



ANNEX VIII - MODEL DE MEMÒRIA TÈCNICA

Els operadors d'empresa alimentària que reben les carns a una temperatura superior han de **justificar els productes específics** pels quals sol·liciten l'excepció. L'operador econòmic receptor de la carn ha d'aportar aquesta documentació a l'operador econòmic expedidor, el qual l'ha d'adjuntar a la sol·licitud d'autorització.

En aquest sentit, han d'aportar a l'establiment expedidor de la carn una **memòria tècnica** o el document del seu programa de gestió de seguretat alimentària (APPCC), on cal que es detallin clarament els aspectes següents:

1. Els productes específics i el procés d'elaboració d'aquests

- Descripció del producte:** s'ha de fer una descripció completa del producte, que inclogui informació pertinent a la innocuïtat alimentària, com, per exemple, la composició (és a dir, ingredients), característiques físiques i químiques (Aw, pH, conservants, al·lèrgens, etc.), els mètodes o la tecnologia d'elaboració (tractament tèrmic, congelació, assecat, salmorrat, fumatge, etc.), l'envasament, la durada al magatzem o la vida útil, les condicions d'emmagatzematge i el mètode de distribució.
- Fases específiques del procés:** descripció de les fases d'elaboració de cada producte.

2. Anàlisi del risc

L'avaluació del risc és el conjunt d'actuacions dirigides a identificar i valorar qualitativament i quantitativament els perills, així com a avaluar i caracteritzar el risc per a la salut humana, derivat de l'exposició a un agent físic, químic o biològic procedent dels aliments.

És important llistar tots els perills potencials i probables relacionats amb cada fase, fer una anàlisi de perills per identificar els perills significatius i examinar les mesures per controlar els perills identificats.

3. Mesures que s'han de preveure en els procediments permanents basats en la metodologia de l'APPCC en relació amb l'excepció a la refrigeració prèvia al transport

Control del temps i la temperatura: en el transport i la recepció de la carn per l'empresa alimentària i, en cas de no processar-la de manera immediata, durant l'emmagatzematge fins a la introducció en el procés d'elaboració dels productes.



Els sistemes de control de temps i temperatura han de tenir en compte:

La naturalesa de l'aliment, és a dir, l'Aw, el pH i el probable nivell inicial i tipus de microorganismes, com ara la microflora patògena que causa el deteriorament.

L'impacte sobre els microorganismes, per exemple, el temps al creixement o a la zona de temperatura perillosa.

La vida útil que es preveu per al producte.

Els mètodes d'envasament i d'elaboració.

La modalitat d'ús del producte que es pretén, per exemple, amb una cocció o elaboració ulterior, o si està llest per al consum.

El Sistema de Gestió de Seguretat Alimentària ha d'indicar els límits tolerables per a les variacions de temps i temperatura, validar els sistemes de control de la temperatura que repercuteixen en la innocuïtat i la idoneïtat dels aliments i, quan correspongui, vigilar i registrar.

Alhora, és important comprovar l'exactitud en la mesura de la temperatura dels dispositius de vigilància i registre, així com calibrar-los a intervals regulars o quan sigui necessari.

Els operadors d'empresa alimentària poden utilitzar les guies que citen els articles 7, 8 i 9 com a ajuda en el compliment de les seves obligacions, d'acord amb el **Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris**, que regula els requisits generals i específics en matèria d'higiene.

4. Justificació tecnològica per sol·licitar l'excepció

La justificació tecnològica ha d'argumentar i documentar a escala tècnica la necessitat elaborar un producte determinat a partir de carn que no ha assolit la temperatura reglamentària. Ha d'incloure una descripció de les propietats específiques que adquireix el producte final i cal demostrar que el producte específic obtingut a partir de carn a temperatura superior a la de refrigeració té unes característiques específiques diferents de les que s'obtidrien amb carn refrigerada.