

Codi fitxa	Sector	Activitat
10.1	CARN FRESCA I DERIVATS	CARNISSERIA
Denominació comercial		
Carnisseria, per als establiments de venda al detall carn fresca i derivats carnis		
Polleria, per als establiments de venda al detall de carn d'aviram, conill, caça i carn d'èquids...		
Definició de l'activitat		
<p>Aquells establiments dedicats a la manipulació, preparació i presentació i, en el seu cas emmagatzematge de carns i despulles fresques (refrigerades i congelades), amb i sense ós, en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, enllardat i altres anàlogues, segons es tracti) així com, però sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o en llesques) i altres productes d'origen animal, per a la seva venda al consumidor en les dependències pròpies destinades a aquest fi.</p> <p>En la presentació de les carns podran utilitzar-se altres productes alimentaris, sempre que els trossos o peces d'aquelles no perdin les característiques de les carns fresques i sense addició d'additius i condiments.</p> <p>Podran expedir altres productes alimentaris pels quals es trobin degudament autoritzats i contar, opcionalment, amb obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic per desfet, preparació i presentació de les carns.</p>		
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 ▪ 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 lidia (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 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 pels productes alimentaris rebutjats pel 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 dels establiments 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 carnisseria. 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 de la carn.

- Rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- Espai per vestidor, instal·lació per guardar la roba i el calçat que estigui tancada i que eviti la contaminació.
- Pot utilitzar-se la fusta en els casos que estigui justificat per raons tecnològiques i sempre que sigui sense risc de contaminació.
- Espai per productes i estris de neteja: dispositiu o armari tancat i identificat per 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

- 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 silvestre.
 - $\leq 2^{\circ}\text{C}$ 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.
- Des de l'any 1985 els establiments de carn d'equí no són de venda exclusiva, i aquest tipus de carn es compatible amb la de les altres espècies
- 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
- Les carnisseries podran elaborar carn picada, per vendre en el mateix dia de la seva elaboració. La carn picada no pot portar cap tipus d'additiu.
- Disposaran de mitjans adequats de transport si escau.
- La carn de caça ha de procedir d'un establiment inscrit al registre sanitari (RGS)

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

Descripció: Carnisseria en la que es ven carn fresca

Sector PNPC: Carn i derivats

Activitat: Carnisseria de carn fresca

Codis PNCP i Activitat: 01 01