

## CARNIMAD PRESENTA "ZONA DE DEGUSTACIÓN", UNA GUÍA PRÁCTICA PARA IMPULSAR LA ACTIVIDAD EN EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE LA CARNE

Carnimad ha elaborado el Manual técnico "Zona de Degustación" y Protocolo COVID-19 para dar respuesta a las posibles dudas que pueden surgir entre los profesionales del sector del comercio especializado de la carne, en relación a la implementación de la actividad complementaria de degustación en la Comunidad de Madrid, en una situación normal y también ahora en tiempos de COVID-19.

Madrid. 11.06.2020.- Una de las actividades complementarias que pueden valorar implantar los profesionales del comercio especializado de la carne en sus establecimientos es la degustación, entendiendo siempre esta actividad como una vía complementaria a la actividad comercial principal de un establecimiento de alimentación, y cuya implementación lo único que permite a sus clientes es consumir *in situ* los productos que se comercializan en dicho establecimiento, sin que estos estén sometidos a más manipulaciones que su entrega, previo cortado, troceado, fileteado o tratamiento térmico.

Para resolver dudas sobre su implementación o reactivación, Carnimad ha elaborado el Manual técnico "Zona de Degustación", acompañado del anexo Protocolo COVID-19. Ambas guías se han elaborado para dar respuesta a las posibles dudas que pueden surgir entre los profesionales del sector del comercio especializado de la carne, en relación a la actividad complementaria de degustación en la Comunidad de Madrid, y a su puesta en marcha o reactivación atendiendo a las distintas fases de la desescalada.

Esta actividad que puede suponer una importante vía de comercialización para los productos de la carnicería, charcutería, pollería o casquería tiene que contemplar, para su instalación, de un espacio dedicado a la zona de degustación, así como implementar procedimientos y prácticas a nivel técnico y legal en materia de seguridad alimentaria, que por otra parte ya están presentes en la actividad diaria que realiza el profesional en el comercio especializado de la carne en sus establecimientos.

La legislación en materia de seguridad alimentaria que afecta al sector de la alimentación es muy estricta y esto supone una clara ventaja frente a otros sectores ante la situación actual, pero siempre es aconsejable extremar, aún más si cabe, ciertas medidas y tomar precauciones, tal como se recoge en la guía referente al Protocolo COVID-19, donde se especifican los procedimientos específicos a desarrollar durante las etapas de desescalada de la COVID-19.

Si desea adquirir dichos Manuales en formato digital, puede dirigirse a Carnimad: [mariama@carnimad.es](mailto:mariama@carnimad.es)