de procés

Mitjançant registres manuals o informàtics, s'ha de deixar constància de:

- Tipus d'emmagatzematge a què se sotmet la mercaderia
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

##### zz. Referent a la traçabilitat cap endavant

1. En el moment de l'expedició, s'han de registrar:

- Denominació del producte
- Número de partida o codi de referència
- Data de sortida
- Pes i quantitat
- Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
- Dades del transport (empresa transportista, matrícula del vehicle o contenidor)
- Qualsevol altra informació d'interès derivada de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

2. Les dades següents han d'acompanyar les canals i peces (etiqueta, albarà, factura):

- Denominació del producte
- Codi d'identificació o número de partida
- Número de registre sanitari del magatzem frigorífic
- Pes de la partida

## CONTROL DE LA CADENA DE FRED

Referent a l'emmagatzematge

Durant tot el període d'emmagatzematge, la temperatura a l'interior de les cambres frigorífiques ha de correspondre a les condicions de conservació reglamentària de cada producte i al tractament frigorífic rebut per cada producte i han de ser tan constants com sigui possible, dins de les toleràncies permeses.

## BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ

Referent a l'emmagatzematge

1. Quan l'establiment estigui autoritzat per a l'emmagatzematge de diversos productes, s'ha d'evitar emmagatzemar i manipular simultàniament dos o més tipus de productes no envasats si hi ha risc de contaminació encreuada entre aquests, i especialment si es tracta de productes elaborats i carn fresca
2. Els magatzems frigorífics han de tenir un sistema de control de mercaderies en què quedin consignades les eventuais incidències durant el seu emmagatzematge.

## Annex I E

***Plec de condicions higienicosanitàries que ha de complir la indústria càrnia: productes carnis i altres productes carnis d'origen animal.***

### NETEJA I DESINFECCIÓ

Referent a les sales/productes de neteja

Hi ha d'haver equips adequats per al rentatge de les gàbies, ganxos, etc., utilitzades en el procés d'elaboració de productes carnis.

### PROGRAMA NORMALITZAT DE CONTROL D'HIGIENE (PNCH)

Referent als procediments preoperatius

Dins del pla de control de la higiene del procés de producció, els establiments que produeixen aliments llestos per al consum susceptibles de plantejar un risc de *Listeria monocytogenes* per a la salut pública han de prendre sempre mostres de les zones i l'equip de producció amb la finalitat de detectar la possible presència de l'esmentat bacteri.

### TRAÇABILITAT

El sistema de traçabilitat implantat per la indústria càrnia ha d'estar basat a assegurar la traçabilitat cap enrere, la traçabilitat de procés i la traçabilitat cap endavant, d'acord amb els requisits següents:

#### A. Referent a la distribució en partides

La partida d'elaboració ha d'estar composta com a màxim pel producte elaborat en un mateix dia.

#### B. Referent a la traçabilitat cap enrere

En el moment de la recepció de la primera matèria, s'han de registrar:

- Denominació de producte
- Data d'entrada
- Pes
- Nom i número d'autorització de l'establiment de procedència
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC
- A més del que s'ha indicat per a la cuixa, l'espàtlla i el llom ibèrics, s'ha de controlar i registrar la identificació de les peces segons la normativa vigent.

#### C. Referent a la traçabilitat de procés

Mitjançant registres manuals o informàtics s'ha de deixar constància de:

- La relació entre la partida de primera matèria i la partida d'elaboració
- Data d'elaboració
- Pes de la partida
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC

## D. Referent a la traçabilitat cap endavant

## 1. En el moment de l'expedició dels productes s'ha de registrar:

- Denominació del producte
- Número o codi de partida d'elaboració
- Data de sortida
- Pes de la partida
- Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
- Dades del transport (empresa del transportista, matrícula del vehicle o contenidor)
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.

## 2. Han d'acompanyar el producte de les dades següents (etiqueta, albarà, factura):

- Denominació del producte
- Número o codi de partida d'elaboració
- Pes de la partida
- Número de registre sanitari de la indústria càrnia.

## CONTROL ANALÍTIC DEL PRODUCTE

## AAA. Referent als estudis de vida útil

Quan sigui necessari, els explotadors de les empreses alimentàries responsables de la fabricació del producte han de fer estudis per investigar el compliment dels criteris microbiològics al llarg de tota la vida útil. Això és aplicable especialment als aliments llestos per al consum humà que puguin permetre el desenvolupament de *L. monocytogenes* i puguin suposar un risc per a la salut pública en relació amb l'esmentat bacteri.

## BBB. Referent a la presa de mostres i mètodes analítics

1. Els productes carnis han de complir els següents criteris de seguretat alimentària perquè siguin acceptables:

| Categoria d'aliments   | Microorganismes               | Pla de presa de mostres <sup>(1)</sup> |   | Límits <sup>(2)</sup>           |   | Mètode analític de referència <sup>(3)</sup> | Fase en què s'aplica el criteri   |
|--|-------------------------------|--|---|---------------------------------|---|--|---|
|  |                               | n                                      | c | m                               | M |  |   |
| Aliments llestos per al consum que <b>poden</b> afavorir el desenvolupament de <i>L. monocytogenes</i> | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                                      | 0 | 100 ufc/g <sup>(4)</sup>        |   | EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>                | Productes comercialitzats durant la seva vida útil  |
|  |                               | 5                                      | 0 | Absència en 25 g <sup>(6)</sup> |   | EN/ISO 11290-1                               | Abans que l'aliment hagi deixat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària que l'ha produït |

| Categoria d'aliments   | Microorganismes               | Pla de presa de mostres <sup>(1)</sup> |   | Límits <sup>(2)</sup> |   | Mètode analític de referència <sup>(3)</sup> | Fase en què s'aplica el criteri                    |
|--|-------------------------------|--|---|-----------------------|---|--|--|
|  |                               | n                                      | c | m                     | M |  |  |
| Aliments llestos per al consum que <b>no poden</b> afavorir el desenvolupament de <i>L. monocytogenes</i> <sup>(7)</sup> | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                                      | 0 | 100 ufc/g             |   | EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>                | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Productes carnis destinats a ser consumits crus  | <i>Salmonella</i>             | 5                                      | 0 | Absència en 25g       |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |

(1) n = nombre d'unitats que componen la mostra; c = nombre d'unitats de mostreig amb valors superiors a m o compresos entre m i M.

(2) S'entén que m=M.

(3) S'ha d'utilitzar l'última versió de la norma.

(4) Aquest criteri s'aplica si el fabricant pot demostrar, de conformitat amb l'autoritat competent, que el producte no supera el límit de 100 ufc/g durant la seva vida útil. L'explotador pot fixar límits intermedis durant el procés que haurien de ser suficientment baixos per garantir que no superi el límit de 100 ufc/g al final de la vida útil.

(5) Sobre una placa Petri de 140 mm o tres plaques Petri de 90 mm de diàmetre s'hi sembra 1 ml d'inòcul.

(6) Aquest criteri s'aplica als productes abans que hagin abandonat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària quan aquest no pugui demostrar, de conformitat amb l'autoritat competent, que el producte no superarà el límit de 100 cfu/g durant la seva vida útil

(7) Es considera automàticament que pertanyen a aquesta categoria els productes amb  $\text{pH} \leq 4,4$  o  $a_w \leq 0,92$ , productes amb  $\text{pH} \leq 5,0$  i  $a_w \leq 0,94$ , i els productes amb una vida útil inferior a 5 dies. Altres categories de productes també poden pertànyer a aquesta categoria, sempre que es justifiqui científicament.

## 2. Interpretació de resultats:

- *L. monocytogenes* en aliments llestos per a consum que puguin permetre el desenvolupament d'aquest bacteri abans que l'aliment hagi deixat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària que els hagi produït, quan no pugui demostrar que el producte no superarà el límit de 100 ufc/g durant la seva vida útil:
  - ✓ Satisfactori, si tots els valors observats indiquen absència de bacteri,
  - ✓ Insatisfactori, si es detecta la presència del bacteri en qualsevol de les mostres.
- *L. monocytogenes* en altres aliments llestos per al consum:
  - ✓ Satisfactori, si tots els valors observats són  $\leq$  que el límit,
  - ✓ Insatisfactori, si tots els valors observats són  $>$  que el límit.
- *Salmonella*
  - ✓ Satisfactori, si tots els valors observats indiquen absència del bacteri,
  - ✓ Insatisfactori, si es detecta la presència del bacteri en qualsevol de les mostres.

3. Els greixos animals fosos, segons el seu tipus, han de complir les següents normes:

|                             | Bovins                     |          |                      | Porcins                        |                |  | Altres greixos animals |                  |
|-----------------------------|----------------------------|----------|----------------------|--------------------------------|----------------|--|------------------------|------------------|
|                             | Sèus comestibles           |          | Sèu per a refinament | Greixos de porcins comestibles |                | Sagins i altres greixos porcins per a refinament | Comestibles            | Per a refinament |
|                             | Primers suc <sup>(1)</sup> | Altres   |                      | Sagins <sup>(2)</sup>          | Altres greixos |  |                        |                  |
| AGL (m/m% àcid oleic màxim) | 0,75                       | 1,25     | 3,0                  | 0,75                           | 1,25           | 2,0  | 1,25                   | 3,0              |
| Peròxids (màxim)            | 4 meq/kg                   | 4 meq/kg | 6 meq/kg             | 4 meq/kg                       | 6 meq/kg       | 6 meq/kg   | 4 meq/kg               | 10 meq/kg        |
| Impureses solubles totals   | Màxim 0,15%                |          |                      | Màxim 0,5%                     |                |  |                        |                  |
| Olor, sabor, color          | Normals                    |          |                      |                                |                |  |                        |                  |

<sup>(1)</sup> Els greixos animals fosos mitjançant un suau escalfament del greix fresc del cor, membranes, ronyons i mesenteri d'animals bovins, així com els greixos procedents de sales d'especejament.

<sup>(2)</sup> Els greixos fosos obtinguts mitjançant l'extracció dels teixits adiposos dels porcins.

## INSTAL·LACIONS I INFRAESTRUCTURES INTERIORS

CCC. Referent a les instal·lacions a disposició del servei veterinari

S'ha de disposar d'un local correctament condicionat i amb elements dotats de clau, a disposició del servei d'inspecció, si la quantitat de producció requereix la seva presència amb regularitat. Quan no es requereixi la presència permanent del servei d'inspecció, és suficient un moble que es pugui tancar amb clau amb capacitat suficient per a l'emmagatzematge de material i la custòdia d'equips.

DDD. Referent a la zona d'inspecció en recepció

Els establiments han de disposar d'una àrea específica, amb instal·lacions, equipaments i mitjans adequats per realitzar la inspecció de les primeres matèries. Almenys ha de disposar d'una taula, llum suficient, un ganivet, un esterilitzador d'estrís i un rentamans.

EEE. Referent al local o dispositiu d'additius

Els establiments que procedeixen a la fabricació, manipulació i envasament de productes carnis han de disposar d'un local o dispositiu per emmagatzemar els additius alimentaris.

FFF. Referent al local d'emmagatzematge per a materials d'envasos i embalatges

Els establiments que procedeixen a la fabricació, manipulació i envasament de productes carnis han de disposar d'un local per a l'emmagatzematge dels materials d'envasament i embalatge.



## GGG. Referent als locals de fabricació i envasament

1. Els establiments que procedeixin a la fabricació, manipulació i envasament de productes carnis han de disposar d'un o diversos locals, separats i suficientment amplis, per a la fabricació i l'envasament dels productes carnis. Aquestes operacions es poden efectuar en el mateix local, quan aquest tingui un disseny i dimensions adequats i el procés es faci de forma contínua i higiènicament.
2. A més, segons el tipus de producte carni elaborat, l'establiment ha de constar de:
  - Un local o, si no hi ha perill de contaminació, un emplaçament per treure l'embalatge.
  - Un local o, si no hi ha perill de contaminació, un emplaçament per descongelar les primeres matèries.
  - Un local per a les operacions d'especejament.
  - Un local o una instal·lació per als tractaments d'asseccament i curació.
  - Un local o instal·lació per al fumatge.
  - Un local per dessalar, posar en remull o realitzar qualsevol altre tractament de les tripes naturals i productes similars, si aquestes operacions no han estat realitzades en origen.
  - Un local per a la salaó proveït, en cas que sigui necessari, d'un dispositiu de climatització.
  - Un local per a la neteja prèvia, si és procedent, dels productes carnis que hagin de ser trossejats, filetejats o desossats, per al seu posterior envasament.
  - Un local per al trossejament, filetejament o desossament dels productes carnis destinats a ser envasats per a la seva presentació comercial, proveït, si és necessari, d'un dispositiu de climatització.
3. Algunes de les operacions que preveu el punt anterior es poden efectuar en el mateix local, quan aquest tingui un disseny i unes dimensions adequats, i el procés es faci de forma contínua i higiènicament.  
Quan no es compleixin aquestes condicions, les operacions que puguin presentar un risc sanitari per a determinats productes fabricats simultàniament i les associades amb una producció excessiva de calor s'han de fer en un local diferent.

## HHH. Referent al local per a les operacions d'embalatge i d'expedició

1. Els establiments que procedeixin a la fabricació, manipulació i envasament de productes carnis han de disposar d'un local per a les operacions d'embalatge i d'expedició. Per a l'embalatge no és necessari disposar d'un local independent de les operacions de fabricació i envasament de productes carnis si el local és suficientment ampli i la seva distribució permet garantir el caràcter higiènic de les operacions.
2. Els establiments de recollida o transformació de primeres matèries per a la producció de greixos animals fosos i llardons han de disposar d'un local d'expedició, excepte si l'establiment expedeix els greixos animals únicament en cisternes.

## CONTROL DE LA CADENA DE FRED

### A. Referent als requisits generals

1. Durant tot el període d'emmagatzematge, la temperatura a l'interior de les cambres frigorífiques ha de correspondre a les condicions de conservació que siguin adequades i reglamentàries de cada producte i al tractament frigorífic rebut per aquest i han de ser tan constants com sigui

possible, dins de les toleràncies permeses, de manera que no se sobrepassin les temperatures internes dels productes indicats a continuació:

- +7°C per a carn fresca i primeres matèries per a la producció de greixos animals fosos i llardons fins que s'efectuï la fusió. No obstant això, les primeres matèries es poden emmagatzemar i transportar sense refrigeració activa sempre que la fusió s'efectuï dins de les 12 hores següents al dia de la seva obtenció.
  - +3°C per a les despulles.
2. Durant el procés d'elaboració els productes s'han de mantenir a les temperatures adequades. Per aquest motiu s'ha de controlar, en cas que sigui necessari, la temperatura ambient de locals i sales de fabricació. En concret, durant les operacions d'especejament, desossament i tallada de carn fresca, aquesta s'ha de mantenir a una temperatura no superior a 3°C per a les despulles i a 7°C per a la resta de la carn mitjançant una temperatura ambient no superior a +12°C o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

#### B. Referent als greixos animals fosos i llardons

Els llardons destinats al consum humà s'han d'emmagatzemar d'acord amb els següents requisits de temperatura:

- A una temperatura no superior a 70°C, durant un espai de temps no superior a 24 hores, o a una temperatura no superior a -18°C.
- Quan els llardons s'obtinguin a una temperatura superior a 70°C i el seu contingut d'aigua sigui del 10% (m/m) o superior, s'han d'emmagatzemar a una temperatura no superior a 7°C durant un espai de temps no superior a 48 hores o qualsevol relació temps/temperatura que ofereixi una garantia equivalent, o una temperatura no superior a -18°C.
- Quan els llardons s'obtinguin a una temperatura superior a 70°C i el seu contingut d'aigua sigui inferior al 10% (m/m), no hi ha cap condició particular.

### BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ

#### III. Referent als requisits generals

Els llocs de treball, estris i equips s'han d'utilitzar únicament per a l'elaboració de productes per als quals s'hagi concedit autorització.

No obstant això, amb l'autorització prèvia de l'autoritat competent, es poden utilitzar, simultàniament o no, per a la preparació d'altres productes alimentaris aptes per al consum.

#### JJJ. Referent a la fabricació

##### b.1.) *Productes carnis:*

##### 1. No s'han d'utilitzar per preparar productes carnis:

- La carn declarada no apta per al consum humà.
- Els òrgans de l'aparell genital dels animals femelles o mascles, llevat dels testicles.
- Els òrgans de l'aparell urinari, a excepció dels ronyons i de la bufeta.
- El cartílag de la laringe, la tràquea i els bronquis extralobulars.
- Els ulls i les parpelles.
- El meat auditiu extern.
- Els teixits cornis.

2. Per a productes carnis no tractats per calor només es pot utilitzar carn separada mecànicament quan:
  - hagi estat produïda amb tècniques que no alterin l'estructura dels ossos segons indica el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.
  - el seu contingut en calci no sigui notablement més gran que el de la carn picada i
  - compleixi els criteris microbiològics de la carn picada adoptats de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 2073/2004, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005.

b.2.) *Greixos animals i llardons:*

1. Per als greixos animals fosos i llardons, les primeres matèries han d'estar compostes de teixits adiposos o ossos que tinguin la menor quantitat possible d'ossos i impureses.
2. Durant el procés de fusió dels greixos animals fosos i llardons està prohibit l'ús de dissolvents.
3. Els greixos animals fosos obtinguts segons les condicions anteriors es poden refinar en el mateix establiment o en un altre, per millorar les seves qualitats fisicoquímiques, quan compleixin les normes analítiques aplicables descrites anteriorment.

b.3.) *Estòmacs, bufetes i intestins:*

Es poden posar al mercat únicament si:

- han estat salats, escalfats o assecats, i
- després del tractament esmentat en el punt anterior, es prenen mesures eficaces per evitar la contaminació ulterior.

kkk. Referent a l'embalatge

1. L'embalatge s'ha de fer en el mateix establiment, en els locals previstos amb aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries.
2. La fabricació de productes carnis i les operacions d'embalatge es poden fer en un mateix local si es compleixen les següents condicions:
  - El local és suficientment ampli i amb una distribució que permet garantir la higiene de les operacions.
  - Els embalatges s'introdueixen en el local en condicions higièniques i s'utilitzen sense demora.

**Marcatge d'identificació**

1. Els operadors de l'establiment han de garantir la fixació d'una marca d'identificació en el producte abans que l'abandoni:
  - No obstant això, únicament és necessari fixar una nova marca en un producte si es desembala o es desenvasa o si se sotmet a una nova transformació en un altre establiment, cas en què la nova marca ha d'indicar el número d'autorització de l'establiment en què tinguin lloc aquestes operacions.
  - Els operadors de l'establiment poden fixar una marca d'identificació a un producte d'origen animal únicament si el producte s'ha elaborat de conformitat amb el que estableix la legislació en establiments autoritzats.
2. Així mateix, els operadors de l'establiment s'han d'assegurar que el mètode de marcatge que utilitzen és l'adequat:

## Annex I F

***Plec de condicions higienicosanitàries que han de complir els centres de reenvasament:  
productes carnis i carn fresca*****PROGRAMA NORMALITZAT DE CONTROL D'HIGIENE (PNCH)**

Referent als procediments preoperatius

Dins del pla de control de la higiene del procés de producció, els establiments que produeixin aliments llestos per al consum susceptibles de plantejar un risc de *Listeria monocytogenes* per a la salut pública, han de prendre sempre mostres de les zones i l'equip de producció amb la finalitat de detectar la possible presència de l'esmentat bacteri.

**TRAÇABILITAT**

El sistema de traçabilitat implantat pel Centre de Reenvasament ha d'estar basat a assegurar la traçabilitat cap enrere, la traçabilitat de procés i la traçabilitat cap endavant, d'acord amb els requisits següents:

**A. Referent a la distribució en partides**

Quan un producte elaborat es manipuli se li ha d'assignar una nova partida, de manera que la partida d'elaboració ha d'estar composta com a màxim pel producte processat en un mateix dia, per la qual cosa una mateixa partida de producte inicial pot originar diferents partides de producte final.

**B. Referent a la traçabilitat cap enrere**

En el moment de la recepció de la primera matèria, s'ha de registrar:

- Denominació de producte
- Partida
- Data d'entrada
- Pes
- Nom i número d'autorització de l'establiment de procedència
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC
- A més del que s'ha indicat anteriorment, per a la cuixa, espatlla i llom ibèrics s'ha de controlar i registrar la identificació de les peces segons la normativa vigent.

**c. Referent a la traçabilitat de procés**

Mitjançant registres manuals o informàtics s'ha de deixar constància de:

- La relació entre la partida de primera matèria i la partida d'elaboració
- Data d'elaboració
- Pes de la partida
- Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.

## D. Referent a la traçabilitat cap endavant

1. En el moment de l'expedició dels productes s'ha de registrar:
  - Denominació del producte
  - Número o codi de partida d'elaboració
  - Data de sortida
  - Pes de la partida
  - Establiment de destí (nom, adreça, número de registre sanitari)
  - Dades del transport (empresa transportista, matrícula del vehicle o contenidor)
  - Qualsevol altra informació d'interès derivada del sistema APPCC.
2. S'ha d'acompanyar el producte de les dades següents (en etiqueta, albarà o factura):
  - Denominació del producte
  - Número o codi de partida d'elaboració
  - Pes de la partida
  - Número de registre sanitari del centre de reenvasament.

## CONTROL ANALÍTIC DEL PRODUCTE

## A. Referent als estudis de vida útil

Quan sigui necessari, els explotadors de les empreses alimentàries responsables de la manipulació final del producte han de fer estudis per investigar el compliment dels criteris microbiològics al llarg de tota la vida útil. Això és aplicable especialment als aliments llestos per al consum humà que puguin permetre el desenvolupament de *L. monocytogenes* i puguin suposar un risc per a la salut pública en relació amb l'esmentat bacteri.

## B. Presa de mostres i mètodes analítics

1. Quan al centre de reenvasament es tregui l'envàs primari dels productes, o bé per tornar a envasar-los directament o bé per manipular-los o transformar-los abans d'envasar-los, el centre de reenvasament ha de ser responsable d'aquests productes i s'ha d'assegurar que els productes carnis compleixen els següents criteris de seguretat alimentària perquè siguin acceptables:

| Categoria d'aliments   | Microorganismes         | Pla de presa de mostres <sup>(1)</sup> |   | Límits <sup>(2)</sup>           |   | Mètode analític de referència <sup>(3)</sup> | Fase en què s'aplica el criteri   |
|--|-------------------------|--|---|---------------------------------|---|--|---|
|  |                         | n                                      | c | m                               | M |  |   |
| Aliments llestos per al consum que puguin afavorir el desenvolupament de <i>L. monocytogenes</i> | <i>L. monocytogenes</i> | 5                                      | 0 | 100 ufc/g <sup>(4)</sup>        |   | EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>                | Productes comercialitzats durant la seva vida útil  |
|  |                         | 5                                      | 0 | Absència en 25 g <sup>(6)</sup> |   | EN/ISO 11290-1                               | Abans que l'aliment hagi deixat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària que l'ha produït |

| Categoria d'aliments  | Microorganismes         | Pla de presa de mostres <sup>(1)</sup> |   | Límits <sup>(2)</sup> |   | Mètode analític de referència <sup>(3)</sup> | Fase en què s'aplica el criteri                    |
|---|-------------------------|--|---|-----------------------|---|--|--|
|   |                         | n                                      | c | m                     | M |  |  |
| Aliments llestos per al consum que no poden afavorir el desenvolupament de <i>L. monocytogenes</i> <sup>(7)</sup>   | <i>L. monocytogenes</i> | 5                                      | 0 | 100 ufc/g             |   | EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>                | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Productes carnis destinats a ser consumits crus, exclosos els productes en què el procés de fabricació o la composició elimini el risc de <i>Salmonella</i> | <i>Salmonella</i>       | 5                                      | 0 | Absència en 25 g      |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Carn picada i preparats de carn destinats a ser consumits crus  | <i>Salmonella</i>       | 5                                      | 0 | Absència en 25 g      |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Carn picada i preparats de carn a base de carn diferent dels ocells de corral destinats a ser consumits cuinats   | <i>Salmonella</i>       | 5                                      | 0 | Absència en 10 g      |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Carn separada mecànicament (CSM)  | <i>Salmonella</i>       | 5                                      | 0 | Absència en 10 g      |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |
| Gelatina i col·lagen  | <i>Salmonella</i>       | 5                                      | 0 | Absència en 25 g      |   | EN/ISO 6579                                  | Productes comercialitzats durant la seva vida útil |

(1) n = nombre d'unitats que componen la mostra; c = nombre d'unitats de mostreig amb valors superiors a m o compresos entre m i M.

(2) S'entén que m=M.

(3) S'ha d'utilitzar l'última versió de la norma.

(4) Aquest criteri s'aplica si el fabricant pot demostrar, de conformitat amb l'autoritat competent, que el producte no superarà el límit de 100 ufc/g durant la seva vida útil. L'explotador pot fixar límits intermedis durant el procés que haurien de ser suficientment baixos per garantir que no superi el límit de 100 ufc/g al final de la vida útil.

(5) Sobre una placa Petri de 140 mm o tres plaques Petri de 90mm de diàmetre s'hi sembra 1 ml d'inòcul.

(6) Aquest criteri s'aplica als productes abans que hagin abandonat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària quan aquest no pugui demostrar, de conformitat amb l'autoritat competent, que el producte no superarà el límit de 100 ufc/g durant la seva vida útil.

(7) Es considera automàticament que pertanyen a aquesta categoria els productes amb pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, productes amb pH ≤ 5,0 i aw ≤ 0,94, i els productes amb una vida útil inferior a 5 dies. Altres categories de productes també poden pertànyer a aquesta categoria, sempre que es justifiqui científicament.

## 2. Interpretació de resultats:

- *L. monocytogenes*

- En aliments llestos per a consum que puguin permetre el desenvolupament d'aquest bacteri abans que l'aliment hagi deixat el control immediat de l'explotador de l'empresa alimentària que els hagi produït, quan no pugui demostrar que el producte no superarà el límit de 100 ufc/g durant la seva vida útil:

- ✓ Satisfactori, si tots els valors observats indiquen absència de bacteri,
- ✓ Insatisfactori, si es detecta la presència del bacteri en qualsevol de les mostres.

- En altres aliments llestos per al consum:

- ✓ Satisfactori, si tots els valors observats són  $\leq$  que el límit,
- ✓ Insatisfactori, si tots els valors observats són  $>$  que el límit.

- *Salmonella*

- ✓ Satisfactori, si tots els valors observats indiquen absència del bacteri,
- ✓ Insatisfactori, si es detecta la presència del bacteri en qualsevol de les mostres.

## INFRAESTRUCTURES I INSTAL·LACIONS INTERIORS

### A. Referent a les instal·lacions a disposició del servei veterinari

S'ha de disposar d'un local correctament condicionat i amb elements dotats de clau, a disposició del servei d'inspecció, si la quantitat de producció requereix la seva presència amb regularitat.

Quan no es requereixi la presència permanent del servei d'inspecció, és suficient un moble que es pugui tancar amb clau amb una capacitat suficient per a l'emmagatzematge de material i la custòdia d'equips.

### B. Referent al local d'emmagatzematge per a materials d'envasos i embalatges

Els establiments que procedeixin a la manipulació i l'envasament de productes carnis han de disposar d'un local per a l'emmagatzematge dels materials d'envasament i embalatge. No és necessari disposar d'un local independent per a l'embalatge si el local és suficientment ampli i la seva distribució permet garantir el caràcter higiènic de les operacions

### C. Referent a sales refrigerades i cambres

1. Els establiments han de disposar d'un o diversos locals suficientment amplis per a la manipulació dels productes. Aquests locals han de ser diferents per a cada tipus de producte quan hi hagi risc de contaminació encreuada entre aquests.

2. Depenent del producte i la manipulació de què es tracti, l'establiment ha de disposar de:

- Un local o, si no hi ha perill de contaminació, un emplaçament per treure l'embalatge.
- Si és procedent, un local o, si no hi ha perill de contaminació, un emplaçament per descongelar els productes.



- Si és procedent, un local per a les operacions d'especejament, trossejament o filetejament dels productes carnis.
  - Un local per a l'envasament.
  - Un local per a les operacions d'embalatge.
3. Algunes de les operacions que preveu l'apartat anterior es poden efectuar en el mateix local, d'acord amb l'autoritat competent, quan aquest tingui un disseny i unes dimensions adequats i el procés es faci de forma contínua i higiènica.

## CONTROL DE LA CADENA DE FRED

Referent a l'emmagatzematge

1. Durant tot el període d'emmagatzematge, la temperatura a l'interior de les cambres frigorífiques ha de correspondre a les condicions de conservació reglamentària de cada producte i al tractament frigorífic rebut per aquest i han de ser tan constants com sigui possible, dins de les toleràncies permeses.
2. Durant el procés de manipulació i reenvasament, els productes s'han de mantenir en les temperatures adequades. Per aquest motiu s'han de controlar, en cas que sigui necessari, les temperatures ambient de locals i sales de manipulació. En concret, durant les operacions d'especejament, desossament i tallada de carn fresca, aquesta s'ha de mantenir a una temperatura no superior a 3°C per a les despulles i a 7°C per a la resta de la carn mitjançant una temperatura ambient no superior a + 12°C o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

## BONES PRÀCTIQUES DE PRODUCCIÓ

LLL. Referent als requisits generals

Quan l'establiment estigui autoritzat per al reenvasament de diversos productes, s'ha d'evitar emmagatzemar i manipular simultàniament dos o més tipus de productes no envasats si hi ha risc de contaminació encreuada entre aquests, i especialment si es tracta de productes elaborats i carn fresca.

MMM. Referent a l'elaboració, fabricació, preparació de la canal

La manipulació i l'envasament del producte es poden efectuar en un mateix local quan aquest tingui un disseny i unes dimensions adequats, i el procés es faci de forma contínua i higiènica.

NNN. Referent a l'embalatge

Sempre que al centre de reenvasament es tregui l'envàs primari dels productes, les operacions d'embalatge s'han de fer en un local a part de la resta de la manipulació; no obstant això, es poden fer en un mateix local si es compleixen les següents condicions:

- El local és suficientment ampli i té una distribució que permet garantir la higiene de les operacions.
- Els embalatges s'introdueixen en el local en condicions higièniques i s'utilitzen sense demora.

## **Marcatge d'identificació**

1. Els establiments han de garantir la fixació d'una marca d'identificació en el producte abans que abandoni l'establiment:
  - No obstant això, únicament és necessari fixar una nova marca en un producte si es desembala o es desenvasa o si se sotmet a una nova transformació en un altre establiment, cas en què la nova marca ha d'indicar el número d'autorització de l'establiment en què tinguin lloc aquestes operacions.
  - Els operadors de l'establiment poden fixar una marca d'identificació a un producte d'origen animal únicament si el producte s'ha produït de conformitat amb el que estableix la legislació d'establiments autoritzats.
2. Així mateix, els operadors de l'establiment s'han d'assegurar que el mètode de marcatge que utilitzen és l'adequat.

## ANNEX II

### Requisits i funcionament dels organismes independents de control

Els organismes independents de control han de complir els criteris que estableix la norma ISO/IEC 17020, incloent-hi els criteris d'independència per a organismes d'inspecció tipus A reflectits a l'annex A de l'esmentada norma, i han de disposar de l'oportuna acreditació amb un abast que inclogui la inspecció de les condicions dels establiments per a l'exportació dels productes d'origen animal d'acord amb el que preveu l'annex I, expedida per l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC) regulada en el capítol II, secció 2a, del Reglament de la infraestructura per a la qualitat i seguretat industrial, aprovat pel Reial decret 2200/1995, de 28 de desembre, o qualsevol altra entitat d'acreditació membre d'EA.

De forma transitòria, els organismes independents de control que hagin sol·licitat la corresponent acreditació poden ser autoritzats provisionalment mitjançant una resolució del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el procediment que s'estableixi de manera conjunta amb el Ministeri de Sanitat i Consum per un període màxim de fins a dos anys després de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, mentre obtenen l'acreditació, amb la sol·licitud prèvia i la presentació de la següent documentació:

1. Justificació de la competència tècnica per realitzar la tasca mitjançant,
  - a. Organigrama
  - b. Personal inspector (número)
  - c. Educació inicial, formació i ensinistrament, coneixements tècnics i experiència adequats.
2. Identificació legal de l'organisme.
3. Assegurança de responsabilitat adequada.
4. Tarifes.
5. Mètodes i procediments d'inspecció adequats.
6. Tipus o model d'informe d'inspecció que contingui, almenys, els resultats dels exàmens i determinacions, així com tota la informació necessària per comprendre'ls i interpretar-los.
7. Document en què es declari que és imparcial i que no té cap conflicte d'interessos pel que fa a l'exercici de les tasques que sol·licita que li siguin delegades.

## ANNEX III

## Model de sol·licitud

## SOL·LICITUD RELATIVA A LA LLISTA MARC D'ESTABLIMENTS REGISTRATS PER A EXPORTACIÓ DE PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL

## Dades de l'establiment

|                          |           |                        |             |         |
|--------------------------|-----------|------------------------|-------------|---------|
| Denominació o raó social |           |                        |             |         |
|                          |           |                        |             |         |
| CIF/NIF                  |           | Núm. registre sanitari |             |         |
|                          |           |                        |             |         |
| Seu social               |           |                        |             |         |
| Carrer/Plaça i número    | Localitat | Província              | Codi postal | Telèfon |
|                          |           |                        |             |         |

Dades del representant<sup>1</sup>

|                        |  |                       |  |
|------------------------|--|-----------------------|--|
| Cognoms i nom          |  | DNI o NIE o passaport |  |
|                        |  |                       |  |
| Condicció en què actua |  |                       |  |
|                        |  |                       |  |

## Producció

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| Tipus de producte <sup>2</sup> | Volum de producció (t/any) |
|                                |                            |
|                                |                            |
|                                |                            |

## Dades de l'organisme independent de control

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Identificació de l'organisme | Data d'acreditació ENAC o d'autorització provisional pel MAPA |
|                              |   |

Documentació que s'adjunta<sup>3</sup>

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorització prevista en el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i en el Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.</li> <li>• Informe del compliment del "Plec de condicions per a l'exportació de carn i productes d'origen animal", emès per l'organisme independent de control.</li> <li>• Altres: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Documentació acreditativa de la representació, i còpia del DNI o passaport del representant.</li> <li><input type="checkbox"/> Còpia de la inclusió inicial a la Llista o de l'última renovació.<sup>4</sup></li> <li><input type="checkbox"/> Documentació acreditativa de la modificació que se sol·licita.<sup>5</sup></li> <li><input type="checkbox"/> Altres certificacions o documents.</li> </ul> </li> </ul> |
|---|

## Observacions

|  |
|--|
|  |
|--|

Domicili als efectes de notificació<sup>6</sup>

- 1). .....
- 2). .....

<sup>1</sup> En el supòsit d'establiments sol·licitants persones jurídiques o quan el sol·licitant no sigui el titular de l'establiment.

<sup>2</sup> Indiqueu el producte conforme a les següents categories: Carn fresca/ Carn picada / Preparats de carn/Productes carnis termoprocessats/Productes carnis curats de curta maduració/ Productes carnis curats de llarga maduració.

<sup>3</sup> Feu una creu a la casella corresponent.

<sup>4</sup> En cas de sol·licitud de renovació o modificació.

<sup>5</sup> En cas de sol·licitud de modificació.

<sup>6</sup> Consigneu el mitjà o els mitjans preferents pels quals voleu que se us practiqui la notificació. Hi heu de fer constar, almenys, un lloc per realitzar la notificació.

## SOL·LICITUD

El/La sotasignat/ada sol·licita la

- Inclusió
- Renovació
- Modificació
- Suspensió
- Extinció

de la inscripció de l'establiment les dades del qual es consignen anteriorment a la Llista marc d'establiments registrats per a exportació de carn i productes carnis que regula el Reial decret ...../2008, de ... de febrer, així com la preceptiva autorització sanitària que preveu l'article 11.2 del Reial decret 218/1999, de 5 de febrer, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització amb països tercers de carn fresca, productes carnis i altres productes d'origen animal, per exportar els productes que més endavant s'indiquen als tercers països que exigeixen per a això condicions específiques i addicionals a les establertes per al comerç intracomunitari

Espècie/s animal/s:

---

Productes:

- Carn fresca
- Carn picada
- Preparats de carn
- Productes carnis termoprocessats
- Productes carnis curats de curta maduració
- Productes carnis curats de llarga maduració

En cas que es pretengui aconseguir autorització per als *destins per als quals, mitjançant legislació o acord bilateral, s'estableixen requisits o procediments que superen els que estableix el Reial decret esmentat .../2008*, de ... de febrer, s'ha d'indicar expressament, s'ha d'adjuntar la documentació addicional pertinent i s'ha de declarar el coneixement exprés de la legislació específica:

---

---

---

Així mateix, el/la sotasignat/ada declara que són certes les dades consignades en la present sol·licitud, que reuneix els requisits exigits i que així mateix es compromet a provar documentalment totes les dades que hi figuren.

....., ..... de/d' ..... de .....

(Signatura)

**SR. DIRECTOR GENERAL DE RAMADERIA,  
MINISTERI D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ  
C. ALFONSO XII, 62  
28071 MADRID.**