

FEDECARNE LANZA LA NUEVA AGENDA DE AUTOCONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO 2017 PARA LOS CARNICEROS-CHARCUTEROS DE MADRID

- Un documento validado por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad.
- La Agenda 2017 incorpora novedades que mejoran el registro de la composición de los elaborados y de la producción, para así cumplir con las exigencias de la autoridad competente.

Madrid, 17 de Enero de 2017. - Por octavo año consecutivo, la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne ha editado una nueva Agenda de Autocontrol Higiénico-Sanitario, consolidando así una herramienta muy valorada por los carniceros-charcuteros, cuyo objetivo es facilitar la profesionalización, distinción e innovación en el sector.

La Agenda, que se entrega gratuitamente a todos los asociados de Fedecarne, está validada por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad como instrumento justificativo de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, lo que garantiza un consumo seguro de todos los productos comercializados en los establecimientos de nuestros socios, generando confianza en el consumidor y ayudando a que este perciba al detallista como un ejemplo de buenas prácticas.

Este instrumento tan útil para el trabajo diario en el comercio especializado de la carnicería-charcutería dispone de secciones en las que apuntar información de los proveedores, formación de empleados en manipulación de alimentos y, lo más importante, registro diario y resumen mensual de incidencias; en este último apartado, la Agenda 2017 incorpora como novedad el dato de la producción total mensual, necesario para cumplir con el Modelo de Declaración Responsable que exige la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid a establecimientos del comercio al por menor de carne y derivados.

Por otro lado, siguiendo la misma línea de mejora continua, se ha ampliado el cuadernillo "Fichas de Producto" para los profesionales con obrador, incluyendo la fórmula cuantitativa de cada elaborado para controlar la proporción adecuada de los aditivos utilizados.

Desde Fedecarne queremos seguir actuando como punto de apoyo del carnicero-charcutero especializado, un profesional comprometido con la calidad y el buen servicio; y seguiremos promoviendo mejoras que cubran las necesidades de nuestros socios, así como del propio mercado y de la sociedad.

LA FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE, es una asociación sin ánimo de lucro, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1.500 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre las cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Fedecarne lleva trabajando 85 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio minorista de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que éste se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.

.....
Lola Barragán
T. 91 547 13 24
comunicacion@fedecarne.es
www.fedecarne.es
.....