

| Codi fitxa   | Sector | Activitat                             |
|--|--------|---------------------------------------|
| 13.2   | GELATS | VENDA I ELABORACIÓ ARTESANA DE GELATS |
| <b>Denominació comercial/ activitat assimilable</b>  |        |                                       |
| Gelateria  |        |                                       |
| <b>Definició de l'activitat</b>  |        |                                       |
| Establiment dedicat a l'elaboració i venda en el mateix local de gelats.   |        |                                       |
| <b>Normativa sanitària horitzontal</b>   |        |                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 640/2006</a></li> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell</a></li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003</a></li> </ul>   |        |                                       |
| <b>Normativa sanitària específica</b>  |        |                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004</a>, 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"> <li>○ I les seves afectacions</li> </ul> </li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 618/1998, de 17 d'abril</a>, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per congelar (BOE núm. 101 de 28/04/1998). <ul style="list-style-type: none"> <li>○ I les seves afectacions</li> </ul> </li> </ul> |        |                                       |
| <b>Condicions tecnosanitàries</b>  |        |                                       |
| Veure fitxa 04.0 Condicions tecnosanitàries generals. Establiment venda minorista.   |        |                                       |
| <b>Zona d'elaboració (obrador):</b>  |        |                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terres <ul style="list-style-type: none"> <li>○ De fàcil neteja i desinfecció.</li> <li>○ Materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics.</li> <li>○ Han de permetre un desguàs suficient.</li> </ul> </li> </ul>   |        |                                       |

- Sostres i falsos sostres
  - Dissenyats, construïts i acabats de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia, redueixin la condensació, la formació de fongs i el despreniment de partícules
- Parets
  - Conservació en bon estat. De fàcil neteja i desinfecció.
  - Materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics. Superfície llisa fins una alçada adequada per a les operacions que s'hagin de realitzar.
- Instal·lacions per a la neteja, desinfecció i emmagatzematge de l'equip i dels estris de treball
  - Aquestes instal·lacions hauran d'estar construïdes amb materials resistent a la corrosió, ser fàcils de netejar i tenir un subministrament suficient d'aigua calenta i freda.
- Instal·lacions de rentat d'aliments
  - Amb subministrament suficient d'aigua calenta, freda o ambdues.
  - Han de mantenir-se nets i, en cas necessari, desinfectats.

**Sala de venda:**

Veure fitxa condicions tecnicosanitàries generals

- Els equips d'emmagatzematge i exposició hauran d'estar proveïts de dispositius de control de la temperatura.
- Els productes han d'estar protegits contra qualsevol focus de contaminació

**Transport:**

- Durant el transport els gelats es mantindran a una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , amb una tolerància de  $4^{\circ}\text{C}$ .

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

Codis PNCP i Activitat: 14 02

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

**Descripció:: Venda i elaboració de gelats, orxates o similars (inclou els obradors no annexos a botiga).**

**Sector PNPC:** Gelats i/o orxates.

**Activitat:** Gelateria - orxateria amb elaboració

**Codis PNCP i Activitat: 14 02**