Autorización de Establecimientos de Comercio al por Menor de Carne Fresca y sus Derivados

Comunidad de Madrid
www.madrid.org

SaludMadrid

Autorización de Establecimientos de Comercio al por Menor de carne Fresca y sus Derivados

Edita
Dirección General de Salud Pública y Alimentación
Técnicos Responsables
Mª Mar Torrijos López
Carlos Celaya Carrillo
Natalia Álvarez Ruiz
Coordinación
Micaela García Tejedor
Carmen Fernández Aguado
Edición
Tercera, Febrero 2008
Depósito Legal
M-3922-2005
Diseño, maquetación e impresión:
Avant Diseño & Comunicación
www.avantsl.com

Introducción 5

I. Requisitos de los establecimientos de comercio al por menor de carne
1. ¿Qué es un establecimiento de comercio al por menor de carne? 7
2. ¿Qué se entiende por dependencias de venta, obrador y sucursales? 8
3. ¿Cuantas sucursales pueden estar vinculadas a un único establecimiento central? 9

II. Condiciones de los productos elaborados
4. Productos que se pueden elaborar o comercializar en estos establecimientos 10
5. Definiciones de productos 11
6. ¿Qué productos se consideran tradicionales en la Comunidad de Madrid? 13
7. ¿Dónde se pueden distribuir los productos que elaboran o comercializan estos establecimientos? 14
8. ¿Cuál es la cantidad máxima de productos que puede elaborar un establecimiento autorizado? 15
9. ¿Cómo deben etiquetarse los productos elaborados en los establecimientos autorizados? 15
10. ¿De qué consta la marca sanitaria? 16

III. Autorización de los establecimientos
11. ¿En qué consiste la Autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid? 17
12. ¿Cuál es el procedimiento de autorización? 18
13. ¿Cómo está formado el número de autorización? 19
14. ¿Quiénes están obligados a disponer de esta autorización? 19
15. ¿Qué documentación debe presentarse? 20
16. ¿La autorización sanitaria se solicita sólo una vez o hace falta renovarla? 21
17. ¿Cuándo el establecimiento está autorizado qué modificaciones hay que notificar al Registro? 21
18. ¿Dónde debe presentarse la solicitud de Autorización Sanitaria? 21
19. ¿En qué casos se procederá a la cancelación definitiva de la Autorización Sanitaria? 22
20. Algunos establecimientos antes de la entrada en vigor de la normativa disponían de autorización sanitaria. ¿Sigue teniendo validez esta autorización o deben solicitar otra según la normativa vigente actualmente? 22
21. ¿La autorización sanitaria es válida para otras Comunidades Autónomas? 22

IV. Autocontrol y control oficial

- **Requisitos mínimos de higiene a contemplar en el sistema de autocontrol** 23
- **Referencias de consulta** 32
- **Preguntas mas frecuentes:** 32

1. ¿Qué tipo de sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC debo desarrollar e implantar?
2. ¿Qué contenidos debo incorporar en mi sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC?
3. ¿Cómo se justifica el cumplimiento del requisito de implantar un sistema de autocontrol basado en el APPCC?

V. Documentación a presentar 34

VI. Otra información de interés 39

VII. Normativa legal del Procedimiento y Anexos 40

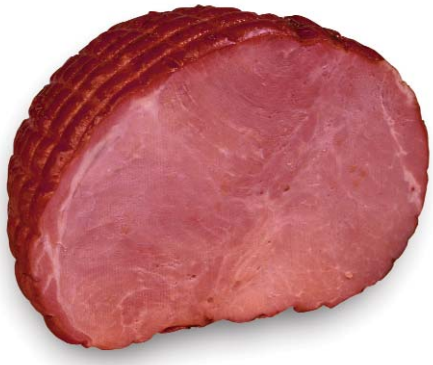
Resulta cada vez más evidente la necesidad de que los establecimientos alimentarios proporcionen altos niveles de seguridad en los alimentos que elaboran y comercializan. Las especiales características que distinguen el comercio minorista de la carne, unido a las particularidades de las materias primas y productos que manipulan, preparan, elaboran y comercializan hacen que estos establecimientos tengan una importante responsabilidad en la satisfacción de las demandas del consumidor. En este sentido y con el objetivo de adecuar el sector minorista de la carne a esta realidad, se dicta el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

Con el objetivo de adaptar la normativa anteriormente citada a las características de la Comunidad de Madrid, la Consejería de Sanidad y Consumo aprueba la Orden 1531/2005, de 6 de octubre, publicada en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid de 26 de octubre, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados, en la Comunidad de Madrid.

Para el funcionamiento de estos establecimientos y con carácter previo al inicio de su actividad, se precisa de una autorización sanitaria otorgada mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Con el objetivo de inscribir, mantener y actualizar esta información se crea un fichero de datos que gestiona el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública adscrito a la Dirección General.

El Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública, creado en el año 2002, tiene asumido el compromiso de continuidad del modelo de Gestión de la Calidad, basado en la Norma ISO 9001:2000, implantado desde el año 2003 y cuya política de calidad se basa en lograr una permanente satisfacción de las necesidades y expectativas de los ciudadanos que requieran sus servicios.

El presente documento pretende facilitar la información necesaria para que los profesionales del sector entiendan las obligaciones derivadas de la entrada en vigor de la nueva normativa, así como servir de guía para la realización de los trámites necesarios a fin de obtener la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento.



1. ¿Qué es un establecimiento de comercio al por menor de carne?

Es todo local o conjunto de locales que forman una unidad económica, bajo una **titularidad única**, en los que se desarrollan algunas de las actividades definidas a continuación **para la venta al consumidor final en las dependencias propias destinadas a dicho fin.**

Estos establecimientos se clasifican según su actividad en:

Carnicerías: Establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación, y en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas), para su venta al consumidor final.

Permite, sin elaboración propia, la comercialización de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal. También pueden expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados.

Se incluyen en este grupo otros establecimientos con distintas denominaciones en función de la costumbre tradicional o por su actividad monográfica para especies o productos, es el caso de: **pollerías, charcuterías y casquerías.**

Carnicerías-Salchicherías: Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre (como morcillas y butifarra negra), salazón de tocino y aquellos otros considerados tradicionales según la Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, publicada en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid de 26 de octubre, por la que se regulan

las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid, que son: carnes rellenas, pasteles de carne, carnes empanadas, carnes albardadas y salchicha fresca madrileña.

Carnicerías-Charcuterías: Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos y todos aquellos que pueden elaborar las carnicerías-salchicherías.

Los productos elaborados en las carnicerías-salchicherías y en las carnicerías-charcuterías solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en sus sucursales.

Estos establecimientos podrán estar integrados dentro de una unidad comercial de mayor entidad, cuando sus dependencias estén dentro de éstas y compartan servicios y elementos comunes con otros establecimientos de igual o distinto sector comercial.

También tendrán esta consideración todas aquellas secciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a esta actividad.

2. ¿Qué se entiende por dependencias de venta, obrador y sucursales?

- Dependencias de Venta: Parte de los establecimientos anteriores destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y en su caso almacenamiento de productos, en las que puede existir o no un espacio reservado al público, donde se realizan las operaciones de venta.

- Obrador: La parte de los establecimientos anteriores cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y en su caso almacenamiento de carnes, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados.

La dependencia de venta junto con el obrador con el que forma unidad económica, se denomina **establecimiento central**, pudiendo estar juntos o separados, pero siempre localizados en el mismo municipio.

- Sucursales: Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento, que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y ubicado dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

3. ¿Cuántas sucursales pueden estar vinculadas a un único establecimiento central?

Se valorarán e informarán las solicitudes de autorización de los establecimientos centrales con elaboración propia y sus sucursales, siempre que tengan **la misma titularidad y estén ubicadas dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.** De acuerdo a los datos incluidos en el informe de los Servicios de Inspección, se procederá a autorizar o a denegar las solicitudes de autorización, mediante Resolución del Director General de Salud Pública y Alimentación.

Esta autorización está condicionada a que el transporte de estos productos sea realizado conforme a las temperaturas de conservación y condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normativa aplicable.

El número de sucursales vinculadas a un establecimiento central depende únicamente de los medios que tenga el titular para asegurar la distribución a estos locales.

4. Productos que se pueden elaborar o comercializar en estos establecimientos

En el caso de **carnicerías, pollerías, casquerías y charcuterías,** pueden solicitar autorización para venta al consumidor final,despiezar y/o comercializar según cada uno de los casos, uno o varios de los siguientes productos:

- Carne de los animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y solípedos (équidos).
- Carne de gallinas, pavos, patos, pintadas, ocas y conejos.
- Carne de mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.
- Carne de caza silvestre.
- Carne de reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.
- Despojos frescos.
- Comercialización de preparados de carne y productos cárnicos sin elaboración propia.
- Comercialización de platos cocinados cárnicos sin elaboración propia.
- Carne picada.

En el caso de **carnicerías-salchicherías,** pueden solicitar autorización para realizar una o varias de las actividades permitidas para carnicerías y además pueden elaborar uno o varios de los siguientes productos:

- Preparados de carne frescos (incluidas hamburguesas y albóndigas).
- Preparados de carne crudos-adobados.
- Embutidos de sangre.
- Salazonado de tocino.
- Carnes rellenas.
- Pasteles de carne.
- Carnes empanadas.
- Carnes albardadas.
- Salchicha fresca madrileña.

En el caso de **carnicerías-charcuterías,** pueden solicitar autorización para realizar una o varias de las actividades permitidas para carnicerías y/o carnicerías-salchicherías y además pueden elaborar uno o varios de los siguientes productos:

- Platos cocinados cárnicos.
- Productos cárnicos.
- Grasas animales fundidas.
- Chicharrones.

5. Definiciones de productos

- Carnes: Todas las partes aptas para el consumo humano, incluidos los despojos provenientes de:
  - **Animales domésticos de las especies:** bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos (équidos), gallinas, pavos, patos, pintadas, ocas y conejos.

- **Mamíferos terrestres y aves silvestres** reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.

- **Caza silvestre.**

- **Reses de Lidia** procedentes de espectáculos taurinos.

■ Carnes picadas: carnes, de las definidas en el apartado anterior, sometidas a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua.

■ Derivados cárnicos:

- **Preparados de carne:** Productos elaborados con las carnes o carnes picadas definidas anteriormente, a los que se les ha añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o sometidas a un tratamiento insuficiente para hacer desaparecer las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Se incluyen entre otros:

  - **Preparados cárnicos frescos** (llamados anteriormente productos cárnicos frescos), elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidas a tratamientos de desecación, cocción o salazón, embutidos o no. Ej.: albóndigas, hamburguesas, salchichas, etc.

  - **Preparados cárnicos crudos-adobados** (llamados anteriormente productos cárnicos crudos-adobados), son los elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, adicionados o no de otros productos alimenticios, sometidos a la acción de la sal, especias, condimentos y/o aditivos que les confieren un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón u otros productos, sin sufrir un proceso de curación posterior. Ej.: cinta de lomo adobada, pinchos morunos, etc.

- **Productos cárnicos:** Productos elaborados con carne o a partir de carne, mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Ej.: chorizo, salchichón, etc. Se encuentran aquí incluidos también los embutidos de sangre, como la morcilla y la butifarra negra, y los productos cárnicos con un contenido mínimo en carne.

- **Otros productos de origen animal:**

  - **Grasas animales fundidas**, obtenidas por extracción de carnes, incluidos los huesos, y destinadas al consumo humano.

- **Chicharrones:** residuos proteicos de la extracción, tras la separación parcial de las grasas y el agua.

- **Platos cocinados cárnicos:** Productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados, destinados al consumidor, que pueden conservarse por el frío a temperaturas de refrigeración o congelación, o bien, por calor a más de 65º C. Ej.: pollo relleno.

6. ¿Qué productos se consideran tradicionales en la Comunidad de Madrid?

Los productos tradicionales que pueden ser elaborados, previa autorización sanitaria, en las carnicerías-salchicherías y en las carnicerías-charcuterías de la Comunidad de Madrid son los siguientes:

- **Carnes rellenas:** Piezas de carne fresca rellenas de carne picada y /u otros ingredientes alimenticios, pudiéndose presentar atadas o no.

- **Pasteles de Carne:** Se realizan con una base de carne picada fresca, salpimentada o especiada, y con diferentes ingredientes alimenticios colocados en capas o mezclados, generalmente sobre un molde, forrado o no de bacon, jamón o tocino.

- **Carnes empanadas:** Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, con o sin otros ingredientes alimenticios y empanadas. Se incluyen en este grupo: San Jacobos, Flamenquines...

- **Carnes albardadas:** Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, envueltas en tocino y atadas para su presentación.

- **Salchicha fresca madrileña:** Tendrá la misma consideración que la longaniza fresca, estará compuesta por carne picada fresca, especias, aditivos autorizados y embutida en tripa natural o artificial.

En caso de intervenir el huevo como ingrediente, se empleará en forma de ovoproducto. Si se utilizan frutas y verduras como ingredientes, éstas deben ser en conserva o haber sufrido previamente un tratamiento de higienización. En cualquier caso todas las materias primas utilizadas deberán proceder de establecimientos autorizados.

La **caducidad de los preparados de carne que incorporen carne picada** como ingrediente y no estén autorizadas para adicionar aditivos que prolonguen su vida útil, será de **24 horas.** Además, deben estar etiquetados, como todos los productos que se elaboren en estos establecimientos, figurando en la etiqueta la fecha de caducidad.

7. ¿Dónde se pueden distribuir los productos que elaboran o comercializan estos establecimientos?

Estos productos se pueden trasladar desde un establecimiento central a sus sucursales, entre un obrador y las dependencias de venta con las que forma unidad económica.

Además, los establecimientos de comercio al por menor de carnes frescas y derivados podrán suministrar los productos que elaboran a establecimientos de comidas preparadas que no estén sujetos a inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos, previa solicitud e informe favorable, dentro del ámbito de la Comunidad de Madrid.

Se podrá distribuir todo tipo de carnes frescas (incluida carne de lidia, solípedos...), productos cárnicos, preparados cárnicos crudo-adobados (cinta de lomo, pinchos morunos...), otros productos de origen animal (grasas, chicharrones...) y platos cocinados cárnicos.

Está prohibida la distribución a establecimientos de comidas preparadas de:

- Carnes picadas.
- Preparados cárnicos frescos (salchichas, chorizo fresco, hamburguesas, etc.).

Está actividad de distribución en ningún caso será la principal del establecimiento, se tratará de una actividad restringida, marginal y localizada.

El traslado de los productos debe realizarse de manera que las materias primas y los productos estén protegidos durante el traslado de toda contaminación o daño y se mantengan las temperaturas de conservación indicadas para ellos.

No se podrán trasladar carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados y/o embalados.

En **los traslados, los productos, irán acompañados de un documento interno o albarán** que incluirá, al menos:

- el número de autorización del establecimiento de origen,
- los productos que ampara, y
- la dependencia de venta o sucursal de destino o en su caso, justificante de su venta al consumidor. En casos excepcionales, a los establecimientos de comidas preparadas que no dispongan de Registro Sanitario de Alimentos.

El informe favorable estará condicionado a que el conjunto de las actividades que se realicen sean acordes con la capacidad estructural del mismo, garantizándose las condiciones higiénico-sanitarias y una adecuada limpieza de las instalaciones, así como la trazabilidad de los productos. Todo ello de acuerdo a lo establecido en el sistema de autocontrol del establecimiento.

Debe cumplir, así mismo, las condiciones de conservación en el transporte, establecidas por normativa.

8. ¿Cuál es la cantidad máxima de productos que puede elaborar un establecimiento autorizado?

El establecimiento suministrador debe disponer de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la elaboración higiénica de su volumen de producción, con un máximo de 5 toneladas semanales de derivados cárnicos y en el caso del foie-gras de 0,7 toneladas.

9. ¿Cómo deben etiquetarse los productos elaborados en los establecimientos autorizados?

La carne y los derivados cárnicos que producidos por los establecimientos contemplados anteriormente, **se presenten envasados para la venta al consumidor,** llevarán en el etiquetado la siguiente información, sin perjuicio de los establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios y, en su caso, en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno y por el Reglamento (CE) Nº 275/2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 1825/2000 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno.

- La marca sanitaria.
- En derivados cárnicos:
  - Denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada producto, o a las denominaciones comerciales consagradas por el uso.
  - Clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas.
  - Mención de la especie/s a partir de la cual se ha obtenido la carne.
  - Lista de ingredientes.

La carne y los derivados cárnicos que se produzcan en los establecimientos de comercio al por menor de la carne, **que no se presenten envasados para la venta al consumidor final,** deberán tener un cartel o rótulo próximo al expositor en el que figurará como mínimo:

- La indicación "Elaboración propia".
- En el caso de derivados cárnicos, cumplirán lo ya mencionado en el apartado anterior.

El envasado y en su caso el embalado se efectuará en local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias. Cumplirán todas las normas higiénicas (ajustándose a las condiciones previstas para materiales en contacto con los alimentos) y garantizarán la protección eficaz de los productos.

Los envases y embalajes, una vez utilizados para derivados cárnicos y otros elaborados no podrán volver a reutilizarse excepto algunos recipientes de terracota, vidrio y plástico, siempre que se garantice su limpieza y desinfección.

10. ¿De que consta la marca sanitaria?

Los derivados cárnicos producidos en los establecimientos de comercio al por menor de la carne irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable, en la que figurarán las indicaciones siguientes:

ELABORACIÓN PROPIA
Nº DE AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

Dicha marca podrá imprimirse sobre el producto por medios autorizados o estar previamente impresa en el recipiente que lo contenga, o bien, sobre una etiqueta, placa o marchamo, fabricado con material apto para entrar en contacto con los alimentos, sujeto al producto o adherido al envase.

11. ¿En qué consiste la Autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid?

Los establecimientos al por menor de carnes y derivados cárnicos necesitan, para su funcionamiento y con carácter previo al inicio de sus actividades, de una autorización sanitaria concedida por la Dirección General de Salud Pública y Alimentación, sin perjuicio de otro tipo de permisos o autorizaciones necesarias para ejercer estas actividades.

En esta autorización se indica la actividad o actividades que pueden realizar y el tipo de productos que elabora y/o comercializa.

El responsable solicitará a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación la autorización y deberá aportar la documentación que le sea requerida (ver pregunta 15). Una vez comprobado que cumple los requisitos, se procederá a la autorización del establecimiento y se le notificará al interesado.

Todo establecimiento autorizado tendrá asignado un número de autorización, según la índole de su actividad.

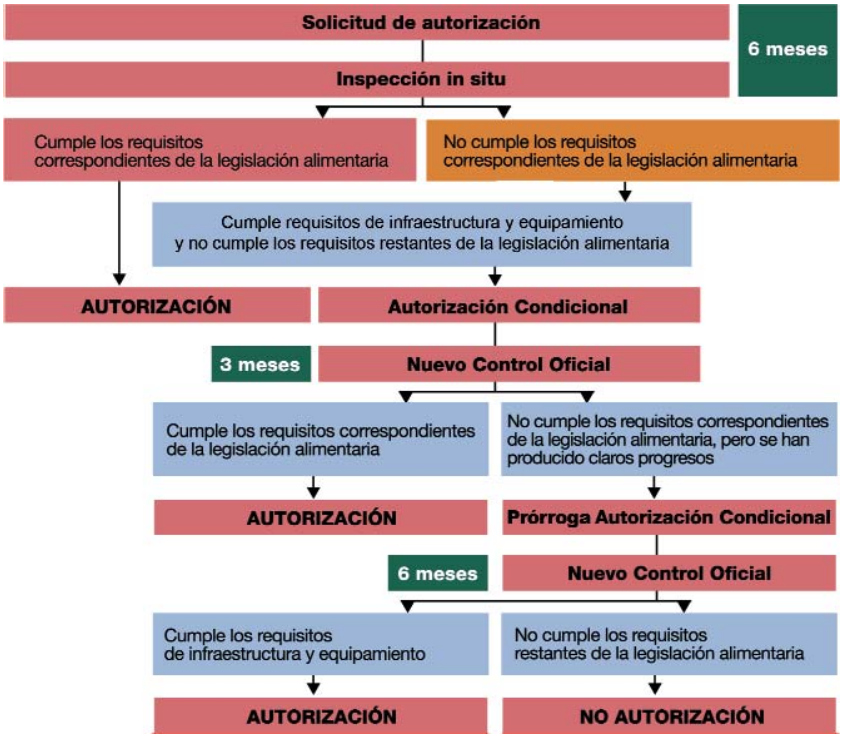
En las dependencias de venta, el número de autorización figurará en un lugar visible del mostrador, junto con la leyenda **"Venta directa al consumidor".**

Sólo se autorizará un establecimiento para las actividades que solicita si se demuestra que cumple los requisitos correspondientes de la legislación.

Se podrá conceder una **autorización condicional** si se pone de manifiesto que el establecimiento cumple todos los requisitos de infraestructura y equipamiento. Únicamente se concederá la autorización plena si en un nuevo control oficial del establecimiento, efectuado al cabo de tres meses de la autorización condicional, se comprueba que el establecimiento cumple los demás requisitos pertinentes. Si se han producido claros progresos pero el establecimiento todavía no cumple todos estos requisitos, la autoridad competente podrá prorrogar la autorización condicional. No obstante, **la duración total de esta última no será superior a seis meses.**

La autoridad competente verificará la autorización de los establecimientos al realizar controles oficiales. En caso de que la autoridad competente observe deficiencias graves o deba interrumpir de manera reiterada la producción en un establecimiento y el responsable del establecimiento no pueda ofrecer garantías adecuadas con respecto a la producción futura, la autoridad competente iniciará un procedimiento de retirada de la autorización al establecimiento. Todo ello en cumplimiento del Artículo 31.2 del Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

12. Entonces ¿Cuál es el procedimiento de autorización?



13. ¿Cómo está formado el número de autorización?

El número de autorización sanitaria en la Comunidad de Madrid consta de cuatro bloques:

- El primero indica la actividad:
  - Las **carnicerías** se representan con la letra **C.**
  - Las **carnicerías-salchicherías** como **CS.**
  - Las **carnicerías-charcuterías** como **CH.**
- En el caso que disponga de sucursales se numerarán con una **S** seguida de un número correlativo, hasta el número total de dependencias.
- Separado por una barra, un número de 9 dígitos, que otorgará la Comunidad de Madrid.
- A continuación y separado por una barra las siglas **CM** que identifican a la Comunidad de Madrid.

Así por ejemplo, una carnicería-salchichería que tuviera tres sucursales dispondría de cuatro números de autorización:

CS/XXXXXXXXX/CM, que corresponde al número del obrador y establecimiento central.

CS/S1/XXXXXXXXX/CM, que corresponde al número de la 1ª sucursal.

CS/S2/XXXXXXXXX/CM, que corresponde al número de la 2ª sucursal.

CS/S3/XXXXXXXXX/CM, que corresponde al número de la 3ª sucursal.

14. ¿Quiénes están obligados a disponer de esta autorización?

Deben disponer de esta autorización los titulares de los establecimientos de comercio al por menor de la carne: carnicerías, charcuterías, pollerías, casquerías, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.

Dicha autorización será específica para cada establecimiento, sea establecimiento central (obrador y dependencia de venta) o sucursal. En caso de que un establecimiento desarrolle dos o más de las actividades anteriores, solamente dispondrá de una autorización donde se reflejarán las actividades para las que se le autoriza.

15. ¿Qué documentación debe presentarse?

Para el inicio del procedimiento se presentará una solicitud dirigida a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Dicha solicitud será conforme:

- Anexo 1, en el caso de establecimientos sin elaboración propia: carnicería, pollería, casquería y charcutería.

- Anexo 2, en el caso de establecimientos con elaboración propia: Carnicería-salchichería y carnicería-charcutería.

Se presentará **una solicitud por cada establecimiento.** Si son establecimientos del mismo titular, establecimiento central (obrador y dependencia de venta) y sucursales, se presentará **una solicitud única** donde se indicará la dirección del establecimiento central y de cada una de las sucursales en el espacio reservado para ello, independientemente de que haya que abonar una tasa por cada dependencia de venta.

Junto a cada solicitud se presentará la siguiente **documentación:**

- Identificación fiscal de la razón social o titular del establecimiento.

- Documento acreditativo de haber abonado la tasa correspondiente.

- Plan de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o un compromiso por escrito del titular del establecimiento de implantar dicho sistema de autocontrol. Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrán utilizar de forma voluntaria unas guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Si distribuye productos, fotocopia simple del certificado de conformidad del transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.

- En caso de elaboración propia, declaración del titular de que su producción no excederá de 5 Tm semanales de productos acabados o de 0,7 Tm semanales de "foie-gras", en su caso.

La autorización será otorgada o denegada mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública y Alimentación y notificada al interesado por escrito. En dicha autorización se citaran el tipo de carnes y los productos que el establecimiento está autorizado a elaborar y/o comercializar.

16. ¿La autorización sanitaria se solicita sólo una vez o hace falta renovarla?

La autorización concedida a un establecimiento es válida mientras siga ejerciendo la misma actividad o actividades, no siendo necesario renovarla, excepto que modifique las actividades o las instalaciones, siendo obligado notificar cualquier modificación de las mismas.

17. Cuando el establecimiento esta autorizado, ¿Qué modificaciones hay que notificar al Registro?

Se notificarán los siguientes trámites registrales:

- Cambio de titularidad.
- Cambio de domicilio del establecimiento central (obrador o dependencia de venta) o de las sucursales, según el caso.
- Ampliación de productos.
- Baja de productos.
- Baja de establecimientos.

La documentación a presentar para cada uno de los trámites se especifica en el capítulo V.

18. ¿Dónde debe presentarse la solicitud de Autorización Sanitaria?

La solicitud junto con la documentación exigida podrá presentarse en:

- Registro General de la Consejería de Sanidad y Consumo: C/ Aduana, 29. 28013 Madrid.
- Dirección General de Salud Pública y Alimentación: C/ Julián Camarillo, 4b. 28037 Madrid.

O bien, en los Registros de cualquier órgano administrativo de la Administración central o autonómica, así como de aquellas entidades de la Administración Local adheridas al Convenio Marco "ventanilla única", en oficinas de correos y en representaciones diplomáticas u Oficinas Consulares de España en el extranjero, de acuerdo con lo establecido en el apartado 4, artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

19. ¿En qué casos se procederá a la cancelación definitiva de la autorización sanitaria?

- Cuando lo solicite el titular o representante legal del establecimiento.

- Si se producen modificaciones en las condiciones que dieron lugar a la autorización, sin la previa notificación a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación.

- Cuando en los controles e inspecciones oportunas, se compruebe el incumplimiento de las condiciones sanitarias que determinaron su otorgamiento.

- Cuando en los controles e inspecciones oportunas, se compruebe el cese de actividad.

20. Algunos establecimientos antes de la entrada en vigor de la normativa disponían de autorización sanitaria. ¿Sigue teniendo validez esta autorización o deben de solicitar otra según la normativa vigente actualmente?

Los establecimientos objeto de esta norma, que a su entrada en vigor vinieran desarrollando estas actividades dispondrán de un plazo de un año para solicitar esta autorización sanitaria, ajustándose así a la nueva normativa.

Los establecimientos que a la entrada en vigor del Real Decreto 1376/2003 y la Orden de la Comunidad de Madrid 1531/2005 necesitaban autorización sanitaria previa a su funcionamiento, denominados carnicerías-salchicherías, necesitan adaptar sus instalaciones y su funcionamiento a la nueva normativa y por tanto deben solicitar una nueva autorización sanitaria, según lo expuesto en esta guía.

Aquellos establecimientos de comercio al por menor de la carne que necesitaban Registro Sanitario previo a su funcionamiento, es decir, carnicerías-charcuterías, deben solicitar una autorización sanitaria según lo expuesto en esta guía, en base a la normativa anteriormente citada.

21. ¿La autorización sanitaria es válida para otras Comunidades Autónomas?

La autorización sanitaria que otorga la Comunidad de Madrid es exclusiva para ejercer la actividad en esta comunidad autónoma. Por tanto, el establecimiento central y las sucursales, estarán situados dentro del ámbito territorial de la propia Comunidad de Madrid.

Cuando un establecimiento minorista de la carne quiera ejercer la actividad de distribución a establecimientos de comidas preparadas, que no estén sujetos a inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos, como una actividad secundaria a la minorista, estos establecimientos de comidas preparadas deberán estar ubicados en la Comunidad de Madrid.

Los titulares de los establecimientos del comercio al por menor de carnes frescas y sus derivados deben implantar un sistema de autocontrol basado en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrán utilizar de forma voluntaria unas Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) elaboradas por los representantes del sector alimentario (ej.: asociaciones sectoriales), los propios titulares de los establecimientos si tienen los conocimientos precisos, y si procede en colaboración con otros agentes (ej.: empresas de consultoría).

REQUISITOS MÍNIMOS DE HIGIENE A CONTEMPLAR EN EL SISTEMA DE AUTOCONTROL

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, en función de las actividades alimentarias que desarrolle la empresa y las condiciones determinadas, las directrices de flexibilidad establecen las siguientes posibilidades:

I) MINORISTAS DE LA CARNE (CARNICERÍA, POLLERÍA, CASQUERÍA, CHARCUTERÍA Y CARNICERÍAS-SALCHICHERÍAS).

Aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC, sirviendo como procedimiento equivalente el uso de una Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Los requisitos a contemplar en estas guías en materia de prácticas correctas de higiene son:

1. Información general

- **Equipo de trabajo o persona que ha elaborado la documentación.** La documentación indicará las personas integrantes del equipo y su cargo, que han desarrollado el sistema de autocontrol (incluida la participación de los consultores externos).

- **Firma del responsable del establecimiento.** Por el titular del establecimiento o un responsable de suficiente cargo en la empresa (ej.: gerente, director del establecimiento).

- **Esquema de planta.** Planos o croquis que mantengan las proporciones entre las dependencias, detallados y con identificación de las distintas estancias y equipos relevantes desde un punto de vista de la seguridad alimentaria.

2. Condiciones aplicables a los productos

La finalidad de este apartado es facilitar el desarrollo de unas prácticas correctas de higiene y medidas sanitarias de control en función de los productos elaborados y los procesos que tienen lugar. Para ello, es preciso conocer las materias primas, ingredientes y los productos finales lo mejor posible y debe realizarse una descripción de los mismos: materias primas, detalles de la composición, aditivos utilizados, procesos que tienen lugar, envasado, condiciones de almacenamiento, etc.

- **Denominación y composición de los productos.** Descripción de los productos finales, ingredientes y aditivos en caso de que se utilicen.

- **Tratamientos.** Tipos de tratamientos y procesos realizados de interés en seguridad alimentaria (ej.: uso de aditivos autorizados, tratamientos térmicos).

- **Presentación y tipo de envasado.** Forma en la que se comercializa los productos (ej.: loncheado, en trozos, piezas enteras), y cuando proceda, el tipo de envasado (ej.: bandejas, vacío).

- **Condiciones de almacenamiento y distribución.** Indicación de aquellos requisitos para los productos expedidos que requieran condiciones especiales (ej.: refrigeración).

- **Duración de la vida del producto.** Indicación de la vida útil de los productos comercializados.

3. Plan de formación de trabajadores

■ **Documentación del plan.** Es un documento que describe el conjunto de actividades a poner en marcha por la empresa alimentaria para garantizar una adecuada formación de los trabajadores en seguridad alimentaria.

■ **Aspectos a considerar.** El contenido del plan deberá ajustarse a lo establecido en la legislación sanitaria en materia de formación de manipuladores de alimentos y resto de legislación sanitaria de interés, adaptándose al producto y proceso tecnológico. Debe contemplar los responsables de su diseño y ejecución (ej.: la propia empresa, un centro de formación autorizado), las actividades a realizar (ej.: formación inicial, formación continuada) y sus contenidos, frecuencia de su aplicación, controles a llevar a cabo (ej.: pruebas de evaluación de conocimientos, seguimiento del impacto de la formación), así como el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, certificados de formación, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

4. Plan de condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos

■ **Documentación del plan.** Es un documento que describe las actividades a desarrollar para asegurar un correcto funcionamiento y conservación de los locales, instalaciones, equipos, maquinaria y utillajes de la empresa, desde una perspectiva de seguridad alimentaria.

■ **Aspectos a considerar.** El plan describirá las actividades de mantenimiento a realizar, tanto las de tipo preventivo como correctivo, se identificarán los elementos afectados (ej.: locales, instalaciones, equipos, útiles), frecuencia de ejecución, controles a llevar a cabo (ej.: seguimiento de las actividades efectuadas), responsables y el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

5. Plan de limpieza y desinfección

■ **Documentación del plan.** Es un documento que desarrolla un conjunto de operaciones con el fin mantener limpio y evitar la contaminación de los alimentos.

■ **Aspectos a considerar.** El plan contemplará las actividades de limpieza y desinfección a efectuar, elementos implicados (dependencias, instalaciones, equipos), metodología aplicada y su frecuencia, productos utilizados, controles para comprobar la aplicación y eficacia del plan (ej.: inspecciones, análisis microbiológicos, bioluminiscencia), responsables (ej.: personal propio, empresas autorizadas) y el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados, boletines de análisis, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

6. Plan de control de plagas

■ **Documentación del plan.** Es un documento que desarrolla un conjunto de operaciones con el fin de evitar y controlar la contaminación de los alimentos asociada a posibles plagas (insectos, roedores, animales indeseables, etc.).

■ **Aspectos a considerar.** El plan contemplará las actividades de control antivectorial a realizar, las cuales se fundamentarán en la elaboración previa de un diagnóstico de situación (estudio de las características de la empresa, sus actividades y entorno que determinan el control integrado de plagas a llevar a cabo). Se describirán las actividades y medidas a adoptar para impedir el acceso y anidamiento de vectores (ej.: barreras físicas, saneamiento del medio), elementos implicados (dependencias, instalaciones, equipos), metodología aplicada (ej.: tratamientos químicos de erradicación y control), los procedimientos de control y detección (ej.: trampas, lámparas UV, inspecciones), frecuencia de realización, responsables (ej.: personal propio, empresas autorizadas) y el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados, certificados de tratamientos, planos de ubicación de cebos, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

7. Plan de abastecimiento de agua

■ **Documentación del plan.** Es un documento que desarrolla un conjunto de actividades que deben garantizar un uso adecuado del agua de abastecimiento en las distintas actividades alimentarias. Debe contemplar tanto el abastecimiento como la gestión interna del agua (ej.: red de distribución en el establecimiento, en su caso depósitos intermedios,...).

■ **Aspectos a considerar.** El plan describirá el tipo de suministro (ej.: abastecimiento por empresa externa autorizada, abastecimiento autónomo), actividades a realizar según cada caso (ej.: mantenimiento, limpieza y desinfección de los abastecimientos autónomos o de los depósitos intermedios), controles a efectuar (ej.: análisis laboratoriales según legislación aplicable), frecuencia de realización y puntos de muestreo, responsables (ej.: personal propio, empresas autorizadas) y el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados, boletines de análisis, planos de distribución de la red, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

8. Plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación

■ **Documentación del plan.** Es un documento que desarrolla un conjunto de medidas para asegurar que los productos utilizados y los procesos a los que se les somete son idóneos y seguros para la manipulación y elaboración de alimentos. Aspectos clave son la higiene personal, prácticas de manipulación/elaboración, mantenimiento de la cadena de frío, gestión de desperdicios y otros subproductos, así como el transporte de alimentos.

■ **Aspectos a considerar.** El plan describirá las actividades a realizar en las manipulaciones y elaboraciones importantes para la seguridad alimentaria, así como aquellas condiciones que deben cumplir las materias primas, ingredientes y otros productos utilizados (ej.: instrucciones de trabajo a seguir por los manipuladores, determinados procedimientos de preparación y fabricación, especificaciones de productos y control de proveedores, cadena de frío, gestión de desperdicios y otros subproductos, transporte de alimentos), controles a efectuar (ej.: inspecciones, auditorias, análisis laboratoriales según legislación aplicable), frecuencia de realización, responsables y el sistema de registro de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados de los controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

9. Trazabilidad

■ **Documentación del plan.** Es un documento cuya aplicación permite encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento. En el comercio minorista la trazabilidad implica en primer lugar a los productos que entran en la empresa y sus proveedores **(trazabilidad hacia atrás).** La **trazabilidad hacia delante** es exigible para aquellos establecimientos que comercialicen productos a otros establecimientos, como por ejemplo las carnicerías que sirven a sucursales o a empresas de comidas preparadas.

Se debe tener presente para que la trazabilidad sea efectiva, la necesidad que las materias primas y otros ingredientes, tratamientos aplicados y otros aspectos de interés sanitario se puedan relacionar con los productos manipulados y/o elaborados puestos en el mercado.

■ **Aspectos a considerar.** El plan describirá el sistema de gestión que permitirá una trazabilidad de los productos comercializados. Para ello contemplará las **actividades** a realizar para su consecución (ej.: identificación de lotes, información a recoger sobre las compras realizadas y sus proveedores, así como de los productos comercializados y, en su caso, sus destinatarios) **controles** a efectuar, **frecuencia** de realización, **responsables** y el **sistema de registro** de su ejecución (ej.: actividades realizadas, resultados de los controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas).

En el caso concreto de la carne de vacuno (picado o no), dado que debe incorporarse en el etiquetado la información sobre los países de origen de la carne, la legislación (Real Decreto 1698/2003, de 7 de noviembre) exige requisitos más específicos de trazabilidad y conservación de registros para los citados productos. Estos requisitos comprenden unas obligaciones generales y unos requisitos de trazabilidad en el punto de venta al consumidor final:

OBLIGACIONES GENERALES

Sistema de registro de entradas y salidas

Todos los agentes económicos y las organizaciones, además de cumplir con el sistema de etiquetado, dispondrán, en las diversas fases de producción y venta, de un sistema de registro completo de entradas y salidas.

Periodo de conservación de los registros

- **Establecimientos de venta al consumidor final:** como mínimo durante un año.

Información sobre sexo y edad de los animales

Los agentes económicos y organizaciones deberán transmitir a lo largo de toda la cadena de comercialización los datos de edad y sexo necesarios para la correcta aplicación del etiquetado obligatorio.

REGISTROS DE TRAZABILIDAD EN EL PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL

En entradas

- Menciones obligatorias de la etiqueta que portan las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas de carne.
- Nombre y número de autorización sanitaria del establecimiento de procedencia.
- Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas.
- Fecha de llegada.

En salidas

- Fecha final de venta, siendo ésta el último día de venta de la carne correspondiente a un número de referencia, excepto en el caso de presentación en productos preenvasados, que se anotará la fecha de puesta a la venta de la carne referida a un número de referencia.

En los establecimientos detallistas, el sistema de registro completo podrá consistir en el archivo de los documentos comerciales acreditativos de la procedencia de la carne de vacuno siempre que:

- esté a disposición inmediata de la autoridad competente cuando ésta lo requiera,
- el proveedor haya hecho constar en los documentos comerciales las menciones del etiquetado obligatorio,
- siempre que el detallista incluya la fecha inicial de llegada de la canal, media canal, media canal dividida en un máximo de tres piezas, cuarto de canal o pieza de carne al establecimiento y la fecha final de venta, excepto en el caso de presentación en barquetas, en el que se indicará la fecha de puesta a la venta para permitir a la autoridad competente conocer en cualquier momento qué canales o piezas se encontraban a la venta en un determinado día.

Si el establecimiento opta además por la aplicación de un sistema APPCC, los requisitos a contemplar respecto a éste se relacionan en el apartado correspondiente a las carnicerías-charcuterías.

II) CARNICERÍA-CHARCUTERÍA.

Estos establecimientos son aquellos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los propios de las carnicerías-salchicherías. Además de lo ya establecido en cuanto a las prácticas correctas de higiene (apartados 1 a 9) deben considerar los aspectos relativos a los principios que comprende el sistema APPCC:

10. Uso esperado del producto y población de destino

- **Descripción del uso esperado de los productos y la población de destino.** Indicaciones relativas al uso esperado de los productos comercializados referentes a situaciones como el calentamiento posterior, cocinado previo al consumo, listo para consumir, etc. (ej.: "una vez abierto consúmase en 48 horas") y la población a la que se destinan. En el caso de población general, también se deberá tener presente la accesibilidad al producto por parte de poblaciones de riesgo por alergia o intolerancia frente a alguno de los ingredientes del alimento.

11. Diagramas de flujo - Procesos de elaboración

- **Diagramas de flujo de los productos y procesos.** Los productos estarán desarrollados en los diagramas presentados, los cuales contemplarán las etapas del proceso desde la recepción de materias primas hasta su comercialización (incluidas el almacenamiento, preparación, tratamientos, etc.), los ingredientes (ej.: incluidos agua, hielo, especias, aditivos,...) y materiales auxiliares (ej.: moldes, envases, embalajes...). Cualquier otra representación equivalente que permita conocer el flujo del proceso puede ser idónea.

- **Descripción de los diagramas de flujo y procesos de elaboración.** Cuando proceda, se desarrollarán aquellas etapas de los diagramas y aspectos tecnológicos utilizados que tengan interés en seguridad alimentaria, con la finalidad de contribuir a un adecuado análisis de peligros y establecimiento de medidas de control.

12. Análisis de peligros

- **Identificación de peligros contemplados (biológicos, químicos, físicos).** Identificación de todos los peligros que pueden ser esperados razonablemente en cada etapa de los diferentes diagramas de flujo contemplados, sean de orden biológico, químico y/o físico. Con

tal objeto se debe realizar un análisis de los peligros para identificar aquellos que son de tal naturaleza que su eliminación, prevención o reducción a niveles aceptables es esencial para la seguridad de los alimentos. Se tendrá en consideración el diseño y uso de las instalaciones, procesos y tecnología aplicados, así como materias primas, otros ingredientes y materiales incorporados.

■ **Justificación del análisis de peligros para determinación del riesgo.** La documentación describirá los fundamentos que justifiquen el análisis de peligros (ej.: tablas de valoración de la gravedad y probabilidad de aparición de peligros, antecedentes de la empresa, bibliografía, etc.). Lo anterior permitirá la identificación de los peligros significativos a controlar mediante Puntos de Control Crítico (PCC).

13. Medidas preventivas

■ **Identificación de medidas de control para cada peligro.** Los peligros identificados deben tener medidas preventivas, y éstas serán efectivas (pueden aplicarse para eliminar, evitar o minimizar los peligros a controlar).

■ **Descripción de las instrucciones para aplicarlas.** Las medidas preventivas enumeradas estarán documentadas para su aplicación uniforme y adecuada (ej.: instrucciones de trabajo). Determinadas medidas pueden estar incluidas en la documentación de las prácticas correctas de higiene, también llamadas prerrequisitos (ej.: planes de limpieza y desinfección, buenas prácticas de manipulación y elaboración, control de plagas, etc.).

14. Puntos de control crítico (PCC)

■ **Identificación de los PCC.** Todos los peligros significativos identificados deben estar controlados mediante PCC, los cuales son aquellas etapas productivas o procesos dentro de ellas en las que es necesario un control para eliminar, prevenir o reducir un peligro para la seguridad de los alimentos (ej.: cadena de frío, tratamientos térmicos).

■ **Justificación de la determinación de los PCC.** Se documentarán los criterios que se han utilizado para la determinación de los PCC (ej.: árboles de decisión, experiencia personal, bibliografía, etc.).

15. Límites críticos

■ **Determinación de Límites Críticos para PCC.** El control de peligros mediante PCC necesita de límites críticos, los cuales son aquellos criterios que permiten conocer si un PCC está bajo control (ej.: temperaturas, tiempos, pH).

■ **Justificación de los Límites Críticos establecidos.** Los valores establecidos como límites críticos estarán justificados sanitariamente (ej.: legislación, bibliografía, estudios de validación).

16. Vigilancia

■ **Identificación de las medidas de vigilancia de los PCC.** Consiste en la vigilancia de los PCC respecto de sus límites críticos. Deben documentar unas instrucciones de trabajo en las que se determinen los responsables de ejecución, la metodología de aplicación (qué actividades se realizarán y cómo se llevarán a efecto) y su frecuencia.

17. Acciones correctoras

■ **Determinación de acciones correctoras ante desviaciones en los PCC.** Identificación de las acciones correctoras previstas a adoptar cuando el sistema de vigilancia detecta que los PCC no están bajo control, así como designar los responsables de su ejecución. Contemplarán cómo controlar el producto inseguro (identificación, evaluación y determinación del destino), incluso si ya ha sido comercializado, y el PCC desviado. A su vez estará previsto identificar la causa y establecer aquellas medidas preventivas para evitar que vuelva a tener lugar.

18. Verificación

■ **Identificación de procedimientos de verificación.** Son aquellas actividades, al margen de las medidas de vigilancia, que permiten conocer que el sistema de autocontrol se aplica y es eficaz.

■ **Descripción de las verificaciones establecidas.** Los procedimientos a realizar deben ser desarrollados para permitir su aplicación y seguimiento (métodos, frecuencia, responsables de ejecución). Entre otras actividades están los análisis laboratoriales (microbiológicos y físico-químicos), inspecciones y auditorias internas, validaciones y calibraciones de equipos que forman parte de PCC o de su control.

19. Registros

■ **Registros de la aplicación del sistema de autocontrol.** Son aquellos registros que permiten comprobar que se aplican y son efectivas las medidas de vigilancia, acciones correctoras y de verificación. Su cumplimentación incluirá la identificación del registro, momento en el que tiene lugar (fecha y cuando proceda la hora), resultado de las medidas tomadas y acciones adoptadas, así como las firmas de los responsables de su ejecución y verificación.

REFERENCIAS DE CONSULTA

Independientemente del sistema por el que se opte, se informa que puede consultar en Internet el siguiente documento de apoyo (documento técnico de salud pública nº 101):"Orientaciones para elaborar una Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)". Elaborado por la Dirección General de Salud Pública y Alimentación de la Consejería de Sanidad y Consumo. Puede obtenerse en:

http://www.publicaciones-isp.org.

Para ampliar la información respecto de los requisitos establecidos y orientaciones para su desarrollo e implantación, se puede consultar el documento técnico de salud pública nº 116, denominado guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene, requisitos básicos en la Comunidad de Madrid.

(http://www.publicaciones-isp.org).

A su vez, le recomendamos que se ponga en contacto con su asociación sectorial, la cuál le podrán dar orientaciones y facilitar la implantación de su sistema de autocontrol.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

1. ¿Qué tipo de sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC debo desarrollar e implantar?

Las empresas alimentarias son las responsables de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que comercializan y por tanto también de los medios que utilizan para tal objetivo, dentro de los cuales debe cobrar un protagonismo clave el sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC que consideren más oportuno. No obstante, se tendrán en consideración las siguientes orientaciones:

- Tal como establece la legislación en materia de higiene de los alimentos, estos sistemas o procedimientos deben basarse en los principios del sistema APPCC y poder garantizar que son efectivos. Sobre las anteriores premisas la autoridad sanitaria puede aceptar una cierta diversidad de sistemas de autocontrol propuestos por la empresa alimentaria, siempre y cuando de forma razonable ofrezcan un resultado equivalente y de proporcionalidad al riesgo alimentario.

- Reconociendo la responsabilidad de las empresas alimentarias en esta materia y la iniciativa que las corresponde, a efectos operativos es necesario establecer por parte de la Autoridad Sanitaria un marco mínimo de exigencia en cuanto a qué tipo de sistema de autocontrol es necesario atendiendo a la actividad alimentaria que tiene lugar. En este

sentido, en la Comunidad de Madrid se ha establecido que los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados podrán utilizar de forma voluntaria unas Guías de Prácticas Correctas de Higiene, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, las cuales deberán desarrollar e implantar un sistema APPCC.

2. ¿Qué contenidos debo incorporar en mi sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC?

Un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene precisan de un conjunto de planes y documentos que establecen prácticas específicas, recursos y una secuencia de actividades a realizar. Por ello, es necesario en ambos casos desarrollar una documentación descriptiva del sistema, registros que demuestren su aplicación y efectividad, así como un procedimiento para archivar tales documentos y registros. Los contenidos mínimos a incorporar se recogen en la parte IV sobre autocontrol de la presente guía. Para una explicación más detallada se puede consultar **los documentos técnicos de salud pública nº 101** sobre *Orientaciones para elaborar una Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)* y el nº **116** denominado *Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias, requisitos básicos en la Comunidad de Madrid.*

(http://www.publicaciones-isp.org).

3. ¿Cómo se justifica el cumplimiento del requisito de implantar un sistema de autocontrol basado en el APPCC?

El titular del establecimiento debe de desarrollar e implantar de una forma efectiva un sistema de control basado en la metodología de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Independientemente de que se opte por un sistema APPCC o una GPCH, en ambos casos es preciso desarrollar un conjunto de documentos que establezcan prácticas de higiene específicas, controles, registros y responsables, con objeto de garantizar la seguridad de los productos alimenticios, desde un enfoque preventivo. Tanto la documentación del sistema como los registros y resultados de su implantación, estarán disponibles en todo momento para su verificación por las autoridades sanitarias.

La **solicitud** será en todos los casos la misma, o bien el modelo que figura en el Anexo 1 o bien el modelo del Anexo 2, según el establecimiento de que se trate. Se señalará en la casilla correspondiente el trámite o los trámites a efectuar, teniendo en cuenta que **se cumplimentará una solicitud por cada establecimiento para el que se solicite autorización.** En ella figurarán los datos de la empresa, debiendo cumplimentar todos los campos. La solicitud irá firmada por el interesado o su representante legal y debe acompañarse siempre del **documento modelo 030** para el pago de tasas.

Inscripción inicial

- *Fotocopia del CIF o NIF* por el que se acredite la identidad de la persona física o jurídica que solicita el trámite.

- *Plan de autocontrol* basado en la metodología del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o *un compromiso del titular del establecimiento,* de implantar dicho sistema de autocontrol. Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrá utilizar de forma voluntaria unas guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Si distribuye, *fotocopia simple del certificado de conformidad del transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.*

- En caso de elaboración propia, *declaración del titular de que su producción no excede de 5 Tm semanales de productos acabados o de 0,7 Tm semanales de "foie-gras", en su caso.*

Cambio de titularidad

- *Fotocopia simple del documento público o privado que justifique el cambio de titular, firmado por ambas partes.*

- *Escrito, del anterior titular, de cesión del Número de Autorización Sanitaria.*

- *Fotocopia del C.I.F., del N.I.F. o del Documento Nacional de Identidad del nuevo titular.*

- *Plan de autocontrol* basado en la metodología del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o *un compromiso del titular del establecimiento,* de implantar dicho sistema de autocontrol. Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrá utilizar de forma voluntaria unas guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Si distribuye, *fotocopia simple del certificado de conformidad del transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.*

- En caso de elaboración propia, *declaración del titular de que su producción no excede de 5 Tm semanales de productos acabados o de 0,7 Tm semanales de "foie-gras", en su caso.*

Cambio de domicilio social

- *Fotocopia del C.I.F. o del N.I.F de la empresa.*

Cambio de domicilio industrial

- *Declaración del titular del establecimiento o de su representante indicando las nuevas instalaciones del obrador o dependencia de venta.*

- *Plan de autocontrol* basado en la metodología del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o *un compromiso del titular del establecimiento,* de implantar dicho sistema de autocontrol. Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrá utilizar de forma voluntaria unas guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Si distribuye, *fotocopia simple del certificado de conformidad del transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.*

- En caso de elaboración propia, *declaración del titular de que su producción no excede de 5 Tm semanales de productos acabados o de 0,7 Tm semanales de "foie-gras", en su caso.*

Ampliación de productos

- *Declaración del titular del establecimiento o de su representante indicando los nuevos productos que va a elaborar.*

- *Plan de autocontrol* basado en la metodología del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o *un compromiso del titular del establecimiento*, de implantar dicho sistema de autocontrol. Para cumplir con este requisito legal, con la excepción de las carnicerías-charcuterías, se podrá utilizar de forma voluntaria unas guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Si distribuye, *fotocopia simple del certificado de conformidad del transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.*

- En caso de elaboración propia, *declaración del titular de que su producción no excede de 5 Tm semanales de productos acabados o de 0,7 Tm semanales de "foie-gras", en su caso.*

Baja del establecimiento

- *Declaración del titular del establecimiento o de su representante indicando el cese de actividad del mismo.*

Baja de productos

- *Declaración del titular del establecimiento o de su representante con la actividad o los productos que ha cesado de elaborar, transformar, manipular o comercializar.*

Página Web. (madrid.org)

En la página Web de la comunidad de Madrid se puede recabar información en relación a este registro y obtener tanto la solicitud como otros modelos documentales para la inscripción de estos establecimientos:

http://www.madrid.org

Una vez dentro de la página oficial de la Comunidad de Madrid, aparece la barra de un buscador, donde hay que escribir Registros Oficiales de Salud Pública.

Se abre una nueva pantalla con un menú donde figuran todos los Registros y Autorizaciones que se gestionan en el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública. Hay que marcar el apartado Autorizaciones del Comercio al por menor de la Carne.

Otros enlaces de interés

Entidad Nacional de Acreditación: **www.enac.es**

Ministerio de Sanidad y Consumo: **www.msc.es**

Agencia Española de Seguridad Alimentaria: **www.aesa.msc.es**

- **Real Decreto 1376/2003,** de 7 de noviembre, por el que se establecen las *condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.*

- **Orden 1531/2005,** de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que *se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid.*

Otra legislación de interés:

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la *Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.*

Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las *condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne de reses de lidia.*

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen *disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.*

Reglamento (CE) Nº 275/2007, de 15 de marzo que modifica el Reglamento (CE) Nº 1825/2000 por el que se establecen *disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno.*

20838 *REAL DECRETO 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.*

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, y el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, excluyen de su ámbito de aplicación el despiece y almacenamiento de carnes frescas, así como la preparación de productos cárnicos y otros productos de origen animal destinados al consumo humano que se realicen en los comercios de venta al por menor, o en locales contiguos a estos puntos de venta, para suministrar o abastecer directamente al consumidor.

Por otra parte, el Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne, y los Reales Decretos 2087/1994, de 20 de octubre, 1543/1994, de 8 de julio, y 2044/1994, de 14 de octubre, por los que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, de carne de conejo y de caza de granja y de carnes de caza silvestre, respectivamente, también excluyen estos comercios de venta minorista de su ámbito de aplicación.

Las especiales características que distinguen al citado comercio minorista de la carne, regulado por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de industrias y almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados, unido a las particularidades de las materias primas y productos que se manipulan, preparan, elaboran y comercializan, así como a su posición entre los procesos productivos y su posterior consumo, hace que estos establecimientos adquieran una singular responsabilidad en la satisfacción de las demandas del consumidor, especialmente en lo referente a la calidad y la cantidad de servicios y productos que exige en cada momento la dinámica del consumo.

Asimismo, los criterios de estructura e infraestructura de estos establecimientos, impuestos por el urbanismo comercial y las propias necesidades derivadas de la rápida evolución de la demanda del mercado, han obligado a la existencia de obradores en locales que no están contiguos a las dependencias de venta, aunque sí vinculados a ellas, a los que esta norma impone condiciones sanitarias equivalentes a las contempladas en nuestro ordenamiento jurídico para aquellos establecimientos de estructura y capacidad de producción no industrial, contemplados en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, así como las necesarias para la elaboración y venta de otros productos, tales como comidas preparadas, que se rigen por lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Por otra parte, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, obliga a las empresas del sector alimentario a realizar actividades de autocontrol, basadas en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para lo que prevé que puedan elaborarse guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) apropiadas para dicho sector.

Por ello, se hace necesario modificar la normativa existente, tanto para adaptarla a las nuevas directrices emanadas de las disposiciones comunitarias y normas del «Codex Alimentarius», como para contemplar aquellas actividades que estas empresas han ido incorporando a las tradicionales del sector, con el fin de liberar a éste de algunas constricciones causadas por la legislación en vigor hasta ahora, facilitar la innovación y adecuación de los citados establecimientos a las exigencias de la demanda, teniendo en cuenta la idiosincrasia del establecimiento minorista del que forman parte y las limitaciones a las que se someten, y eliminar prácticas incorrectas en la manipulación de alimentos que, según los estudios epidemiológicos, se consideran factores contribuyentes en la aparición de brotes de infecciones e intoxicaciones de origen alimentario.

En consecuencia, esta norma pretende introducir una mayor liberalización en la actividad minorista de comercialización de productos cárnicos, facultando a los establecimientos de venta al por menor para ampliar su actividad, para determinados productos y servicios para los que hasta la fecha no tenían autorización. Esta mayor oferta, sin perjuicio de la necesaria protección de la seguridad alimentaria, puede contribuir a una mayor competencia en el mercado con los consiguientes beneficios derivados para el consumidor y los propios empresarios. No obstante, siguen manteniéndose aquellas limitaciones que se consideran imprescindibles para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el respeto al marco normativo nacional y comunitario de referencia.

A tal efecto, este real decreto se ajusta a lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, garantizando las mismas condiciones higiénico-sanitarias de todos los establecimientos y procesos en todo el ámbito nacional, sin perjuicio de que algunos de los establecimientos que integran el sector, al rebasar los niveles de producción o el número máximo de sucursales fijadas en esta norma, se hallen sujetos a lo dispuesto en otras disposiciones legales.

Igualmente, es necesario tener en cuenta la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, en materia de infracciones y sanciones, que ha adecuado la legislación existente en la materia a las nuevas directrices del ordenamiento nacional y del contexto internacional como consecuencia de los importantes cambios sociopolíticos, económicos y tecnológicos acaecidos en los últimos años.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio de 1998, incorporadas al ordenamiento jurídico nacional mediante el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio.

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su elaboración han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y han emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y la Comisión Nacional de Administración Local.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y de Ciencia y Tecnología, con la aprobación previa de la Ministra de Administraciones Públicas, de

acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de noviembre de 2003,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Este real decreto establece las condiciones sanitarias aplicables a la preparación, elaboración, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor de estos productos, para suministrarlos directamente al consumidor final, o excepcionalmente, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas, con o sin reparto a domicilio, incluyendo las secciones y dependencias de los establecimientos polivalentes no especializados en los que se realicen las actividades definidas en este real decreto.

Así mismo este real decreto se aplicará a las instalaciones no permanentes que puedan autorizarse para la comercialización de los productos aquí contemplados, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, por el que se regula el ejercicio de determinadas modalidades de venta fuera de un establecimiento comercial permanente, o en la normativa correspondiente de las comunidades autónomas.

Este real decreto se aplicará sin perjuicio de cualquier otra normativa vigente aplicable que afecte la producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, y en particular las referentes a:

a) La vigilancia y control de encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales, y sobre la destrucción de los materiales especificados de riesgo.
b) Las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.
c) La identificación de los animales y la rastreabilidad de los productos.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de este real decreto, se entenderá por:

1. Carnes: todas las partes aptas para el consumo humano, incluidos los despojos, obtenidos en establecimientos autorizados, provenientes de:

a) Animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies «Bubalus bubalis» y «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedos, gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos.
b) Mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.
c) Caza silvestre.
d) Reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

2. Carnes picadas: las carnes que han sido sometidas a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua.
3. Derivados cárnicos, que son:

a) Preparados de carne: los productos elaborados con las carnes o las carnes picadas, definidas en los apartados 1 y 2, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca. Se entenderán aquí incluidos, entre otros:

1.º Los preparados cárnicos frescos. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no.

2.º Los preparados cárnicos crudos-adobados. Antes llamados productos cárnicos crudos-adobados, son aquellos elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, adicionados o no de otros productos alimenticios, sometidos a la acción de la sal, especias, condimentos y/o aditivos que les confieren un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón u otros productos, sin sufrir un proceso de curación posterior.

b) Productos cárnicos: los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Se encuentran aquí incluidos los embutidos de sangre, entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra, y los productos cárnicos con un contenido mínimo de carne.
c) Otros productos de origen animal:

1.º Las grasas animales fundidas, obtenidas por extracción de carnes, incluidos los huesos, y destinadas al consumo humano.
2.º Los chicharrones: residuos proteicos de la extracción, tras la separación parcial de las grasas y el agua.

d) Platos cocinados cárnicos: los productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados, conservados por el frío o a más de 65 °C y destinados al consumidor.

4. Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no, y que se reconozca apto para el consumo humano.
5. Materia prima: cualquier producto alimenticio que se utilice, individualmente o como ingrediente, para la obtención de los productos contemplados en este real decreto y que proceda de establecimientos de producción y comercialización, debidamente autorizados.
6. Establecimiento de comercio al por menor de carnes: todo aquel local o conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que se desarrollen las actividades contempladas en este real decreto o parte de ellas, para la venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

Se considerará que estos establecimientos están integrados en una unidad comercial de mayor entidad cuando sus dependencias de venta se encuentren ubicadas en ésta, de manera claramente identificada, compartiendo servicios y elementos comunes de la unidad con otros establecimientos de igual o diferente sector comercial.

Asimismo, tendrán esta consideración de establecimientos aquellas secciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a estas actividades, que deberán estar debidamente separadas y claramente identificadas, y podrán compartir los servicios y elementos comunes del establecimiento polivalente con las otras secciones de éste.

Sin perjuicio de que, en cada caso, puedan adoptarse otras denominaciones lingüísticas o de uso o de costumbre tradicional o por su actividad monográfica para especies o productos, estos establecimientos se clasificarán en:

a) Carnicerías: aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

b) Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

c) Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo b).

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

7. Dependencias de venta: la parte de los establecimientos contemplados en el apartado 6 destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta.

Las dependencias de venta podrán estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizadas en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento.

8. Obradores: la parte de los establecimientos contemplados en el apartado 6, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento de carnes, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados.

Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizados en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento, considerado central.

En ningún caso, la elaboración propia podrá exceder de cinco toneladas semanales de productos acabados o, en el caso de la producción de «foie-gras», de 0,7 toneladas por semana.

9. Sucursales: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el apartado 6, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente, previa solicitud y autorización expresa de ésta.

La autoridad competente podrá limitar, por motivos sanitarios, el número máximo de sucursales ligadas a un establecimiento central.

10. Autoridad competente: los órganos competentes de las comunidades autónomas o de los municipios que tengan atribuidas las competencias para el control sanitario de las actividades contempladas en este real decreto.

Asimismo, serán de aplicación a los efectos previstos en este real decreto, en la medida que resulte necesario, el resto de las definiciones contenidas en la normativa vigente aplicable.

Artículo 3. *Condiciones de los productos.*

Las carnes frescas y sus derivados, comercializados en los establecimientos de comercio al por menor, cumplirán los siguientes requisitos:

a) Se manipularán, prepararán, elaborarán, almacenarán y comercializarán en establecimientos autorizados según lo establecido en el artículo 4.

b) Se prepararán a partir de carnes de las definidas en los apartados 1 y 2 del artículo 2, o de derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2. Estas y otras materias primas que formen parte de su composición procederán de establecimientos autorizados según la normativa específica para cada uno de ellos.

Las carnes de reses de lidia cumplirán además los requisitos de comercialización recogidos en el Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de las carnes de reses de lidia.

Las carnes y sus derivados procedentes de países terceros cumplirán los requisitos de la normativa comunitaria o nacional específica para cada uno de ellos, y deberán haber sido sometidos a los controles previstos en el Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros.

c) No serán sometidos a tratamientos no autorizados, y podrán utilizarse como aditivos únicamente los legalmente autorizados.

d) Los derivados cárnicos tratados por el calor, pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados, así como los platos cocinados cárnicos envasados, cumplirán, además, las condiciones específicas del capítulo VIII y del capítulo IX, respectivamente, del anexo B del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, así como las correspondientes del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.

e) Se controlarán según lo dispuesto en el artículo 5.

f) Las carnes frescas, así como los derivados cárnicos que no se conserven a temperatura ambiente, se mantendrán a la temperatura fijada en el apartado 9 del capítulo II del anexo.

g) Se almacenarán y transportarán de conformidad con lo dispuesto en el capítulo II del anexo.

h) Cuando vayan envasados, y en su caso embalados, estas operaciones se realizarán en el establecimiento donde se preparen, produzcan o elaboren, y cumplirán lo dispuesto en el capítulo III del anexo.

i) Irán o se expondrán provistos, bajo la responsabilidad de la empresa, de las indicaciones previstas en el apartado 4 del capítulo III del anexo, de tal manera que se diferencien claramente entre ellas y en su caso de la marca sanitaria prevista en el capítulo IV del anexo.

Artículo 4. *Autorización de los establecimientos.*

Independientemente de las necesarias licencias municipales que correspondan y de otras legalmente establecidas y de que, en su caso, realicen actividades que estén sujetas a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos, regulado por el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, y sin perjuicio de las disposiciones establecidas en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, y de las condiciones especiales del capítulo I del anexo de este real decreto, los establecimientos de comercio al por menor de carnes y derivados cárnicos cumplirán las siguientes condiciones:

a) Para su funcionamiento necesitarán una autorización expresa de la autoridad competente en la que se indique la actividad o las actividades que pueden realizar.

b) El responsable del establecimiento o su representante legal solicitará a la autoridad competente la autorización contemplada en el párrafo anterior, y deberá aportar la documentación que le sea requerida.

c) La autoridad competente, una vez comprobado que se cumplen los requisitos de este real decreto, procederá a la autorización de los establecimientos y notificará esta autorización a los interesados.

Todo establecimiento autorizado tendrá asignado un número de autorización, según la índole de su actividad, que en el caso de las sucursales estará compuesto por el que le corresponda, en función de aquélla, seguido por el de su establecimiento central.

Este número de autorización se diferenciará claramente de los utilizados por el Registro general sanitario de alimentos, regulado en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, y será establecido por la autoridad competente correspondiente.

En las dependencias de venta, el número de autorización deberá figurar en un lugar visible del mostrador, junto con la expresión: «Venta directa al consumidor».

d) El titular o, en su caso, el responsable del establecimiento deberá acreditar su cualificación profesional y la de las personas que van a trabajar en él. Dicha cualificación profesional estará en consonancia con la actividad o las actividades que vayan a ejercerse en el establecimiento en cuestión, y se acreditará conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Los establecimientos autorizados, conforme a lo indicado anteriormente, podrán suministrar los productos contemplados en este real decreto a establecimientos de comidas preparadas autorizados, siempre que:

1.º El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la elaboración higiénica de su volumen de producción.

2.º Se limite a las carnes definidas en el apartado 1 del artículo 2 y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2, excepto los preparados cárnicos frescos definidos en el párrafo a).1.º de dicho apartado.

3.º No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos.

4.º Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

Artículo 5. *Autocontroles y controles oficiales.*

1. El titular del establecimiento tomará las medidas necesarias para que en todo momento se cumpla lo dispuesto en este real decreto.

2. El titular del establecimiento implantará un sistema de control, basado en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), en función del tamaño y de las manipulaciones y procedimientos empleados en el establecimiento y la posible coexistencia de éstos, según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre.

Los registros y resultados de estos controles se conservarán a disposición de la autoridad competente el tiempo que ella determine y, como mínimo, un año.

3. El titular del establecimiento podrá utilizar voluntariamente las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, como un medio para garantizar que se cumplen las normas sanitarias previstas en este real decreto y que se aplica adecuadamente el sistema de autocontrol previsto en el apartado anterior.

4. El titular del establecimiento establecerá un programa de formación continuada del personal, al objeto de que cumpla las condiciones de producción higiénica adaptada a la estructura de producción y a las actividades que se desarrollen en el establecimiento, conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

5. La autoridad competente deberá tener acceso en todo momento a todas las instalaciones del establecimiento para comprobar el estricto cumplimiento de lo previsto en este real decreto.

6. La autoridad competente controlará, conforme al Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, el cumplimiento de las normas establecidas en este real decreto y los resultados de los controles previstos en el apartado 2, e informará al titular o al responsable del establecimiento de las deficiencias apreciadas.

Cuando la autoridad competente detecte un incumplimiento reiterado o evidente de las condiciones sanitarias, o existan impedimentos para la adecuada realización de la inspección sanitaria, podrá:

a) Limitar la actividad del establecimiento hasta que se restablezcan las adecuadas condiciones sanitarias.

b) Suspender temporalmente la autorización de funcionamiento, cuando las medidas reseñadas en el párrafo anterior resulten insuficientes para evitar un riesgo inmediato para la salud pública.

c) Retirar la autorización al establecimiento cuando no se pusiera remedio a los incumplimientos comprobados de las condiciones sanitarias, en los plazos fijados por la autoridad competente.

7. En caso de duda sobre el origen o el destino de las carnes u otras materias primas, y siempre que

lo considere necesario, la autoridad competente tendrá acceso a los documentos contables que le permitan remontar al establecimiento de origen de aquéllas y a su distribución.

Artículo 6. *Infracciones y sanciones.*

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en este real decreto tendrán el carácter de infracciones sanitarias, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VI del título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en sus normas de desarrollo y en las normas propias de las comunidades autónomas. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

2. Se considerarán infracciones leves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este real decreto, cuando dicho incumplimiento no tenga trascendencia directa sobre la salud pública.

b) Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como graves o muy graves.

3. Se considerarán infracciones graves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este real decreto, cuando pudiera comprometer potencialmente la seguridad y/o salubridad de los productos alimenticios.

b) El incumplimiento de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes para el correcto cumplimiento de las previsiones que establecen los artículos 3 y 5 de este real decreto.

4. Se considerarán infracciones muy graves:

a) El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3 y 5 de este real decreto, cuando dicho incumplimiento depare riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores.

b) El incumplimiento reiterado de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes para el correcto cumplimiento de las disposiciones contempladas en los artículos 3 y 5 de este real decreto.

5. Para la calificación de todas las infracciones se tendrán en consideración el grado de dolo o culpa existente, la reincidencia, la incidencia en la salud pública, habida cuenta del producto alimenticio de que se trate, la forma en que sea manipulado y envasado o cualquier otra operación a la que sea sometido antes de su entrega al consumidor, las condiciones en las que se exhibe o almacena, así como la trascendencia económica de las infracciones.

6. Las infracciones descritas en los apartados anteriores serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas que, en defensa de la salud pública, puedan adoptar las autoridades competentes, ya sean las previstas en el artículo 5.6 de este real decreto o cualquier otra establecida en la normativa vigente.

7. Las sanciones impuestas por incumplimiento de la normativa sanitaria serán independientes de las que, en su caso, puedan imponer otras autoridades, de concurrir otro tipo de infracciones. A tal efecto, las distintas autoridades competentes intercambiarán los antecedentes e informes que obren en su poder.

Disposición transitoria primera. *Caducidad de autorización.*

Los establecimientos actualmente autorizados conforme a la normativa anterior deberán cumplir los requisitos previstos en este real decreto en un plazo de 12 meses desde su entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda. *Plazos de adaptación.*

Los establecimientos citados en la disposición transitoria primera deberán disponer, en el plazo fijado en ella, del número de autorización que les corresponda conforme a las previsiones establecidas en este real decreto. A tal efecto, deberán dirigir una solicitud a la autoridad competente en el plazo de seis meses a contar desde su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Sin perjuicio de lo dispuesto en las disposiciones transitorias, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto, y en particular la Reglamentación técnico-sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados, aprobada por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, y la Orden de 22 de julio de 1946, por la que se dictan normas para el sacrificio de ganado équido en los mataderos municipales.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición final segunda. *Facultades de desarrollo.*

Los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y de Ciencia y Tecnología podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y para la modificación de los anexos, en especial para su adaptación a los progresos tecnológicos.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, a 7 de noviembre de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Segundo del Gobierno
y Ministro de la Presidencia,
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

BOE núm. 273 Viernes 14 noviembre 2003

ANEXO

Condiciones especiales

CAPÍTULO I

Condiciones de los establecimientos de comercio al por menor de carnes

Los establecimientos deberán ajustarse a un diseño o esquema que facilite un adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas y productos que, en cada caso, manipulen, preparen, elaboren o comercialicen.

Contarán, entre otras, con dependencias de venta y obrador, si bien este último será opcional para los establecimientos definidos en los apartados 6.a) y 9 del artículo 2, deberán cumplir las normas de higiene previstas en el anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y reunirán las siguientes condiciones:

1. En las dependencias de venta, además de las exigencias generales que no queden modificadas por la aplicación de este apartado:

a) Mostradores, vitrinas y otros elementos que, en cualquier caso, serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de toda clase de carnes y demás productos frescos que se expendan, refrigerados o congelados, que evitarán posibles contaminaciones.

b) Cuando los productos no necesiten tratamiento de frío, los elementos de exposición evitarán, igualmente, todo contacto o manipulación de éstos por el público, salvo que se trate de conservas o productos envasados en materiales impermeables y debidamente etiquetados.

c) Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre toda clase de productos.

d) Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos.

e) Mesa u otro elemento de similares características funcionales, destinado a la manipulación y preparación de las carnes y demás productos antes de su exposición y venta al público, construida con materiales autorizados, fáciles de limpiar y desinfectar.

f) Los equipos, recipientes y útiles de trabajo, destinados a entrar en contacto directo con las materias primas, preparados y demás productos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

g) Recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, destinados a alojar productos alimenticios desechados para el consumo humano. Se identificarán en su exterior con la leyenda «DESECHOS Y DESPERDICIOS» o, en su caso, «MER» (materiales especificados de riesgo). Estas leyendas serán independientes de cualquier otra que legalmente pudiera establecerse para estos tipos de productos.

h) Instalaciones frigoríficas para la conservación, en régimen de refrigeración o congelación, de materias primas y productos que necesiten dicho tratamiento, que contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas.

A estos efectos, se considerarán todos los elementos de frío, tales como armarios, mostradores, arcones o vitrinas, que tengan los establecimientos y, en su caso, las instalaciones frigoríficas de conservación de las unidades comerciales de mayor entidad donde estén ubicados los integrados, destinadas para la utilización por éstos.

2. En los obradores donde se elaboren derivados cárnicos, además de las exigencias generales que no queden modificadas por la aplicación de este apartado:

a) Las temperaturas de los locales o de la parte de ellos en los que se manipulen las carnes, materias primas y productos cárnicos deberán garantizar una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos, estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario.

b) Equipos adecuados para el picado, amasado y embutido de los productos.

c) Instalaciones o locales específicos, en su caso, para los tratamientos de secado y curado.

d) Dispositivos o equipos adecuados, cuando sea necesario, para los tratamientos de salazón, ahumado, cocción, etc., dotados, en su caso, de sistemas de extracción de humos y/o vapores.

e) Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos.

f) Instalación para guardar la ropa y calzado, que esté cerrada y que evite la contaminación.

g) Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios, en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

h) Los procesos de desalado y preparación de tripas para embutido y los de retirada de envases y embalajes podrán realizarse en los locales de manipulación, siempre que se evite cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.

i) En aquellos casos en que no exista riesgo de contaminación de los productos y siempre que sea justificable por razones tecnológicas, podrá utilizarse la madera para ciertas actividades, previa autorización sanitaria. Podrán utilizarse metales galvanizados para el curado de productos cárnicos, siempre que se encuentren en buenas condiciones de mantenimiento y no exista peligro de contaminación de los productos.

j) Dispositivo o armario cerrado e identificado para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares y el material de limpieza y mantenimiento. Estos productos se mantendrán en sus recipientes originales y, si se tienen que transvasar, los envases estarán claramente identificados y no podrán contener o haber contenido alimentos o bebidas.

CAPÍTULO II

Condiciones de manipulación, almacenamiento, conservación, transporte y venta

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y aquellas otras específicas que pudieran ser de aplicación, la manipulación, el almacenamiento, la conservación, el transporte y la venta de carnes y derivados cárnicos en establecimientos de comercio al por menor cumplirán los siguientes requisitos:

1. Queda prohibida la colocación, entre otros, de carteles indicadores de precios o calidades y cualesquiera otros provistos de pinchos que deterioren los envases destinados a su venta como unidad comercial o que puedan contaminar las materias primas.

2. Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

3. Las grasas y huesos procedentes de las operaciones de deshuesado y despiece que deban evacuarse para su transformación a plantas industriales serán retirados de los establecimientos dentro de las 24 horas siguientes a las citadas operaciones. En caso de que dicha retirada no se efectúe en el plazo indicado, éste no podrá superar las 72 horas, y deberán conservarse los citados productos a una temperatura ≤ +7 °C en recipientes estancos, construidos con material de fácil limpieza y desinfección, perfectamente identificados y destinados exclusivamente para ellos.

4. El picado de la carne se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro y expendidas exclusivamente en el establecimiento preparador, presentándose al público refrigeradas y perfectamente identificadas en vitrinas, mostradores u otros elementos frigoríficos.

5. No podrán conservarse en el mismo compartimento frigorífico carnes refrigeradas y congeladas, y deberá observarse en todo momento la no simultaneidad de conservación o almacenamiento de carnes frescas con otras materias primas o productos que determinen las normas sanitarias.

6. Se prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos en los establecimientos regulados por este real decreto. Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados, aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de −18 °C.

7. Los productos contemplados en este real decreto, elaborados o no, se almacenarán, atendiendo a la naturaleza de éstos, en las instalaciones previstas al efecto, ordenados de tal manera que se eviten contaminaciones.

8. Los productos para los que sea necesario mantener temperaturas de conservación deberán almacenarse, conservarse y transportarse con respeto a éstas, y se evitará cualquier variación brusca que pueda romper la cadena de frío preestablecida.

9. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carnes y derivados cárnicos serán las siguientes:

a) Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies «Bubalus bubalis» y «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y de caza mayor silvestre: ≤ + 7 °C.

b) Carnes frescas refrigeradas de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre: ≤ + 4 °C.

c) Carnes picadas y preparados de carne picada: ≤ + 2 °C.

d) Preparados de carne: ≤ + 2 °C a ≤ + 7 °C, según la materia prima y la especie animal de la que se obtiene.

e) Despojos refrigerados: ≤ 3 °C.

f) Carnes y despojos congelados: ≤ −12 °C.

g) Platos cocinados cárnicos: con un periodo de duración inferior a 24 horas, ≤ 8 °C; con un periodo de duración superior a 24 horas, ≤ 4 °C.

h) Platos cocinados cárnicos congelados: ≤ −18 °C.

i) Platos cocinados cárnicos calientes: ≥ 65 °C.

10. Cuando sea necesario, se permitirán periodos de tiempo limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor de las carnes y derivados cárnicos, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificados por la autoridad competente.

11. El traslado de los productos entre un establecimiento central y sus sucursales y, en su caso, entre el obrador y las dependencias de venta con las que forme una unidad económica, así como el que pueda llevarse a cabo en el servicio a domicilio, incluyendo los casos excepcionales de suministro a establecimientos de comidas preparadas, deberá realizarse de manera que todas las materias primas y los productos estén protegidos durante dicho traslado de toda contaminación o daño y se mantengan las temperaturas de conservación indicadas para ellos. Se prohíbe el traslado de carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados.

12. Los traslados contemplados en el apartado anterior irán acompañados siempre de un documento interno o albarán en el que se incluirá, al menos, el número de autorización del establecimiento de origen, los productos que ampara y dependencia de venta o sucursal de destino o, en su caso, justificante de su venta al consumidor.

CAPÍTULO III

Envasado y etiquetado

1. El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias. Los envases, y en su caso los embalajes, responderán a todas las normas higiénicas y tendrán la solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de los productos, y se ajustarán a las condiciones previstas para los materiales en contacto con los alimentos.

2. Los envases, y en su caso los embalajes, no podrán volverse a utilizar para derivados cárnicos y otros elaborados producidos por los establecimientos, excepto algunos recipientes tales como los de terracota, vidrio o plástico, que podrán reutilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.

3. Cuando las carnes y derivados cárnicos sean envasadas en presencia del consumidor, se tomarán las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de la contaminación.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, la carne y los derivados cárnicos que, producidos por los establecimientos contemplados en este real decreto, se presenten envasados para la venta al consumidor, llevarán en el etiquetado, además, la siguiente información:

a) La marca sanitaria.

b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Además, la carne y los derivados cárnicos, producidos por los establecimientos contemplados en este real decreto que no se presenten envasados para la venta al consumidor, deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

a) La indicación «Elaboración propia».

b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas,

haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

CAPÍTULO IV

Marcado sanitario

1. Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados en este real decreto, irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.
2. La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:

a) En la parte superior, la expresión «ELABORACIÓN PROPIA», en mayúsculas.
b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
c) En la parte inferior, la expresión «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR», en mayúsculas.

3. La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

ORDEN POR LA QUE SE REGULAN LAS CONDICIONES Y EL PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE FRESCA Y SUS DERIVADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID.

ORDEN 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid. ([1])

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, incorpora importantes novedades al ordenamiento jurídico derivadas de la evolución de los mercados. Así, los citados establecimientos podrán ampliar su actividad para determinados productos y servicios para los que hasta la fecha no tenían autorización.

Así, el citado Real Decreto señala que entre los productos que se pueden elaborar en las carnicerías-salchicherías pueden incluirse aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan autorizar. Igualmente, dispone que los establecimientos denominados sucursales sean aquellos dedicados a la actividad de carnicería que comercializa productos elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador. De igual manera, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, cabrá el suministro a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Asimismo, el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, regula ampliamente aspectos relativos a condiciones estructurales, de funcionamiento de los establecimientos, así como las condiciones de los productos que pueden ser elaborados y distribuidos por estos establecimientos. Por ello, procede la derogación de la Orden de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid por la que se regula la elaboración de productos tradicionales artesanales en carnicerías-salchicherías. Por último, el Real Decreto citado establece que los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados deberán contar con autorización expresa de la autoridad competente para el desarrollo de su actividad.

Por lo expuesto, y a propuesta de la Dirección General de Salud Pública y Alimentación, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 41.d) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid,

DISPONGO

[1] .- BOCM 26 de octubre de 2005.

rtículo 1. *Objeto, alcance y ámbito de aplicación*

1. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de oviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, macenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los tablecimientos de comercio al por menor, la presente Orden tiene por objeto:

a) Establecer el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid.
b) Definir los preparados de carne tradicionales autorizados, sus materias primas y caducidad, para poder ser elaborados en las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías de la Comunidad de Madrid.
c) Establecer el alcance territorial de la autorización de las sucursales ligadas a establecimientos centrales de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados.
d) Establecer el alcance territorial de la distribución a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.
e) Establecer el sistema de vigilancia y control de estas actividades.

2. El alcance de la presente Orden corresponderá tanto a las carnes y sus erivados definidos en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, como a los eparados de carne tradicionales definidos en la presente Orden.

3. Esta Orden será de aplicación a aquellos establecimientos de comercio al por enor de la carne fresca y sus derivados, ubicados en la Comunidad de Madrid.

rtículo 2. *Autorización de establecimientos*

Para el funcionamiento de estos establecimientos, y con carácter previo al inicio e las actividades reguladas en esta norma, se precisará de autorización sanitaria por la irección General de Salud Pública y Alimentación, sin perjuicio de otro tipo de ermisos o autorizaciones legalmente establecidas para el desarrollo de estas ctividades.

rtículo 3. *Procedimiento de autorización*

1. Para el inicio del procedimiento de autorización, se presentará una solicitud rigida a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación, conforme a los nexos 1 ó 2 de la presente Orden, según se trate de establecimientos sin o con laboración propia, respectivamente, junto con la siguiente documentación:

a) Identificación fiscal de la razón social o titular del establecimiento.
b) Si distribuye, fotocopia del certificado de transporte o contrato de prestación de servicio con la empresa de transporte autorizada.
c) Compromiso por escrito del titular del establecimiento de implantar un sistema de control, basado en la metodología del sistema de análisis y puntos de control críticos (APPCC), pudiendo utilizar para ello voluntariamente las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH),

previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre.

d) Documento acreditativo de haber abonado la tasa correspondiente.

2. Las solicitudes podrán presentarse en el Registro General de la Consejería de Sanidad y Consumo, en los Registros de cualquier órgano administrativo de la Administración General del Estado, de otras Comunidades Autónomas o de aquellas entidades de la Administración Local adheridas al Convenio Marco Ventanilla Única, en Oficinas de Correos y en representaciones diplomáticas u Oficinas Consulares de España en el extranjero, de acuerdo con lo establecido en el apartado 4 del artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. Si la solicitud no reúne los requisitos exigidos o si se omite la presentación de cualquiera de los documentos indicados, se procederá a requerir al interesado para que en el plazo de diez días hábiles, contados a partir del día siguiente a la recepción de este requerimiento, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, de conformidad con lo previsto en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En caso de no subsanar la solicitud en el plazo señalado se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución dictada en los términos previstos en el artículo 42 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, resolución que contendrá los recursos que contra la misma procedan, órgano administrativo o judicial ante el que hubieran de presentarse y plazo para interponerlos.

4. La autorización será otorgada o denegada mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública y Alimentación, la cual deberá dictarse y notificarse al interesado, como máximo, dentro del plazo de seis meses desde que fue presentada la solicitud. A tal efecto se considerará preceptivo el informe vinculante, que al respecto deba ser emitido por el órgano responsable del control e inspección de dichos establecimientos, que comprobará que el establecimiento y sus productos cumplen con las condiciones sanitarias exigidas por el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre. Transcurrido el plazo anteriormente indicado sin que la Resolución se haya notificado al interesado, la solicitud podrá entenderse estimada por silencio administrativo, sin perjuicio de la resolución que la Administración debe dictar en la forma prevista en el artículo 43.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, citada anteriormente.

5. El titular o representante legal de estos establecimientos quedará obligado a notificar a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación cualquier modificación de las condiciones que dieron lugar a su inscripción en el mismo con anterioridad a su implantación.

6. Los datos personales que sean facilitados a este respecto, estarán contenidos en un fichero de datos de carácter personal, de titularidad pública, cuya denominación será "Autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid", que a tales efectos creará la Consejería de Sanidad y Consumo, y se ajustará a lo establecido en la Ley 8/2001, de 13 de julio, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid, y el Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los ficheros automatizados que contengan datos personales. Los titulares

podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el responsable del fichero.

Artículo 4. *Cancelación de las autorizaciones*

1. Se procederá a la cancelación definitiva de las autorizaciones sanitarias en los siguientes casos:

a) Cuando así lo solicite el titular o representante legal del establecimiento.
b) Cuando se produzca modificación de las condiciones que dieron lugar a la autorización, sin la previa notificación a la Dirección General de Salud Pública y Alimentación.
c) Cuando a través de los controles e inspecciones oportunas, se compruebe el incumplimiento de las condiciones sanitarias que determinaron su otorgamiento.
d) Cuando a través de los controles e inspecciones oportunas, se compruebe el cese de la actividad que motivó dicha autorización.

2. La resolución motivada por la que se decrete la cancelación de la autorización se dictará por el Director General de Salud Pública y Alimentación, previa instrucción del correspondiente expediente, que se tramitará conforme a las reglas del procedimiento administrativo común.

Artículo 5. *Preparados de carne tradicionales*

1. Sin perjuicio de las definiciones contenidas en el artículo 2 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor, se consideran productos tradicionales de la Comunidad de Madrid, que pueden ser elaborados en las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías, los siguientes:

- Carnes rellenas: Piezas de carne fresca rellenas de carne picada y/u otros ingredientes alimenticios. Se pueden presentar atadas o no.
- Pasteles de carne: Se realizan con una base de carne picada fresca salpimentada o especiada y con diferentes ingredientes alimenticios colocados en capas o mezclados, generalmente sobre un molde, forrado o no de bacón, jamón o tocino.
- Carnes empanadas: Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, con o sin otros ingredientes alimenticios y empanadas. Se incluyen los San Jacobos, flamenquín.
- Carnes albardadas: Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, envueltas en tocino y atadas para su presentación.
- Salchicha fresca madrileña: Tendrá la misma consideración que la longaniza fresca, y estará compuesta por carne picada fresca, especias, aditivos autorizados, y embutida en tripa natural o artificial.

2. Las materias primas con las que se elaboren estos preparados deberán proceder de establecimientos autorizados y cumplir los siguientes requisitos:

- En caso de intervenir como ingrediente el huevo, éste se empleará en forma de ovoproducto.
- En el caso de utilización de frutas y verduras como ingredientes, éstas deberán ser en conserva o haber sufrido previamente un tratamiento de higienización.

3. La caducidad de los preparados de carne que incorporen carne picada como ingrediente y no estén autorizados para adicionar aditivos que prolonguen su vida útil, será de veinticuatro horas. Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo 3 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, dicha fecha de caducidad deberá figurar en el etiquetado, conforme a lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Artículo 6. *Alcance territorial de la autorización de las sucursales ligadas a establecimientos centrales de comercio al por menor de la carne*

1. En virtud de lo establecido en el artículo 2.9 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor, se valorarán e informarán las solicitudes de autorización de los establecimientos centrales con elaboración propia y sus sucursales, siempre que éstas sean de la misma titularidad, y estén ubicadas dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid. De acuerdo a los datos incluidos en el informe de los Servicios de Inspección, se procederá a autorizar o a denegar las solicitudes de autorización, mediante Resolución del Director General de Salud Pública y Alimentación.

2. Esta autorización estará condicionada a que el transporte de estos productos sea realizado conforme a las temperaturas de conservación establecidas en el capítulo 2 del Real Decreto 1376/2003, y se cumplan las especificaciones establecidas en el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, y el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establece las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Artículo 7. *Alcance territorial de la distribución a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos*

1. Los establecimientos de comercio al por menor de carnes frescas y sus derivados, debidamente autorizados, podrán suministrar los productos indicados en el artículo 1.2 de la presente Orden, directamente a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, previa solicitud e informe favorable, dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

2. La actividad de distribución no podrá ser en ningún caso la principal del establecimiento y, en cualquier caso, el conjunto de las actividades que se realicen serán

acordes con la capacidad estructural del mismo, garantizándose igualmente y en todo momento unas perfectas condiciones higiénico-sanitarias de los productos, una adecuada limpieza de las instalaciones y un estricto seguimiento del plan de trazabilidad de los productos, todo ello de acuerdo a lo establecido en el sistema de autocontrol del establecimiento.

3. Las condiciones de conservación y transporte de estos productos, se ajustarán a lo establecido en el capítulo 2 del Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor, y las especificaciones establecidas en el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, y el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establece las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Artículo 8. *Vigilancia y control*

1. La Dirección General de Salud Pública y Alimentación establecerá los mecanismos de vigilancia y control de estas actividades, sin perjuicio de actuaciones que correspondan a las Corporaciones Locales en el ejercicio de sus competencias, de acuerdo con lo previsto en los artículos 42.3.b) y c) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.

2. De acuerdo con lo establecido en el apartado 6 del artículo 5 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, cuando los Servicios de Inspección detecten un incumplimiento reiterado o evidente de las condiciones sanitarias, o existan impedimentos para la adecuada realización de la inspección sanitaria, podrán:

a) Limitar la actividad del establecimiento hasta que se restablezcan las adecuadas condiciones sanitarias.
b) Suspender temporalmente la autorización de funcionamiento, cuando las medidas reseñadas en el párrafo anterior resulten insuficientes para evitar un riesgo inmediato para la salud pública.
c) Proponer la cancelación de la autorización, según se dispone en el artículo 4 de esta normativa.

Artículo 9. *Infracciones y sanciones*

El incumplimiento de lo establecido en esta Orden será tipificado como infracción sanitaria y sancionado conforme a lo dispuesto en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única. *Plazo de adecuación*

Los establecimientos objeto de esta norma, que a su entrada en vigor vinieran desarrollando estas actividades, dispondrán del plazo de un año para ajustarse a lo dispuesto en la misma.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Queda derogada la Orden 119/1999, de 9 de febrero, de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid, por la que se regula la elaboración de productos tradicionales artesanales en carnicerías-salchicherías.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. *Habilitación de desarrollo*

Se faculta al Director General de Salud Pública y Alimentación para dictar cuantas Resoluciones se precisen para el desarrollo de la presente.

Segunda. *Entrada en vigor*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

ANEXO 1

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE

Solicitud de autorización sanitaria

☐ **Carnicería** ☐ **Pollería** ☐ **Casquería** ☐ **Charcutería**

☐ Inscripción inicial

☐ Cambio de titularidad

* Razón social del anterior titular: _____

* Número Autorización: _____

☐ Cambio de domicilio

* Domicilio anterior: _____

* Número Autorización:

☐ Ampliación de productos

* Nuevos productos: _____

☐ Baja de productos

* Productos que da de baja:

☐ Baja del establecimiento

☐ Otros : _____

RAZÓN SOCIAL o APELLIDOS Y NOMBRE DEL TITULAR:	**C.I.F. /N.I.F.**	**Nº Autorización**
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE	**D.N.I.**	**TITULO DE REPRESENTACIÓN**
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO DE VENTA (calle, plaza,..)	**NÚMERO**	**TELÉFONO**
MUNICIPIO	**COD. POSTAL**	**FAX**

TIPOS DE PRODUCTOS:

☐ Carne de Animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos. ("CARNICERÍA")

☐ Carne de Gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos. ("POLLERÍA")

☐ Carne de Mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad. ("CARNE DE CAZA DE CRIA")

☐ Carne de Caza silvestre.

☐ Reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos. ("CARNE DE LIDIA")

☐ Despojos frescos. ("CASQUERÍA")

☐ Comercialización de preparados de carne y productos cárnicos sin elaboración propia.

☐ Comercialización de platos cocinados cárnicos, sin elaboración propia.

COMERCIALIZACIÓN:

☐ Venta en mi establecimiento.

☐ Venta en mi establecimiento y distribución, como actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos.

TIPOS DE VEHÍCULOS PROPIOS PARA LA DISTRIBUCIÓN:

☐ Frigorífico

☐ Isotermo

☐ Equipado con dispositivos que mantengan las temperaturas y condiciones adecuadas de transporte

☐ No dispone de vehículos para transporte

El solicitante o su representante declara, bajo su responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud y su conformidad con lo establecido en la legislación vigente

En _____ a _____ de _____ de 20

(FIRMA Y SELLO)

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en un fichero, cuya finalidad es la autorización sanitaria de los establecimientos al por menor de carne fresca y sus derivados, inscrito en el Registro de Ficheros de Datos Personales de la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid y no se prevé ser cedidos salvo las cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es la Dirección General de Salud Pública y Alimentación y la dirección donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y aparición ante el mismo es Julián Camarillo, número 4, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN GENERAL

Este impreso deberá utilizarse para toda clase de solicitud de autorización sanitaria de **Carnicerías** (establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin. Incluye pollería, charcutería, casquería y carnicería propiamente dicha), en relación con la Producción, Almacenamiento y Comercialización al POR MENOR de las CARNES FRESCAS y sus DERIVADOS contemplados en el Real Decreto 1376/2003 de 7 de noviembre (BOE 14.11.03).

INSTRUCCIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DE LA SOLICITUD

Se marcarán con una X las casillas que correspondan con la Solicitud.

ACTIVIDAD.- Se señalarán el/los tipo/s de actividad del establecimiento **(Carnicería, Pollería, Casquería o Charcutería).**

INSCRIPCIÓN INICIAL.- Se señalará en los casos de alta de un establecimiento de Carnicería de comercio al por menor de carnes frescas.

CAMBIO DE TITULARIDAD.- En caso de transmisión de un establecimiento, se indicarán los datos de identificación del anterior titular que figuraba inscrito (RAZÓN SOCIAL DEL ANTERIOR TITULAR y Nº de autorización). Se acreditará mediante la presentación de la fotocopia del documento público o privado que justifique el cambio de titular, firmado por ambas partes.

CAMBIO DE DOMICILIO.- En el caso de traslado del establecimiento se harán constar el domicilio con el que ya figuraba inscrita anteriormente (DOMICILIO ANTERIOR y Nº de autorización).

AMPLIACIÓN DE PRODUCTOS.- Se relacionarán los nuevos productos que quiere comercializar.

BAJA.- En los casos de baja en el comercio al por menor de carnes frescas de un establecimiento, por cese de actividad del mismo.

OTROS.- Se utilizará para comunicar incidencias no contempladas en los apartados anteriores.

Se cumplimentarán todos los datos del recuadro del Establecimiento:

RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRE DEL TITULAR.- Se cumplimentarán siempre en todas los tipos de solicitudes que se presenten. La exactitud de la razón social o de los apellidos y nombre y del **C.I.F/N.I.F.** se acreditará mediante la presentación de la fotocopia del mismo.

APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE, D.N.I y **TITULO DE REPRESENTACIÓN** de la persona jurídica que, en nombre del establecimiento, hace la solicitud y, por tanto, firma la misma.

DOMICILIO (calle, plaza,..),**NUMERO, TELÉFONO, MUNICIPIO, CÓDIGO POSTAL** y **FAX** del establecimiento de venta.

Además, se marcarán con una X las casillas que correspondan con el/los **TIPO/S** de productos que comercialice, las modalidades de **VENTA** y el tipo de **VEHÍCULOS** propios que disponga.

NOTA: Esta instancia se presentará **POR TRIPLICADO.**

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en un fichero, cuya finalidad es la autorización sanitaria de establecimientos al por menor de carne fresca y sus derivados, inscrito en el Registro de Ficheros de Datos Personales de la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid y no se prevén ser cedidos salvo las cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es la Dirección General de Salud Pública y Alimentación y la dirección donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y aparición ante el mismo es Julián Camarillo, 4, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

ANEXO 2

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE

Solicitud de autorización sanitaria

☐ **Carnicería-Salchichería** ☐ **Carnicería-Charcutería**

☐ Inscripción inicial ☐ **Establecimiento central** ☐ **Sucursal**

☐ Cambio de titularidad

* Razón social del anterior titular: _____

* Número Autorización: _____

☐ Cambio de domicilio ☐ **Establecimiento central** ☐ **Sucursal**

* Domicilio anterior: _____

* Número Autorización: _____

☐ Ampliación de productos

* Nuevos productos: _____

☐ Baja ☐ **Establecimiento central** ☐ **Sucursal**

* Domicilio: _____

☐ Otros : _____

RAZÓN SOCIAL o APELLIDOS Y NOMBRE DEL TITULAR:	C.I.F. /N.I.F.	Nº Autorización Estab. Central
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE	D.N.I.	TITULO DE REPRESENTACIÓN
DOMICILIO DEL OBRADOR (calle, plaza,..)	NÚMERO	TELÉFONO
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO CENTRAL (calle, plaza,..)	NÚMERO	TELÉFONO
MUNICIPIO	COD. POSTAL	FAX

SUCURSALES: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos.

DOMICILIO DE LAS SUCURSALES (calle, plaza,..) Y NÚMERO	Nº de AUTORIZACIÓN	TELÉFONO
1/		
2/		
3/		
4/		

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en un fichero, cuya finalidad es la autorización sanitaria de los establecimientos al por menor de carne fresca y sus derivados, inscrito en el Registro de Ficheros de Datos Personales de la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid y no se prevé ser cedidos salvo las cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es la Dirección General de Salud Pública y Alimentación y la dirección donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y aparición ante el mismo es Julián Camarillo, número 4, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

Razón Social Establecimiento Central:

ACTIVIDAD:

❑ **Carnicería-Salchichería** ❑ **Carnicería-Charcutería**

Se deberá marcar con X los productos que se comercializan. De manera que la Carnicería-Salchichería, además de su columna deberá marcar los correspondientes a Carnicería. Y la Carnicería-Charcutería, además de su columna deberá marcar los correspondientes a Carnicería y a Carnicería-Salchichería.

PRODUCTOS DE CARNICERÍA COMERCIALIZADOS:

- ❑ Carne de Animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos.
- ❑ Carne de Gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos.
- ❑ Carne de Mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.
- ❑ Carne de Caza silvestre.
- ❑ Carne de Reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.
- ❑ Despojos frescos
- ❑ Preparados de carne y productos cárnicos, sin elaboración propia
- ❑ Platos cocinados cárnicos, sin elaboración propia

PRODUCTOS DE ELABORACIÓN PROPIA:

Carnicería-Salchichería	Carnicería-Charcutería
❑ Preparados de carne frescos (incluidas hamburguesas y albóndigas) ❑ Preparados de carne crudos adobados ❑ Embutidos de sangre ❑ Salazonado de tocino ❑ Otros (especificar):	❑ Platos cocinados cárnicos ❑ Productos cárnicos ❑ Grasas animales fundidas ❑ Chicharrones ❑ Otros (especificar):

COMERCIALIZACIÓN:

- ❑ Distribución a sucursales
- ❑ Venta en mi establecimiento
- ❑ Venta en mi establecimiento y distribución, como actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos.

TIPOS DE VEHÍCULOS PROPIOS PARA LA DISTRIBUCIÓN:

- ❑ Frigorífico
- ❑ Isotermo
- ❑ Equipado con dispositivos que mantengan las temperaturas y condiciones adecuadas de transporte
- ❑ No dispone de vehículos para transporte

El solicitante o su representante declara, bajo su responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud y su conformidad con lo establecido en la legislación vigente

En _____ a _____ de _____ de 20

(FIRMA Y SELLO)

INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN GENERAL

Este impreso deberá utilizarse para toda clase de solicitud de autorización sanitaria relacionada con la Producción, Almacenamiento y Comercialización al POR MENOR de las CARNES FRESCAS y sus DERIVADOS contemplados en el Real Decreto 1376/2003 de 7 de noviembre (BOE 14.11.03), de los establecimientos de **Carnicería-Salchichería** (los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar.

Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino) y de **Carnicería-Charcutería** (los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en carnicería-salchichería).

INSTRUCCIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DE LA SOLICITUD

Se marcarán con una X las casillas que correspondan con la Solicitud.

TIPO DE ACTIVIDAD.- Se marcará uno de los 2 tipos de establecimientos: Carnicería-Salchichería o Carnicería-Charcutería.

INSCRIPCIÓN INICIAL.- Se señalará en los casos de alta de un nuevo establecimiento. Y se indicará si corresponde al establecimiento central y/o a las sucursales.

CAMBIO DE TITULARIDAD.- En caso de transmisión de un establecimiento central, con o sin sucursales, se indicarán los datos de identificación del anterior titular que figuraba inscrito (RAZÓN SOCIAL DEL ANTERIOR TITULAR y Nº de autorización).

CAMBIO DE DOMICILIO.- En el caso de traslado del establecimiento central o sucursal se harán constar el domicilio con el que ya figuraba inscrita anteriormente (DOMICILIO ANTERIOR y Nº de autorización) .

AMPLIACIÓN DE PRODUCTOS.- Se relacionarán los nuevos productos que quiere comercializar.

BAJA.- En los casos de baja en el Registro de comercio al por menor de carnes frescas de un establecimiento, central o sucursal. por cese de actividad del mismo.

OTROS.- Se utilizará para comunicar incidencias no contempladas en los apartados anteriores.

Además, se cumplimentarán todos los datos del recuadro del Establecimiento Central:

RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRE.- Se cumplimentarán siempre en todas los tipos de solicitudes que se presenten. La exactitud de la razón social o de los apellidos y nombre y del **C.I.F/N.I.F.** se acreditará mediante la presentación de la fotocopia del mismo.

El **Nº de autorización del Establecimiento Central.**- Se cumplimentará en todos los casos, excepto en los de inscripción inicial.

APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE, D.N.I y **TITULO DE REPRESENTACIÓN** de la persona jurídica que, en nombre del establecimiento, hace la solicitud y, por tanto, firma la misma.

DOMICILIO DEL OBRADOR (calle, plaza,..) , **NUMERO** y **TELÉFONO** del **OBRADOR** del establecimiento central.

DOMICILIO (calle, plaza,..), **NUMERO, TELÉFONO, MUNICIPIO, CÓDIGO POSTAL** y **FAX** del **ESTABLECIMIENTO DE VENTA CENTRAL.**

DOMICILIO DE LAS SUCURSALES (calle, plaza,..) Y **NÚMERO.-** Se indicarán los datos correspondientes a cada una de las sucursales. En caso de existir más de 4 sucursales se cumplimentará/n otra/s instancia/s, que se adjuntará con la primera.

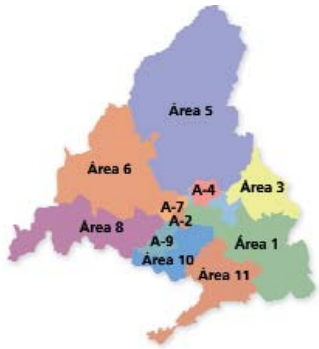
Nº de AUTORIZACIÓN.-Se cumplimentará en todos los casos, excepto en los de inscripción inicial, de cada sucursal, y su nº de **TELÉFONO.**

Además, se marcarán con una X las casillas que correspondan con el/los **TIPO/S** de productos que comercialice, las modalidades de **VENTA** y el tipo de **VEHÍCULOS** propios que disponga.

NOTA: Esta instancia se presentará **POR TRIPLICADO.**

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en un fichero, cuya finalidad es la autorización sanitaria de establecimientos al por menor de carne fresca y sus derivados, inscrito en el Registro de Ficheros de Datos Personales de la Agencia de Protección de

Datos de la Comunidad de Madrid y no se prevén ser cedidos salvo las cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es la Dirección General de Salud Pública y Alimentación y la dirección donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y aparición ante el mismo es Julián Camarillo, 4, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.



Dirección General de Salud Pública y Alimentación
Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública
C/ Julián Camarillo, 6A-planta baja
28037 Madrid
Teléfono: 912.056.881 / 74 / 86 Fax: 912.044.966

Centros de Salud Pública

ÁREA 1 - SUR-ESTE
C/ Valdebernardo, 26 - post.
(Moratalaz)
28030 - **Madrid**
Tfno.: 91 301 63 30
Fax: 91 301 63 33

C.S.M. Ernest Lluch
C/Camino del Molino, s/n
28500 - **Arganda**
Tfno.: 91 871 58 55 - 91 871 57 12
Fax: 91 871 60 16

ÁREA 2 - CENTRO-NORTE
C/ Océano Pacífico, s/n
28821 - **Coslada**
Tfno.: 91 204 49 30 ext 0200
Fax: 91 204 38 22

ÁREA 3 - ESTE
Avda. Reyes Magos, s/n
28806 - **Alcalá de Henares**
Tfno.: 91 880 60 07
Fax: 91 882 84 06

Avda. de la Unión Europea, 4
(C.S. La Plata)
28850 - **Torrejón de Ardoz**
Tfno.: 91 231 60 80
Fax: 91 247 61 31

ÁREA 4 - NORESTE
C/ Albasanz, 2-2ª
28037 - **Madrid**
Tfno.: 91 406 23 26 - 91 406 23 89
Fax: 91 204 38 24

ÁREA 5 - NORTE
Avda. Bruselas, 38 Edif. A 1ª
28108 - **Alcobendas**
Tfno.: 91 490 41 10 - 91 490 41 33
91 490 41 11
Fax: 91 661 42 96

C/ Doctor Cecilio de la Morena, 1- 1º
(C.S. Centro Sur)
28770 - **Colmenar Viejo**
Tfno.: 91 846 45 89 - 91 846 32 88
Fax: 91 846 42 78

ÁREA 6 - OESTE
Avda. Guadarrama, 4
28220 - **Majadahonda**
Tfno.: 91 227 69 00 ext 0600
Fax: 91 227 69 09 ext 0609

C/ Piedrahita, s/n
28400 - **Collado Villalba**
Tfno.: 91 851 75 75 - 91 851 75 15
Fax: 91 851 74 34

ÁREA 7 - CENTRO-OESTE
C/ Maudes, 32 - 2ª planta
28003 - **Madrid**
Tfno.: 91 553 10 08 - 91 553 11 04
Fax: 91 554 76 10

ÁREA 8 - SUR - OESTE - I
Avda. de Leganés, 25
28925 - **Alcorcón**
Tfno.: 91 642 58 77 - 91 642 58 05
Fax: 91 642 59 44

C/ Azorín, 12
28935 - **Móstoles**
Tfno.: 91 618 32 11
Fax: 91 618 43 54

C/ Doctora, 10
28600 - **Navalcarnero**
Tfno.: 91 811 32 00 - 91 811 32 09
Fax: 91 811 32 56

ÁREA 9 - SUR - OESTE - II
Avda. Juan Carlos I, 84 - 1º
(Zarzaquemada)
28916 - **Leganés**
Tfno.: 91 685 00 50
Fax: 91 686 38 11

C/ Majadahonda, 2
28940 - **Fuenlabrada**
Tfno.: 91 615 27 95 - 91 615 27 11
Fax: 91 615 27 11

ÁREA 10 - SUR - I
C/ Francisco Gasco Santillán, 2 - portal B 2º
(P.I. San Marcos)
28901 - **Getafe**
Tfno.: 91 696 41 66
Fax: 91 204 38 30

C/ Río Ebro, 39
28980 - **Parla**
Tfno.: 91 204 49 80
Fax: 91 204 38 39 - 91 605 76 76

ÁREA 11 - SUR - II
Pza. Parejas, 11 - escalera 10 1º izd.
28300 - **Aranjuez**
Tfno.: 91 892 90 10 - 91 892 90 11
Fax: 91 891 01 66

C/ Benimamet, 24 A - 2ª
(San Cristóbal de los Ángeles)
28021 - **Madrid**
Tfno.: 91 797 39 86 - 91 797 46 19
Fax: 91 798 01 32

SaludMadrid
Dirección General de Salud Pública y Alimentación
Comunidad de Madrid