

Codi fitxa 16.6	Sector	Activitat
	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	ESTABLIMENTS DE TEMPORADA
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Quiosquets ("xiringuitos" de platja, fires, festes majors,....)		
Definició de l'activitat		
Establiments que serveixen menjars i begudes, tenen un funcionament limitat a certes èpoques de l'any i es troben situats a carrers, places, vies públiques, platges, riberes de llacs, pantans, rius, o parcs i fires o aquells que s'instal·len amb aquesta finalitat amb motiu d'altres moviments o concentracions de població		
Normativa sanitària horitzontal		
▪ Reial Decret 640/2006 ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell ▪ Reial Decret 140/2003		
Normativa sanitària específica		
▪ 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. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, capítol III de l'annex II (DOCE L 139, 30/04/2004). - o I les seves afectacions ▪ 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 de 12/01/2001). - o I les seves afectacions ▪ Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991). ▪ Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).		

Condicions tecnicosanitàries

- Situats, dissenyats, construïts i conservats de forma que es previngui el risc de contaminació, en particular, per la presència d'animals i altres organismes nocius per a la salut.
- Instal·lacions adequades per mantenir una correcta higiene personal, incloses instal·lacions per la neteja i assecat higiènic de mans, serveis higiènics i vestidors
- Superfícies que han d'estar en contacte amb aliments, fàcils de netejar i desinfectar i en bon estat. De materials llisos, rentables i no tòxics
- Material adequat per a la neteja i desinfecció de l'equip i estris de treball
- Material adequat per a la neteja dels aliments
- Subministrament adequat d'aigua potable
- Mesures o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i eliminació higiènica de substàncies i desfets peril·losos o no comestibles
- Instal·lacions o dispositius per al manteniment i vigilància de les condicions adequades de la temperatura dels productes alimentaris
- Els productes alimentaris s'han de col·locar de forma que es previngui el risc de contaminació

Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat**Descripció: Guinguetes de platja (xiringuitos), guinguetes de parcs públics****Sector PNPC:** Menjars preparats i cuines centrals**Activitat:** Establiments de temporada**Codis PNCP i Activitat: 11 07**