

Codi fitxa	Sector	Activitat
16.4	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	VENDA MENJARS PREPARATS
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Menjars preparats, Cuinats, Precuinats		
Definició de l'activitat		
Establiment minorista dedicat a la venda de menjars preparats per emportar, elaborats per una empresa externa i sense servei de menjador en el propi local.		
Normativa sanitària horitzontal		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 640/2006 ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell ▪ Reial Decret 140/2003 		
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). ▪ 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). <ul style="list-style-type: none"> ○ 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		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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:

- Menjars preparats congelats $\leq - 18^{\circ}\text{C}$.
 - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores $\leq 8^{\circ}\text{C}$.
 - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - 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

Altres consideracions

- Els establiments que serveixen menjars a domicili, s'inclourien en aquesta activitat
- Els menjars preparats han de procedir d'una empresa amb RGS si procedeix (veure document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya v.2", aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de febrer de 2012. Modificació aprovada el 20/09/2012).
- Cas de realitzar fraccionament, s'haurà de disposar d'envasos autoritzats per a ús alimentari.

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

Descripció: Establiment en que es ven menjar preparat, cuinat i precuinat, així com peix fregit, marisc bullit, verdures cuites, pasta cuïta, etc.

Sector PNPC: Menjars preparats i cuïnes centrals

Activitat: Establiment de venda de menjars per emportar

Codis PNCP i Activitat: 11 05