

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

11 de mayo de 2023

MARÍA SANCHEZ RUIZ

Secretaria General Cedecarne



**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Carnicerías: los establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y envasado y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos, para su venta a la persona consumidora final. También podrán vender preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal, que no sean de elaboración propia.

Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración de preparados de carne y embutidos de sangre y salazón de tocino, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.

Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería salchichería y a la de elaboración de productos cárnicos y platos cocinados cárnicos, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.

*SE ESTA TRABAJANDO JUNTO CON LA AESAN EN LA APROBACIÓN DE LA GUÍA NACIONAL –
GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE*

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Establecimiento central: aquel establecimiento que cuenta con uno o varios obradores, anexos o no, pero ubicados en el mismo municipio o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.

Obrador: la parte de un establecimiento de comercio al por menor, inaccesible al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia, envasado y, en su caso, almacenamiento de productos alimenticios. Tendrá la misma titularidad que el establecimiento central.

Sucursales: los establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Almacén de apoyo: local o establecimiento cerrado al público de la misma titularidad que el establecimiento de venta, destinado a depositar materias primas, productos elaborados o materiales auxiliares y localizado 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.



✓ POSIBILIDAD DE AMPLIAR ZONAS
DE TRABAJO

✓ INCLUIR EN EL REGISTRO
AUTONÓMICO

✓ OBJETO DE CONTROL OFICIAL

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Distribución: Marginal, localizada y restringida**

MARGINAL:

- El suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es **inferior o igual al 25 % del volumen anual de alimentos comercializados.**

O

- Supone una comercialización total de un **máximo de 500 kg a la semana**, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.

*** No se considera suministro entre establecimientos de comercio al por menor el suministro a sucursales.**

LOCALIZADA:

- **Dentro de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad** que defina la autoridad competente correspondiente o entre zonas limítrofes.
- En el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, el suministro se podrá realizar en un **radio inferior o igual a 50 km desde el establecimiento de origen**, siempre que los registros sanitarios autonómicos donde estén inscritos ambos establecimientos sean **públicos y accesibles**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Distribución: Marginal, localizada y restringida**

RESTRINGIDA:

¿A quién puedo distribuir?

- A otros establecimientos de comercio al por menor
- A nuestras sucursales
- A colectividades
- Al consumidor final

RESTRINGIDA:

¿Qué puedo distribuir?

Todos los productos propios de la actividad manteniendo las temperaturas reguladas para cada uno de ellos.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

The screenshot shows the CARNI MAD web application interface. At the top, there is a red header with the logo and navigation icons. Below the header, there are three main sections, each with a red button containing a white plus sign: "Materia prima" (with sub-section "Entrada de materia prima"), "Salida de materia prima", and "Producción diaria". At the bottom, there is a section for "Verificación L+D" with a "General" dropdown menu and a "Maquinaria y utillaje" section partially visible.

The screenshot shows the "CrearMaterias primas" mobile application form. The form has a red header with the title and a close button. The fields include: "Destinatario" (dropdown), "Destinatario" (text input), "Nº de Albarán" (dropdown), "Kg" (text input with "0,00" entered, circled in green), and "Adjuntos" (text input). At the bottom, there are four buttons: "GUARDAR Y CERRAR", "GUARDAR Y NUEVO", "DESCARTAR", and "ELIMINAR".

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

BOE-A-2003-20838 Real Decreto x Comunidad de Madrid - madrid.c x CM Documentación general - Carnim x +

app.carnimad.es/web#action=308&model=agenda.documentation&view_type=kanban&menu_id=181

Aplicaciones Home • Futerra Ayudas a proyectos... Lista de lectura

CARNI MAD Agenda de autocontrol Agenda de autocontrol Productos Proveedor Cliente Usuarios Ayuda **Documentación general** Documentación Visualizaciones PINO ROBLES, ELENA

Documentación general Buscar...

CREAR IMPORTAR Filtros Agrupar por Favoritos 1-4 / 4

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PROTOCOLO COVID SECRETARIA DE ESTADO ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Anexo a la GPCH. Medidas Covid 19 **DECLARACIÓN SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN**

MAD

Aplicar a todas Restablecer fondo

Diapositiva 21 de 39 Accesibilidad: es necesario investigar

Notas 58 % 11:20 28/02/2023

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS QUE DISTRIBUYEN A OTROS COMERCIOS AL POR MENOR

D/Dª..... con NIF:
....., y con capacidad jurídica y de obrar suficiente para este acto,
en su propio nombre o en representación de la empresa,
con NIF.: sita en
.....

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD

Que cumple lo estipulado en el Art. 3 del *Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor*, para el suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor, siendo este suministro marginal, localizado y restringido, cumpliendo los siguientes requisitos:

1. El suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es inferior o igual al 25% del volumen anual de alimentos comercializados, o
2. Supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.

3. La actividad de distribución es localizada, siendo el suministro de productos alimenticios a otros establecimientos de comercio al por menor en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad definida por las autoridades competentes o entre zonas limítrofes. En el caso suministro a un comercio de diferente comunidad autónoma, el suministro se realiza en un radio inferior o igual a 50 km desde nuestra ubicación, comprobándose siempre que los registros sanitarios autonómicos de destino son públicos y accesibles de forma efectiva.

4. La actividad de distribución es restringida y no se suministran productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Y para que conste, firmo la presente en, a de de 20....

FIRMA

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Temperaturas de mantenimiento interno**

Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites. Igual o inferior a 7 °C.

Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos. Igual o inferior a 3 °C.

Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites. Igual o inferior a 4 °C.

Preparados de carne. Igual o inferior a 4 °C.

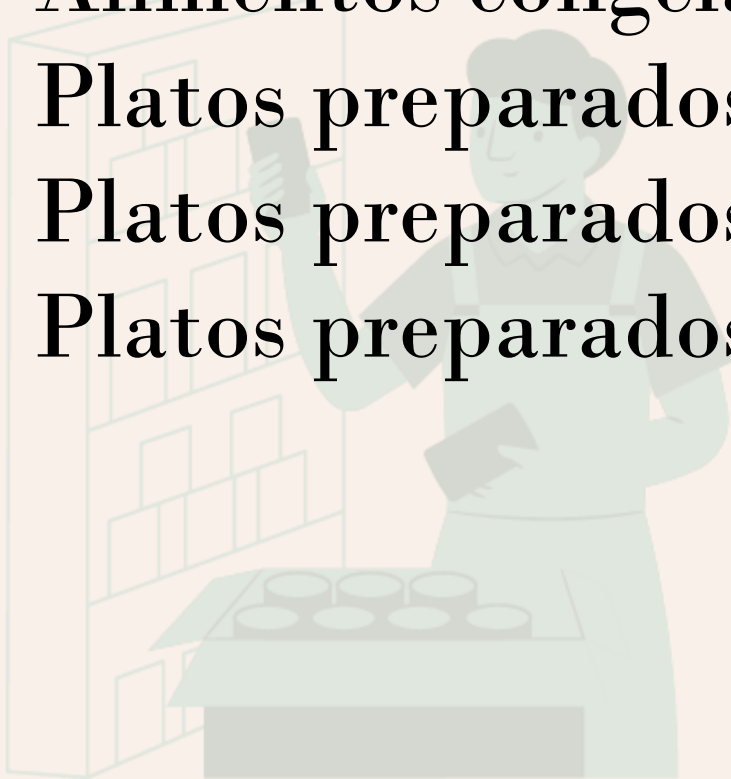
Carne picada. Igual o inferior a 2 °C.

Alimentos congelados o ultracongelados. Igual o inferior a -18 °C

Platos preparados. Igual o inferior a 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.

Platos preparados. Igual o inferior a 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.

Platos preparados congelados. Igual o inferior a -18 °C.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Comercio minorista de carne. Especificidades

- Materiales en contacto con alimentos
- Carne picada y elaborados de carne picada
- Etiquetado
- Platos preparados
- Uso de envases reutilizables
- Nuevas actividades:
 - Congelación
 - Degustación

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**

- **Materiales en contacto con alimentos**

“Tajos de corte para el despiece de la carne, siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza”

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Comercio minorista de carne. Especificidades

• Carne picada y elaborados de carne picada

- La **carne congelada o ultracongelada** que se utilice para elaborar carne picada o preparados de carne **deberá haberse deshuesado** antes de congelarla y sólo podrá almacenarse durante un período limitado.

- En caso de prepararse con **carne refrigerada**, la carne picada deberá prepararse:

1. cuando se trate de aves de corral, **dentro de los tres días siguientes al sacrificio**
2. cuando se trate de animales distintos de las aves de corral, **dentro de los seis días siguientes al sacrificio,**
3. o cuando se trate de carne de **vacuno deshuesada y envasada al vacío**, dentro de los **15 días siguientes al sacrificio.**

- No se podrá elaborar carne separada mecánicamente ni se podrá utilizar como materia prima para los preparados de carne.

- Estas condiciones serán igualmente aplicables para la elaboración de productos cárnicos.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Comercio minorista de carne. Especificidades

- **Etiquetado.**
 - Eliminación MARCA SANITARA
- **Etiquetado.**
 - Eliminación ingredientes venta a granel
- **Etiquetado.**
 - Menciones voluntarias

ELABORACIÓN PROPIA
CS.XXXXXXXXXXXX/CM
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

EXPRESION: “Elaborado por” Carnicería-Salchichería.....

MENCIÓN: “Elaboración Propia” en cartel o rótulo próximo al producto, en un listado para productos envasados comercializados en el propio establecimiento o en sus sucursales.

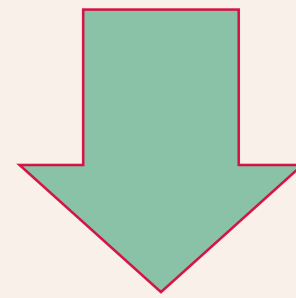
“No se considera elaboración el fraccionamiento o el envasado”

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**

- **Platos preparados**

Orden de elaboración que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez – Equipos de extracción.



**FLEXIBILI
DAD**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Recipientes reutilizables

Información al consumidor:
**PAUTAS PARA EL USO
DE ENVASES PROPIOS:**



SE PERMITE AL CLIENTE APORTAR SU PROPIO ENVASE PARA LA
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS A GRANEL SIEMPRE Y CUANDO:

- ① Sean **recipientes reutilizables** de terracota, vidrio o plástico aptos para uso alimentario o con el símbolo ♻️.
 - ① El envase no disponga de marcas que evidencien que **ha contenido previamente alimentos de otro fabricante o naturaleza o haya contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles con alimentos o bebidas.**
 - ① El envase **no esté deteriorado** y se encuentre **limpio y desinfectado.**
 - ① **No se envasarán alimentos en botes metálicos o envases con tapas metálicas, hojas de "papel de aluminio", papeles, cartulinas, cartones, películas celulósicas y plásticas, tapas y cápsulas metálicas.**
 - ① **Los envases, y en su caso los embalajes proporcionados por el establecimiento, no se consideran envases reutilizables.**
 - ① **La tara del envase proporcionado por el consumidor será descontada del PVP al igual que con cualquier otro envase que facilita el establecimiento para contener los productos.**
- El establecimiento se reserva el derecho de no facilitar el producto en el envase proporcionado por el consumidor si considera que este no reúne las características adecuadas y puede suponer un riesgo para tu salud.



Los operadores de los establecimientos de comercio al por menor que elaboren productos alimenticios en recipientes reutilizables **podrán reutilizarlos** para el envasado de dichos productos **cuando sean retornados** por la clientela, **siempre que se garantice por parte del operador, la adecuada limpieza y desinfección e idoneidad** de los mismos.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Comercio minorista de carne. Especificidades

• Nuevas actividades: Congelación

¿Qué puedo congelar?

- Productos o materias primas envasados con su etiqueta original
- Materias primas sin envasar
- Carne fresca
- Elaborados propios
- Productos o materias primas destinados a donaciones

¿Cómo lo tengo que realizar?

- Productos o materias primas envasados con su etiqueta original
- Materias primas sin envasar –**envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario.**
- Carne fresca – **Congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración.**
- Elaborados propios – **Previamente envasados**
- Productos o materias primas destinados a donación – **Antes de su fecha de caducidad**

**NO SE PERMITE LA
RECONGELACIÓN***
**Salvo transformación posterior de la carne*

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**

- **Nuevas actividades: Congelación. Requisitos**

- Disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar los alimentos, de manera que alcancen una temperatura central no superior a -18°C .
- Se permite la congelación en arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados si se garantiza que cumple el requisito anterior.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

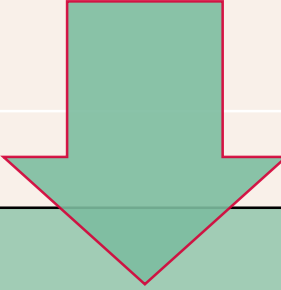
● Comercio minorista de carne. Especificidades

- **Nuevas actividades: Congelación. Etiquetado**
- Productos o materias primas **envasados** con **etiqueta original** – **Junto a ésta una nueva etiqueta con la fecha de congelación. Si se fracciona se identificarán todas las fracciones para que se vinculen con la etiqueta original.**
- Materias primas **sin envasar** – **Indicar producto, lote, fecha de llegada al establecimiento y fecha de congelación.**
- **Carne fresca** – **Indicar denominación del producto, lote/trazabilidad y fecha de congelación.**
- **Elaborados propios** – **Indicar la denominación del producto, Ingredientes, cantidad, fecha de elaboración, fecha de congelación y fecha de caducidad o consumo preferente inicial y fecha de caducidad o consumo preferente una vez congelado.**
- Productos o materias primas destinados a **donación** – **Productos o materias primas envasadas/Materias primas sin envasar/Carne fresca/Elaborados propios.**
- Si el producto congelado se va a destinar a la venta en mostrador, se indicará en la etiqueta o cartel visible “Producto congelado” como información obligatoria al consumidor.
- Se cumplirán las mismas condiciones de etiquetado de la normativa sobre etiquetado e información al consumidor además de las condiciones específicas de este Real Decreto.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**
- **Nuevas actividades: Congelación. Registros**

En el caso de congelación de los productos de elaboración propia, si no se incluye toda la información anteriormente indicada en el etiquetado, se dispondrá de un Registro en el que se indique:



Fecha de congelación, Denominación del producto congelado, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente inicial, nueva fecha de consumo preferente.

A CRITERIO DE LA INSPECCIÓN SE PUEDEN SOLICITAR REGISTROS ADICIONALES

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**
 - **Nuevas actividades: Congelación. Descongelación y Recongelación**

Descongelación

Permitido:

- Las materias primas que van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento

Condiciones:

- En refrigeración: evitando contaminación cruzada y contacto de los líquidos.
- A temperatura ambiente: por razones tecnológicas justificadas
- En microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente a la descongelación.

Recongelación

- **Solamente** estaría permitida en el caso de que el alimento haya sufrido una **transformación.**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

- **Comercio minorista de carne. Especificidades**
- **Nuevas actividades: Degustación. Definición**

Espacio de un establecimiento de comercio al por menor donde, como **actividad complementaria**, se sirven sus productos a la clientela para su consumo in situ.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Comercio minorista de carne. Especificidades**

• **Nuevas actividades: Degustación. Requisitos**

- En el caso de elaborar comidas preparadas **cumplirán** con los **requisitos** anteriores **sobre platos preparados**.
- Contarán con **equipo necesario**: hornos, lavavajillas, equipos de extracción.....
- **Zona separada de la zona de ventas**, donde elaboren las comidas: evitar la contaminación cruzada entre los alimentos cocinados y los expuestos a la venta en fresco.
- Estos requisitos también son **aplicables a las comidas preparadas** destinadas a **degustaciones gratuitas**.
- En relación con los **utensilios y menaje** empleados se deberá **cumplir** con lo dispuesto en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de **residuos y suelos contaminados** para una economía circular, y en la normativa vigente sobre **envases y residuos** de envases.
- Se **deben tener en cuenta además las normativas autonómicas y locales** en relación a las condiciones estructurales y sanitarias además de con la licencia municipal correspondiente.

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Comercio minorista de carne. Retos y oportunidades

SECTOR

- **MANTENER LA VIABILIDAD EMPRESARIAL, DIVERSIFICAR ACTIVIDAD**
- **LLEGAR A NUEVOS CONSUMIDORES**
- **MODERNIZACIÓN DE ESPACIOS E INSTALACIONES**
- **SECTOR CON FUTURO – FORMACIÓN – RELEVO GENERACIONAL**
- **COMPROMISO E IMPLICACIÓN REQUISITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

ADMINISTRACIÓN

- **APLICAR CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD**
- **EXIGENCIA DE PROFESIONALIZACIÓN Y FORMACIÓN DE LOS OFICIOS ALIMENTARIOS**
- **UNIFICAR CRITERIOS DE INSPECCIÓN**
- **CAMPAÑAS DE INFORMACIÓN Y FORMACIÓN**
- **MAYOR CONOCIMIENTO SOBRE LAS ASOCIACIONES REPRESENTATIVAS SECTORIALES**

ORGANIZACIONES SECTORIALES -CEDECARNE Y GREMIOS

- **FORMACIÓN**
- **GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE COMO SISTEMA VALIDADO PARA AUTOCONTROL**
- **RECONOCE Y PONE EN VALOR EL ESFUERZO DE LAS ASOCIACIONES UNIDAD PARA CONSEGUIR LOS OBJETIVOS – MEJORA DE LAS CONDICIONES DE LA ACTIVIDAD.**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

