

INSTALAR UNA EMPRESA ARTESANAL DE CONSERVAS

Los requisitos sanitarios mínimos para instalar una empresa artesanal de conservas, en lo que al local se refiere, son:

- * Paredes y techos lisos, de materiales no porosos, impermeables y lavables.
- * Suelos fáciles de limpiar, con adecuados desagües.
- * Ventanas protegidas con pantallas contra insectos.
- * Mesas y superficies de trabajo de materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- * Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material para la limpieza y el secado higiénicos.
- * Servicios y vestuarios adecuados y no comunicados directamente con el local de elaboración.
- * Un autoclave con registros gráficos.

Requisitos administrativos:

- * Permiso de obra y actividad del Ayuntamiento.
- * Autorización sanitaria de funcionamiento, para lo que deben acudir a los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de su Zona Básica de Salud, pertenecientes a la Junta de Castilla y León.
- * Inscripción en Industrias Agrarias.

Colaboran:



Junta de
Castilla y León

* Consejería de Industria, Comercio y Turismo
Dirección General de Comercio y Consumo
* Consejería de Sanidad y Bienestar Social
Dirección General de Salud Pública y Asistencia



Ayuntamiento de
Ponferrada



PROMOTORA PRO I. G. P. PIMIENTO ASADO DEL BIERZO
Padre Santalla, 3-2.º Dcha.
24400 Ponferrada
Telf.: 987 41 19 73



Ayuntamiento de
Carracedelo



Ayuntamiento de
Fresno de la Vega



PIMIENTO MORRON PRO DENOMINACION DE ORIGEN
Fresno de la Vega



Oficina Móvil de Información
al Consumidor

CONSERVAS ARTESANAS
DE PIMIENTOS

Información:



Diputación de León
Área de Bienestar Social: Consumo



OMIC
Oficina Móvil de
Información al Consumidor

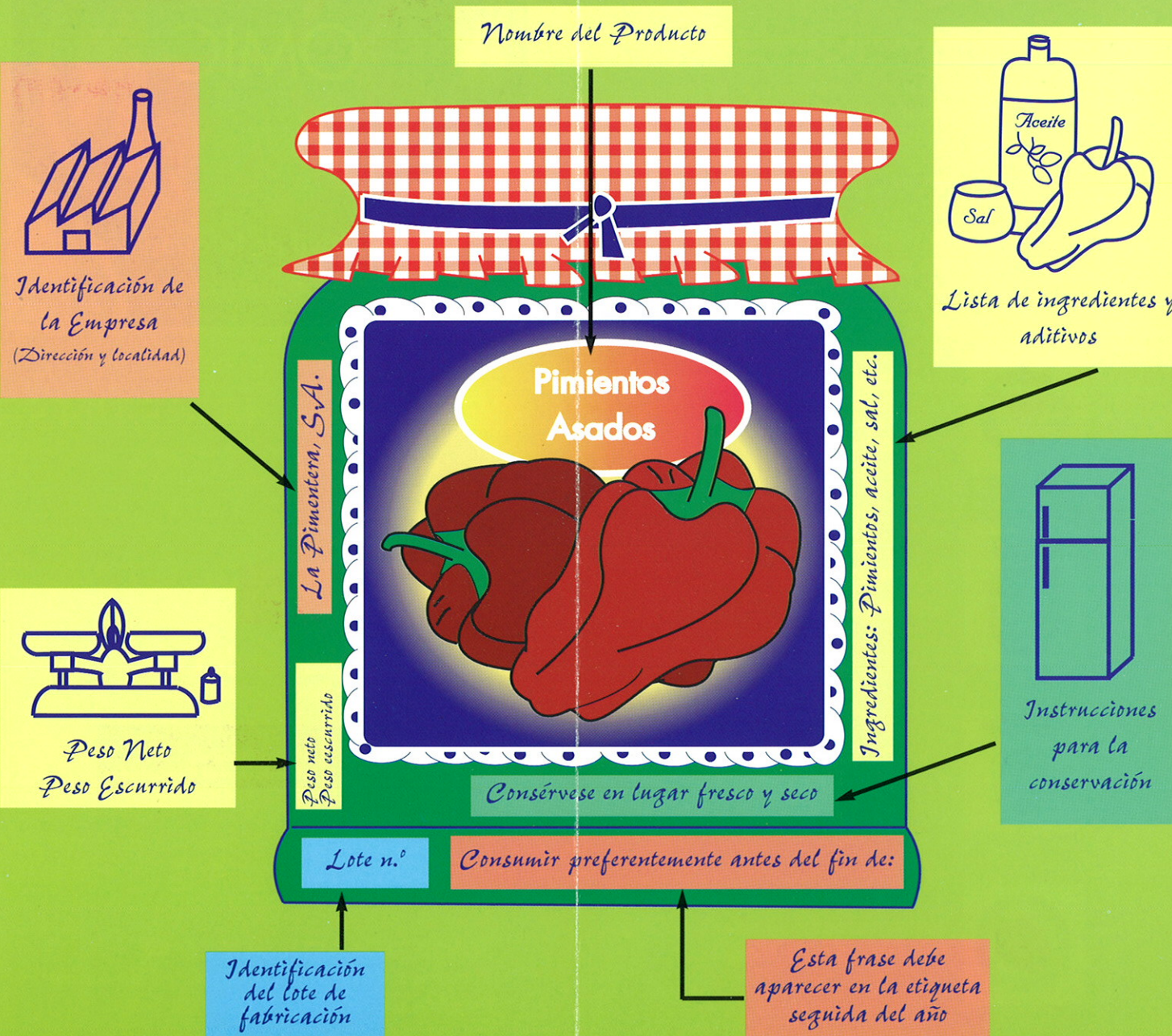
Edificio Torreón
Plaza de Regla, s/n
24071 León
Tfno. : 987 29 22 45/29 22 04

C/ Río Urdiales, 21
24400 Ponferrada
Tfno. : 987 42 77 77

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
Servicios Veterinarios Oficiales de Salud
Pública de su Zona Básica de Salud

Etiquetado

La rotulación y el etiquetado de los productos alimenticios envasados constituyen una fuente básica de información para el consumidor, en la que encontramos:



CONTROL SANITARIO DE LAS CONSERVAS ARTESANAS

Los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública controlan la correcta elaboración del producto, desde la llegada del pimiento a la industria, en los siguientes aspectos:

- * Control de la calidad de la materia prima.
- * Uso de combustibles no contaminantes en el asado del pimiento.
- * Correcta higiene del pelado y envasado manual.
- * Empleo de aceite, sal y un regulador de pH como únicos aditivos.
- * Correcto tratamiento térmico del pimiento ya envasado, mediante la utilización de un autoclave.

Estos Servicios también supervisan:

- * Los autocontroles realizados por los artesanos a lo largo del proceso de producción.
- * El programa de desinfección, desinsectación y desratización, obligatorio para toda industria alimentaria.

Estos controles garantizan una conserva final natural y sin riesgos sanitarios para los consumidores.

SÓLO LOS PIMIENTOS DEBIDAMENTE ENVASADOS Y ETIQUETADOS OFRECEN AL CONSUMIDOR GARANTÍA DE CALIDAD