

Codi fitxa	Sector	Activitat
20.2	PEIXOS, MOL-LUSCS, BIVALVES I DERIVATS	PEIXATERIA AMB ELABORACIONS
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Peixateria, marisqueria,...		
Definició de l'activitat		
Establiment en el que es realitza la venda minorista de peix i marisc fresc i congelat i elaboracions a base de peix (per exemple fregir o bullir marisc...).		
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 (DOCE 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 de venda minorista.

Sala de venda

- Els productes de la pesca frescos hauran de mantenir-se amb gel en instal·lacions adequades. S'afegirà gel tantes vegades com sigui necessari (Reg. 853/2004). El líquid resultant de la descongelació del gel haurà de drenar-se adequadament (Reg. 852/2004 i Reg. 853/2004).
- El **gel** que hagi d'estar en contacte amb el peix trossejat s'ha de fer amb aigua potable o, en cas que s'utilitzi per refrigerar productes de la pesca sencers, amb aigua neta. S'ha de manipular i emmagatzemar en condicions que el protegeixin de tota contaminació. En cas de compra haurà de procedir d'un establiment registrat
- Aparells que permetin mantenir el peix congelat a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- Peixeres per mantenir els crustacis vius; manteniment correcte de la higiene i de l'aigua (no tipificat).
- Instal·lacions per a la neteja del peix.
- Rentamans amb aigua calenta i freda i equipat convenientment.

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.

Magatzem frigorífic i transport

- Equipats adequadament per mantenir els productes de la pesca frescos, els descongelats i els cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs, a la temperatura de fusió del gel. No obstant, els congelats s'han de mantenir a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ i els que es mantinguin vius a una temperatura que no afecti negativament a la innocuïtat dels aliments o a la seva viabilitat (Reg. 853/2004).
- Els contenidors per emmagatzemar els productes de la pesca frescos hauran d'evitar que l'aigua de fusió del gel estigui en contacte amb els productes.

Altres consideracions

- Els productes de la pesca hauran de procedir d'establiments amb RGS (llotja, mercat central o magatzem frigorífic).
- **Informació obligatòria dels rètols de venda al detall de peix fresc, viu, refrigerats o**

cuïts: Denominació comercial i científica de l'espècie, forma d'obtenció o producció, nom de la zona de captura o de cria, forma de presentació i/o tractament (exemple: "eviscerat", "filetejat", "descongelat", "cuit"...) (R.D.121/2004 art. 4).

- **Informació obligatòria dels rètols de venda al detall de peix congelat o ultracongelat:** Denominació comercial i científica de l'espècie, forma d'obtenció o producció, nom de la zona de captura o de cria, forma de presentació i/o tractament ("sencer", "filets" i altres), denominació ("producte congelat") (R.D.1380/2002 art.3).
- Si el producte ha estat **descongelat**, caldrà indicar-ho i caldrà també indicar la data de caducitat.
- La informació s'exposarà en els llocs de venda en l'etiqueta o en un cartell visible.
- Els mol·luscs bivalvs, independentment de que estiguin depurats o no, s'han d'envasar i identificar amb una **marca sanitària** en un centre d'expedició autoritzat. Tots els envasos han d'estar tancats des de la sortida del centre d'expedició fins el seu lliurament al consumidor o detallista. No hauran de submergir-se en aigua ni pulveritzar-ne un cop embalats per a la venda. El detallista que fraccioni els envasos de mol·luscs bivalvs ha de guardar la marca sanitària durant al menys 60 dies, després de fraccionar els envasos (Reg.853/2004).
- Els peixos o parts de peixos on es detecti la **presència manifesta de paràsits** no es podran comercialitzar pel 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**.
- Quan es **coguin crustacis i mol·luscs**: caldrà refrigerar ràpidament quan no es consumeixin al moment, amb aigua potable, i fins a arribar a una temperatura pròxima a la de fusió del gel. La separació de valves o el pelat, es realitzaran de forma higiènica, i posteriorment caldrà refrigerar o congelar immediatament els productes cuïts.

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

Descripció: Venda de peix i elaboracions a base de peix (per exemple fregir o bullir marisc...)

Sector PNPC: Peixos, mol·luscs bivalves i derivats

Activitat: Peixateria amb elaboracions

Codis PNCP i Activitat: 02 02