

ANEXO VIII - MODELO DE MEMORIA TÉCNICA

Los operadores de empresa alimentaria que reciben las carnes a temperatura superior deberán **justificar los productos específicos** por los que solicitan ser excepcionados. El operador económico receptor de la carne debe aportar esta documentación al operador económico expedidor, el cual la adjuntará a la solicitud de autorización.

En este sentido, aportarán al establecimiento expedidor de las carnes una **memoria técnica** o el documento de su programa de gestión de seguridad alimentaria (APPCC), donde detallarán claramente los aspectos siguientes:

1. Los productos específicos y su proceso de elaboración

- ☐ **Descripción del producto:** se realizará una descripción completa del producto, que incluirá información pertinente a la inocuidad alimentaria, como, por ejemplo, su composición (es decir, ingredientes), características físicas y químicas (Aw, pH, conservantes, alérgenos, etc.), los métodos o la tecnología de elaboración (tratamiento térmico, congelación, secado, salmuerado, ahumado, etc.), el envasado, la duración en almacén o vida útil, las condiciones de almacenamiento y el método de distribución.
- ☐ **Fases específicas del proceso:** descripción de las fases de elaboración para cada producto.

2. Análisis del riesgo

La evaluación del riesgo es el conjunto de actuaciones dirigidas a identificar y valorar cualitativa y cuantitativamente los peligros, así como a evaluar y caracterizar el riesgo para la salud humana, derivado de la exposición a un agente físico, químico o biológico procedente de los alimentos.

Es importante listar todos los peligros potenciales y probables relacionados con cada fase, realizar un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examinar las medidas para controlar los peligros identificados.

3. Medidas que se contemplarán en los procedimientos permanentes basados en la metodología del APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte

Control del tiempo y la temperatura: en el transporte y la recepción de la carne por la empresa alimentaria y, en caso de no procesarla de forma inmediata, durante su almacenamiento hasta la introducción en el proceso de elaboración de

los productos.

Los sistemas de control de tiempo y temperatura tendrán en cuenta:

La naturaleza del alimento, es decir, su A_w , pH y el probable nivel inicial y tipos de microorganismos, como la microflora patógena causante del deterioro.

El impacto sobre los microorganismos, por ejemplo, el tiempo en el crecimiento o en la zona de temperatura peligrosa.

La vida útil prevista del producto.

Los métodos de envasado y elaboración.

La modalidad de uso del producto que se pretende, por ejemplo, con una cocción o elaboración ulterior, o bien listo para el consumo.

El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria debe indicar los límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura, validar los sistemas de control de la temperatura que repercuten en la inocuidad e idoneidad de los alimentos y, cuando corresponda, vigilar y registrar.

A su vez, es importante comprobar la exactitud en la medición de la temperatura de los dispositivos de vigilancia y registro, así como calibrarlos a intervalos regulares o cuando sea necesario.

Los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar las guías que citan los artículos 7, 8 y 9 como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones, con arreglo al **Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**, que regula los requisitos generales y específicos en materia de higiene.

4. Justificación tecnológica para solicitar la excepción

La justificación tecnológica argumentará y documentará técnicamente la necesidad de elaborar un producto determinado a partir de carne que no ha alcanzado la temperatura reglamentaria. Incluirá una descripción de las propiedades específicas que adquiere el producto final y se demostrará que el producto específico obtenido a partir de carne a temperatura superior a la de refrigeración tiene unas características específicas distintas a las que se obtendrían utilizando carne refrigerada.