

Codi fitxa	Sector	Activitat
16.5	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	ELABORACIÓ I VENDA DE MENJARS PREPARATS EN EL MATEIX LOCAL
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Menjars preparats, cuinats, precuinats, "rostitseria", venda de pollastres a l'ast,		
Definició de l'activitat		
Local on s'elaboren i es venen menjars preparats al consumidor final, sense servei, per ser consumits fora de l'establiment.		
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). ▪ 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		
Sala venda: ▪ Separada de la zona de cuina		

- Disposaran d'equips o instal·lacions de conservació a temperatura regulada, amb capacitat suficient, amb sistema de control de la temperatura (termòmetre) en un lloc visible, i que garanteixin les següents temperatures:
 - o Menjars preparats congelats $\leq 18^{\circ}\text{C}$.
 - o Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores $\leq 8^{\circ}\text{C}$.
 - o Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - o Menjars calents $\geq 65^{\circ}\text{C}$.
- Rentamans d'accionament no manual en zona de manipulació i envasat (si existeix)
- Els expositors, han de tenir sistema que el protegeixi del públic

Espai destinat a cuina

- Zona separada de la zona de venda
- Finestres, portes i obertures amb pantalles mosquiteres desmuntables
- Superfícies de treball en nombre suficient
- Sistema extractor, eficaç i suficient
- Il·luminació protegida
- Rentamans d'ús exclusiu i complet
- Piques pel rentat d'aliments
- Pica pel rentat d'estrís i vaixel·la
- Sistema mecànic d'higienització de vaixel·la i coberts
- Espai o armari per productes tòxics i estrís de neteja
- Espai o armari per estrís, vaixel·la i envasos
- Recipient estanc i obertura no manual per les escombraries
- Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures.
- Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.

Magatzem no frigorífic d'aliments

Serveis higiènics pels manipuladors

- Cas de compartir amb el públic aixeta de tancament no manual.
- Rentamans equipat correctament.
- Vàter aïllat de zona manipulació per un vestíbul

Vestidors pels manipuladors

- Lloc o espai que permet mantenir la indumentària aïllada i tancada

Altres consideracions

- Els menjars s'han d'elaborar en el mateix establiment
- Per a la venda es faran servir envasos autoritzats per a ús alimentari
- Aquests establiments no poden servir els menjars preparats a col·lectivitats.

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

Descripció: Elaboració i venda de menjar preparat, cuinat, precuinat, rostidoria, pollastres a l'ast, així com establiments d'elaboració i/o venda de peix fregit, marisc bullit, llegums cuits, verdures cuites, pasta cuita, etc

Sector PNPC: Menjars preparats i cuines centrals

Activitat: Establiment d'elaboració i venda de menjar per emportar

Codis PNCP i Activitat: 11 06