

Emprende...

Tu idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

CASQUERIAS
(actualizado a 2014)

Índice de contenidos:

¿QUE ES UNA CASQUERIA?	2
¿CUALES SON LOS REQUISITOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES?	2
¿QUE TENGO QUE TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL PERSONAL ENCARGADO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS?	5
¿QUE TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE LA APERTURA DEL ESTABLECIAMIENTO?	6

CASQUERIA

¿QUE ES UNA CASQUERIA?

Se entiende como casquería todo establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos, procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

¿CUALES SON LOS REQUISITOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES?

REQUISITOS:

- Deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavado y manipulación de los despojos.
- Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo con material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Para la exposición al público de los despojos se dispondrá de mostradores frigoríficos y-o congeladores que aseguren unas temperaturas de conservación no superiores a 3.C y -18.C, respectivamente. Tendrán en lugar fácilmente visible desde el exterior, un termómetro en perfecto estado de funcionamiento.
- Para el almacenamiento y conservación de los despojos se atenderán a lo dispuesto en el artículo anterior, y la capacidad mínima de las cámaras será la correspondiente al promedio de venta de tres días.
- Los despojos que se comercialicen provendrán de centros autorizados y deberán llevar los marchamos, sellos o distintivos que ordenen las disposiciones vigentes, siendo de responsabilidad del titular del establecimiento el cerciorarse de ello a la entrada de productos en el mismo.
- Ante la solicitud del servicio de inspección, el responsable del establecimiento deberá acreditar la procedencia de los productos mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

PROHIBICIONES

- Vender ningún otro producto distinto de los propios de este establecimiento salvo los de carnicería y pollería, para lo cual deberán cumplir las condiciones establecidas en las secciones correspondientes.
- La utilización de cámaras y expositores frigoríficos para cualquier otro fin que no sea el mantenimiento de los despojos autorizado.

OBLIGACIONES:

El rotulado, etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios cumplirán los siguientes requisitos:

- No dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los mismos, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de aquellos.
- No podrá contener indicaciones que atribuyan a los productos alimenticios una acción terapéutica, preventiva o curativa, excepto preparados para regímenes dietéticos y los indicados en la Reglamentación de Aguas de Bebidas Envasadas, a no ser que esté específicamente reconocido por su respectiva reglamentación.
- No inducirá a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos que originen:
 - a) Atribución de efectos o propiedades que no posea el producto alimenticio.
 - b) Sugerencia de que el producto alimentario posee características particulares cuando todos los productos similares las poseen.
 - c) Sugerencias que supongan confusión con otro producto alimenticio.

- Con independencia de las especificaciones indicadas en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias y normas de calidad, la información obligatoria que debe figurar en los productos envasados será la siguiente:
 - Denominación del producto.
 - Lista de ingredientes.
 - Cantidad neta.
 - Marcado de fechas.
 - Instrucciones para la conservación.
 - Modo de empleo.
 - Identificación de la empresa.
 - Identificación del lote de fabricación.
 - País de origen para los productos importados.

- No es obligatorio el marcado de fechas en los siguientes productos:
 - Panes y productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación.
 - Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cotadas y similares.
 - Vinos.
 - Otras bebidas alcohólicas cuyo contenido en volumen de alcohol sea igual o superior al 10%.
 - Vinagres.
 - Sal.
 - Azúcares en estado sólido.
 - Caramelos, chicles y similares.
 - Quesos, excepto los frescos y fundidos.

- La indicación de la cantidad neta no será obligatoria cuando ésta sea inferior a 5 gramos o 5 ml.

Se prohíbe cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos alimentarios.

¿QUE TENGO QUE TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL PERSONAL ENCARGADO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS?

El empresario debe garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, que debe acreditarse documentalmente. Esa formación se impartirá bien por la misma empresa, por una entidad formadora o por un centro de formación reglada.

En todo caso la formación en materia de higiene alimentaria se contemplará en función de los principios de APPCC.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir los siguientes:

- Tener el justificante de haber asistido a un curso de formación de manipulador de alimentos, debidamente firmado y sellado, especificando el contenido impartido.
- Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redecilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.
- Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que se simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Queda expresamente prohibido:

- Realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:
 - Fumar y masticar goma.
 - Comer en el puesto de trabajo.
 - Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
 - Estornudar o toser sobre los alimentos.
 - Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.
- La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos.

En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias.

El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa.

¿QUE TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE LA APERTURA DEL ESTABLECIMIENTO?

Apertura

1. Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas fiscales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, distribuir o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá **solicitar la correspondiente licencia municipal de apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.**
2. El permiso de referencia será **expedido por el órgano corporativo competente, previos los informes del Instituto Municipal de Salud Pública en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.**
3. El Ayuntamiento podrá instar al interesado a la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal, previo informe del Instituto Municipal de Salud Pública.