

Codi fitxa	Sector	Activitat
10.2	CARN FRESCA I DERIVATS	CARNISSERIA-CANSALADERIA
Denominació comercial		
Cansaladeria, polleria,...		
En aquesta fitxa es trobaran els establiments que realitzin activitats d'elaboració pròpies de cansaladeria, definides a continuació:		
Definició de l'activitat		
CANSALADERIA ("CARNICERIA-SALCHICHERIA"), establiments dedicats a l'activitat de carnisseria amb elaboració en un obrador annex, o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de preparats de carn (frescs, crus-adobats, etc...) i embotits de sang entre els que es consideren les "morcillas" i la botifarra negra o d'aquells tradicionals que les autoritats competents poden determinar i autoritzar. Inclou també l'activitat d'assaonar cansalada. Tots aquests productes elaborats només podran ser comercialitzats en les seves pròpies instal·lacions de venda al públic i en les seves sucursals.		
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 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis (BOE núm. 147, de 18/06/14). <ul style="list-style-type: none"> ○ I les seves afectacions ▪ Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-xarcuteries de Catalunya (DOGC núm.4423 de 11/07/2005) ▪ 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) <ul style="list-style-type: none"> ○ I les seves afectacions ▪ Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al por menor (BOE núm. 273 de 14/11/2003). 		

- I les seves afectacions
- [Reial Decret 260/2002, de 8 de març](#), pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn de braus de l'índia (BOE núm. 64 de 15/03/2002).
 - I les seves afectacions
- [Ordre de 14 de gener de 1986](#), per la qual s'aprova la norma de qualitat per carns picades de vacu, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE núm.18 de 21/01/1986).
 - I les seves afectacions
- [Ordre de 21 de gener de 1985](#), per la qual es liberalitza el sacrifici d'equins i l'obertura d'establiments de venda de carn d'aquests animals (BOE núm.24 de 28/01/1985).
 - I les seves afectacions
- Normes de qualitat dels diferents productes

Condicions tecnicosanitàries

Dependències de venda

- Mostrador, vitrina i elements frigorífics amb termòmetre
- Mostradors protegits per a productes que no necessitin tractament de fred
- Evitar incidència directa dels raigs solars
- Rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- Taula o un altra element de característiques similars
- Equips, recipients i estris de treball de materials de fàcil neteja i desinfecció
- Recipients per als productes alimentaris rebutjats per al consum humà. Identificats com "REBUIG" o en el seu cas "MER".
- Instal·lacions frigorífiques per a la conservació en refrigeració o congelació amb aparells per a la lectura i comprovació de les temperatures.

Obrador

- Part de l'establiment tancada al públic destinada a les activitats de manipulació, preparació, emmagatzematge de carns, preparats de carn i altres productes d'acord amb les activitats pròpies de la definició de cansaladeria. Poden estar junts o separats de les dependències de venda amb les que formin una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzats en un mateix municipi on figuri ubicat l'establiment considerat central.
- La temperatura dels locals garantirà una producció higiènica. Si fos necessari estaran proveïts d'aire condicionat.
- Equips adequats pel picat, amassat i embotit dels productes.
- Dispositius o equips adequats, quan sigui necessari, pels tractaments de salat i cocció

dotats, en el seu cas, de sistemes d'extracció de fums i vapors.

- Rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- Espai per a vestidor, instal·lació per guardar la roba i el calçat que estigui tancada i que eviti la contaminació.
- Dispositiu o armari per a l'emmagatzematge de condiments, espècies i additius alimentaris, en unes condicions que s'eviti la seva alteració i/o contaminació.
- Els processos de dessalat i preparació de budells per embotir i els de retirada d'envasos i embalatges podran realitzar-se en locals de manipulació, sempre que s'eviti qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.
- Pot utilitzar-se la fusta en els casos que estigui justificat per raons tecnològiques i sempre que sigui sense risc de contaminació.
- Espai per a productes i estris de neteja: dispositiu o armari tancat i identificat per a l'emmagatzematge de detergents, desinfectants i substàncies similars i el material de neteja i desinfecció.
- Serveis higiènics dotats correctament i no han d'obrir directament a zones de manipulació.

Altres consideracions

- L'activitat com a cansaladeria, no inclou l'elaboració de productes curats ni pernil dolç ni menjars preparats, que s'inclouen a l'activitat de carnisseria-xarcuteria.
- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda de:
 - $\leq 7^{\circ}\text{C}$ per a les carns fresques refrigerades d'animals domèstics de l'espècie bovina, porcina, ovina, caprina, solípedes, mamífers terrestres silvestres reproduïts, criats i sacrificats en captivitat, i de la caça major silvestres.
 - $\leq 2^{\circ}\text{C}$ per a les carns picades i preparats de carn picada.
 - Entre $\leq 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq 7^{\circ}\text{C}$ per als preparats de carn serà segons la matèria primera i l'espècie animal de la que s'obtingui.
 - $\leq 3^{\circ}\text{C}$ per a les despulles.
 - $\leq -12^{\circ}\text{C}$ per a les carns i despulles congelades.
 - $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per a les carns refrigerades de gallines, galls dindi, pintades, ànecs, oques, conills, aus silvestres reproduïdes, criades i sacrificades amb captivitat o aus de caça.
- Les carns fresques i derivats han de procedir d'establiments amb RGS i anar acompanyats d'un document de trasllat amb la marca sanitària de l'establiment d'origen.
- Totes les instal·lacions d'emmagatzematge han de permetre una separació física efectiva entre productes crus i productes cuïts que no han de patir tractament tèrmic posterior.
- Els materials i envasos han de ser d'ús alimentari.
- Les cansaladeries podran elaborar carn picada, per vendre en el mateix dia de la seva elaboració i en el establiment on s'ha picat la carn. La carn picada no pot portar cap tipus

d'additiu.

- Disposaran de mitjans adequats de transport si escau.
- El Marcat sanitari dels derivats carnis (preparats carnis, i altres productes propis de l'activitat de cansaladeria) haurà d'incloure dins d'un rectangle, les indicacions següents:
 - En la part superior, l'expressió "ELABORACIÓ PRÒPIA", en majúscules.
 - En la part central, el número de registre de l'establiment.
 - En la part inferior, l'expressió "VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR", en majúscules.

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

Descripció: Carnisseries-cansaladeries (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis)

Sector PNPC: Carn i derivats

Activitat: Carnisseria-cansaladeria

Codis PNCP i Activitat: 01 02