

Codi fitxa	Sector	Activitat
01.06	CARN I DERIVATS	CARNISSERIA DE PRODUCTES CARNIS
<b>Denominació comercial</b>		
<p>Establiments on es venen productes de xarcuteria com embotits curats i altres productes carnis.</p> <p>Xarcuteries.</p>		
<b>Definició de l'activitat</b>		
<p>Carnisseria en la que no es ven carn fresca sinó exclusivament productes carnis: productes sotmesos a tractaments de dessecació, cocció, salaó (com el pernil cuit, les llonganisses, etc.), els greixos animals fosos i els llardons.</p>		
<b>Normativa sanitària horitzontal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003).</li> </ul>		
<b>Normativa sanitària específica</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 474/2014, de 13 de juny</a>, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis (BOE núm. 147, de 18/06/14).</li> <li>▪ <a href="#">ORDRE ARP/304/2005, d'1 de juliol</a>, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-cansaladeries de Catalunya (DOGC núm. 4423, de l'11/07/2005).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre</a>, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al por menor (BOE núm. 273 de 14/11/2003).</li> <li>▪ Normes de qualitat dels diferents productes</li> </ul>		
<b>Condicions tecnicosanitàries</b>		
<p>Veure fitxa 00.01 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.</p> <p><b>Dependències de venda</b> <a href="#">RD 1376/2003, capítol I de l'annex</a>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Han de disposar de mostradors, vitrines o altres elements per a l'exposició al públic dels productes frescos (refrigerats o congelats), que siguin frigorífics i evitin possibles contaminacions. Han de disposar de termòmetre.</li> <li>▪ Cal disposar d'instal·lacions frigorífiques per a la conservació, en refrigeració o congelació, de matèries primeres i productes que ho necessitin. Han de disposar de termòmetre.</li> </ul>		

- En cas que els productes no necessitin conservar-se en fred, els elements d'exposició evitaran igualment el contacte o manipulació d'aquests per part del públic, excepte que es tracti de conserves o productes envasats en materials impermeables i degudament etiquetats.
- S'ha de disposar de rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- S'ha de disposar d'una taula o un altre element similar, destinat a la manipulació i preparació de les carns i altres productes, construïda amb materials autoritzats i de fàcil neteja i desinfecció.
- Els equips, recipients i estris de treball han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció i resistents a la corrosió.
- Disposar de recipients especials, estancs, de materials inalterables, de fàcil neteja i desinfecció i amb tapa per als productes alimentaris de rebuig per al consum humà. S'han d'identificar al seu exterior com "REBUIG" o "MER" (materials especificats de risc).
- S'ha d'evitar la incidència directa dels raigs solars sobre tota classe de productes.
- A la zona de venda, el número de registre municipal haurà de figurar en un lloc visible del mostrador, juntament amb l'expressió: «Venda directa al consumidor» ([RD 1376/2003, article 4](#)).

#### **Altres consideracions**

- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda són: ([RD 1376/2003, capítol II de l'annex](#))
  - Entre  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  a  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  per als preparats de carn serà segons la matèria primera i l'espècie animal de la que s'obtingui.

#### **Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat**

**Descripció: Carnisseria en la que no es ven carn fresca sinó exclusivament productes carnis**

**Sector PNPC:** Carn i derivats

**Activitat:** Carnisseria de productes carnis

**Codis PNCP i Activitat: 01 06**