

Codi fitxa	Sector	Activitat
20.4	PEIXOS, MOL-LUSCS, BIVALVES I DERIVATS	BACALLANERIA I PESCA SALADA AMB ELABORACIONS
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Bacallaneria, pesca salada, "ultramarins" (productes de la pesca)		
Definició de l'activitat		
<p>Establiment en el que es realitza la venda minorista i elaboracions a base de bacallà i/o de pesca salada i envinagrats (olives, cebetes...).</p> <p>NOTA: En cas de realitzar la venda d'olives i altres envinagrats. Si és així, veure fitxa 12.2 Fruita i hortalisses. Establiment de venda d'envinagrats.</p>		
Normativa sanitària horitzontal		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126, del 27/05/2006). ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004). ▪ Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, del 21/02/2003). 		
Normativa sanitària específica		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19/12/2006). ▪ Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOUE L 139, 30/04/2004). ▪ Reial Decret 121/2004, de 23 de gener, sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix viu, fresc, refrigerat o cuit (BOE núm. 31 de 05/02/2004). ▪ Reial Decret 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació de productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix congelat i ultracongelat (BOE núm. 3 de 03/01/2003). ▪ Reglament (CE) núm. 2065/2001 de la comissió de 22 d'octubre de 2001 pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 104/2000 del Consell pel que fa a la informació del consumidor en el sector dels productes de la pesca i de 		

l'aqüicultura.

- [Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre](#), pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11, del 12/01/2001).
- [Reglament \(CE\) núm. 2406/96 del Consell de 26 de novembre de 1996](#) pel qual s'estableixen normes comunes de comercialització per a determinats productes pesquers.
- [Reial Decret 1521/1984, d'1 d'agost](#), pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i la aquicultura amb destinació al consum humà (BOE núm. 201 de 22/08/1984).

Condicions tecnicosanitàries

Veure fitxa 04.0 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.

En cas de venda d'envinagrats (olives, cebetes...) veure la fitxa 12.2 Fruites i hortalisses. Establiment de venda d'envinagrats.

Sala de venda

- Aparells que permetin mantenir el peix a temperatura de refrigeració
- Vitrines per protegir els productes.
- Recipients per als productes de la pesca en remull i per als envinagrats, que es mantinguin en refrigeració o segons les indicacions de conservació de l'etiqueta o de l'establiment d'origen.

Obrador o espai on es realitzen les elaboracions:

- Ha de permetre unes pràctiques correctes d'higiene, inclosa la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions (Reg.852/2004): àrea separada del públic.

Altres consideracions

- Els productes hauran de procedir d'establiments amb RGS.
- Els peixos o parts de peixos on es detecti la **presència manifesta de paràsits** no es podran comercialitzar per el consum humà.
- És obligatori congelar a una temperatura $\leq -20^{\circ}\text{C}$ durant mínim 24 hores els productes de la pesca per consumir **crus o semicrus**.

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

Descripció: Venda i elaboracions a base de bacallà i/o de pesca salada i envinagrats.

Sector PNPC: Peixos, mol·luscs bivalves i derivats.

Activitat: Bacallaneria i pesca salada amb elaboracions

Codis PNCP i Activitat: 02 04