

Codi fitxa	Sector	Activitat
11.03	MENJARS PREPARATS I CUINES CENTRALS	RESTAURANT
Definició de l'activitat		
<p>Establiment sense barra que disposa de servei de menjador i cuina, per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, a pagament, per ser consumits en el mateix local (independentment que la seva denominació comercial sigui pizzeria, creperia, marisqueria, cafeteria, etc.).</p>		
Normativa sanitària horitzontal		
<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. ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004) ▪ Reial Decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003). 		
Altres normes relacionades amb les definicions de Bar, Bar-restaurant i Restaurant		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives (DOGC núm. 5709 de 30/12/2010). 		
Normativa sanitària específica		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 895/2013, de 15 de novembre, pel qual es modifica el Reial Decret 1431/2003, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització en el sector dels olis d'oliva i de l'oli de pinyolada d'oliva (BOE núm. 275, de 16/11/2013). ▪ 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). ▪ 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 de 12/01/2001). ▪ Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991). ▪ Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes 		

Condicions tecnicosanitàries

Veure fitxa 00.01 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.

- Als locals no es permetrà el contacte directe dels aliments amb el terra, ni la presència d'animals (art. 6 [RD 3484/2000](#)).
- Les zones d'elaboració, manipulació i envasat de menjars preparats disposaran, quan sigui necessari, de rentamans d'accionament no manual (art. 3 [RD 3484/2000](#)).
- Les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús i els contenidors per a la distribució de menjars preparats seran higienitzats amb mètodes mecànics (rentavaixelles) que assegurin la seva correcta neteja i desinfecció (art. 3 [RD 3484/2000](#)).
- Els menjars preparats s'elaboraran amb la menor antelació possible al seu consum (art. 6 [RD 3484/2000](#)).
- La descongelació es realitzarà en refrigeració. Un cop descongelats, els aliments no es podran recongelar (art. 6 [RD 3484/2000](#)).
- Els menjars preparats cuinats elaborats a l'establiment per a ser consumits insitu i que es conservin en fred, s'hauran de refredar el més ràpid possible, de forma que s'assoleixin 8°C com a màxim en el centre de l'aliment (art. 6 [RD 3484/2000](#)).
- Els menjars preparats cuinats es mantindran en refrigeració fins a la seva utilització i es reescalfaran en el menor temps possible, de forma que s'assoleixin els 65 °C com a mínim en el centre de l'aliment (art. 6 [RD 3484/2000](#)).
- Les temperatures d'emmagatzemament, conservació, transport, venda i servei dels menjars preparats seran (art. 7 [RD 3484/2000](#)):
 - Menjars congelats ≤ -18°C.
 - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores ≤ 8°C.
 - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores ≤ 4°C
 - Menjars calents ≥ 65°C.
- Els envasos i recipients que continguin aliments s'emmagatzemaran protegits de la contaminació (art. 7 [RD 3484/2000](#)).
- Els productes de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització o qualsevol altra substància tòxica, s'emmagatzemarà en un lloc separat, on no existeixi risc de contaminació dels aliments, i estaran en els seus recipients originals i degudament identificats (art. 7 [RD 3484/2000](#)).

Altres consideracions

- Servei a domicili: Els establiments que serveixen menjars a domicili, s'inclourien en aquesta activitat. En aquest cas haurà de disposar de sistema de transport en correctes condicions sanitàries, utilitzar envasos i/o contenidors adequats i assegurar les temperatures necessàries per a la seguretat dels aliments. A més, caldrà proporcionar la informació necessària al consumidor abans i durant l'entrega.
- Peix cru o semi-cru: És obligatori garantir que els productes de la pesca per a consumir en cru o pràcticament en cru hagin estat prèviament congelats a una temperatura igual o inferior a -20 °C en la totalitat del producte, durant un període de mínim 24 hores. Així

mateix cal fer saber als consumidors que els productes de la pesca en qüestió han estat congelats mitjançant rètols o a les cartes-menús (art. 1 i 4 [RD 1420/2006](#)).

- **Menjars amb ou:** En l'elaboració d'aliments de consum immediat que portin ou com a ingredient i quan no rebin un tractament tèrmic de mínim 75°C al centre de l'aliment (maioneses, salses i cremes...), es substituirà l'ou per ovoproductes pasteuritzats elaborats per empreses autoritzades. La seva conservació serà a màxim 8°C fins al consum i durant màxim 24 hores des de l'elaboració. La maionesa, a més, tindrà un pH màxim de 4,2 (art. 1-4 [RD 1254/1991](#)).
- **Oli d'oliva i de pinyolada d'oliva:** Els olis es posaran a disposició del consumidor final en envasos etiquetats i amb un sistema d'obertura que perdi la seva integritat després del seu primer ús. Els envasos que per la seva capacitat es puguin utilitzar més d'un cop, tindran, a més, un sistema de protecció que impedeixi la seva reutilització un cop esgotat el seu contingut original ([RD 895/2013](#)).
Compra de carn d'aus i de conill: 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 (art. 19 [RD 1086/2020](#)):
 - RGS on consti autorització per sacrificar a l'explotació
 - Descripció de la mercaderia
 - Pes net
 - Data de sacrifici
- **Compra de carn de caça:** 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](#)).

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: (art. 19 [RD 1086/2020](#)).

- Número registre de l'establiment
 - Descripció de la mercaderia
 - Pes net
 - Data de caça
- **Compra de llet crua:** Els productors de llet crua poden subministrar a establiments minoristes quan són establiments autoritzats i inscrits al RGS. La llet crua ha d'estar envasada amb un dispositiu de tancament que impedeixi la contaminació i etiquetada amb:
 - Data caducitat (fins a 3 dies després de la munyida)
 - Les indicacions "Llet crua sense tractament tèrmic: Consumir únicament després de bullir durant almenys 1 minut" i "Conservar en refrigeració entre 1 i 4°C".

Els minoristes podran utilitzar llet crua com a ingredient només si la bullen o sotmeten a tractament culinari equivalent (art. 27 [RD 1086/2020](#)).

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

Descripció: Activitat que es duu a terme en un local sense barra i que disposa de servei de menjador i cuina. Ofereix àpats a la clientela consistents bàsicament en dinars i sopars, a pagament, per consumir-ne en el mateix local (independentment que la seva denominació comercial sigui pizzeria, creperia, marisqueria, cafeteria, etc.).

Sector PNPC: Menjars preparats i cuines centrals

Activitat: Restaurant

Codis PNCP i Activitat: 11 03