

Codi fitxa	Sector	Activitat
01.01	CARN I DERIVATS	CARNISSERIA DE CARN FRESCA
Denominació comercial		
<p>Carnisseria, pels establiments de venda al detall de carn fresca i derivats carnis.</p> <p>Polleria, per als establiments de venda al detall de carn d'aviram, conill, caça i carn d'èquids.</p>		
Definició de l'activitat (Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre , article 2)		
<p>Establiment dedicat a la manipulació, preparació i presentació i, en el seu cas, emmagatzematge de carnis i despulles fresques (refrigerades o congelades), amb o 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 llescats) i altres productes d'origen animal, per a la seva venda al consumidor en les dependències pròpies destinades a aquesta finalitat.</p> <p>En la presentació de les carnis podran utilitzar-se altres productes alimentaris, sempre que els trossos o peces d'aquelles no perdin les característiques de les carnis fresques i sense addició d'additius i condiments.</p> <p>Podran expedir altres productes alimentaris els quals estiguin degudament autoritzats i comptar, opcionalment, amb obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic per a l'especejament, preparació i presentació de les carnis.</p>		
Normativa sanitària horitzontal		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004). ▪ Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003). 		
Normativa sanitària específica		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació ▪ DECRET 9/2019, de 8 de gener, relatiu a la recollida, el transport, el condicionament i la comercialització de caça silvestre destinada al consum. (DOGC núm. 7785, de 10-01-2019). ▪ 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). ▪ Reglament (CE) núm. 543/2008, de 16 de juny, pel qual s'estableixen les normes de desenvolupament del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell en el que pertoca a la 		

comercialització de la carn d'aus de corral.

- [ORDRE ARP/304/2005, d'1 de juliol](#) , per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-cansaladeries de Catalunya (DOGC núm. 4423, de l'11/07/2005).
- [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).
- [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).
- Normes de qualitat dels diferents productes

Condicions tecnicosanitàries

Veure fitxa 00.01 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.

Dependències de venda [RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#):

- Han de disposar de mostradors, vitrines o altres elements per a l'exposició al públic dels productes frescos (refrigerats o congelats), que siguin frigorífics i evitin possibles contaminacions. Han de disposar de termòmetre.
- Cal disposar d'instal·lacions frigorífiques per a la conservació, en refrigeració o congelació, de matèries primeres i productes que ho necessitin. Han de disposar de termòmetre.
- En cas que els productes no necessitin conservar-se en fred, els elements d'exposició evitaran igualment el contacte o manipulació d'aquests per part del públic, excepte que es tracti de conserves o productes envasats en materials impermeables i degudament etiquetats.
- S'ha de disposar de rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- S'ha de disposar d'una taula o un altre element similar, destinat a la manipulació i preparació de les carns i altres productes, construïda amb materials autoritzats i de fàcil neteja i desinfecció.
- Els equips, recipients i estris de treball han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció i resistents a la corrosió.
- Disposar de recipients especials, estancs, de materials inalterables, de fàcil neteja i desinfecció i amb tapa per als productes alimentaris de rebuig per al consum humà. S'han d'identificar al seu exterior com "REBUIG" o "MER" (materials especificats de risc).
- S'ha d'evitar la incidència directa dels raigs solars sobre tota classe de productes.
- A la zona de venda, el número de registre municipal haurà de figurar en un lloc visible del mostrador, juntament amb l'expressió: «Venda directa al consumidor» ([RD 1376/2003, article 4](#)).

Obrador (opcional):

- Part dels establiments, tancada al públic, destinada a les activitats de manipulació, preparació, elaboració pròpia i, en el seu cas, 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 [RD 1376/2003, article 2.](#)

- 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.

Altres consideracions

- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda són: ([RD 1376/2003, capítol II de l'annex](#))
 - $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 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.
- 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 [Ordre de 14 de gener de 1986, punt 5.3 i 9.](#)
- La carn de caça ha de ser proveïda per un establiment de manipulació de caça (prepara la carn de caça per la seva manipulació), el qual estigui autoritzat i inscrit en el RSIPAC. S'ha de poder comprovar documentalment l'origen de la carn amb factures, albarans, etc. [DECRET 9/2019, de 8 de gener.](#)

No obstant, es permet el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn de caça (sense obtenir-se en un establiment de manipulació de caça) a establiments minoristes (dintre del municipi o de la zona que defineixi l'autoritat sanitària). La carn haurà de portar la identificació "VENDA LOCAL" i el número de registre de l'establiment, sobre el producte o envàs o embalatge. La informació que haurà d'aportar el productor al minorista és: ([Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020](#))

- Número registre de l'establiment
 - Descripció de la mercaderia
 - Pes net
 - Data de caça
- Es permet el subministrament directe per part del productor de carn d'aus i conill a establiments minoristes (fins a 100 km). La informació que haurà d'aportar el productor al minorista és: ([Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020](#))
 - RGS on consti autorització per sacrificar a l'explotació
 - Descripció de la mercaderia
 - Pes net
 - Data de sacrifici

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