Codi fitxa	Sector	Activitat
16.1	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	BAR

Denominació comercial/ activitat assimilable

Taverna, cafeteria, “granja”, creperia, gofreria, altres activitats amb degustació.

Definició de l’activitat

Establiment que disposa de barra i que també pot tenir servei de taula, per oferir al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades, o no, exclusivament de tapes i/o entrepans

Normativa sanitària horitzontal

- Reial Decret 640/2006
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell
- Reial Decret 140/2003

Altres normes relacionades amb les definicions de Bar, Bar-restaurant i Restaurant

- 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).
    - I les seves afectacions

Normativa sanitària específica

Si només ven begudes:

Veure fitxa 08.1 Venda de begudes alcohòliques i no alcohòliques, sucs de fruita i vegetals

Si elabora tapes, entrepans, creps ...,

A més, haurà de complir:

- 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).
    - I les seves afectacions
- 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 (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).

Condicions tecnicosanitàries

Servei de begudes:

- Sistema mecànic d'higienització de la vaixella
- Pica per a la neteja d'estris i mans amb aigua freda i calenta

Servei de tapes o entrepans:

- Finestres, portes i obertures amb pantalles mosquiteres desmuntables
- Superfícies de treball en nombre suficient
- Sistema extractor, eficaç i suficient
- Il·luminació protegida
- Rentamans d'ús exclusiu i complert
- Piques pel rentat d'aliments
- Pica pel rentat d'estris i vaixella
- Sistema mecànic d'higienització de vaixella i coberts
- Espai o armari per productes tòxics i estris de neteja
- Espai o armari per estris, vaixella i envasos
- Recipient estanc i obertura no manual per les escombraries
- Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures:
  - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores $\leq$ 8ºC.
  - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores $\leq$ 4ºC
  - Menjars calents $\geq$ 65ºC.
- Les tapes o entrepans elaborats i exposats al públic han d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura
- Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.

Magatzem no frigorífic d'aliments

Serveis higiènics pels manipuladors

- Cas de compartir amb el públic, es requereix aixeta de tancament no manual.
- Rentamans equipat correctament.
- Vàter aïllat de zona manipulació per un vestíbul

Vestidors per als manipuladors

- Lloc o espai que permet mantenir la indumentària aïllada i tancada

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

Descripció: Activitat que es duu a terme en un local amb barra i que també pot disposar de servei de taula per proporcionar al públic, a pagament, begudes acompanyades, o no, exclusivament de tapes i/o entrepans

Sector PNPC: Menjars preparats i cuines centrals

Activitat: Bar

Codis PNCP i Activitat: 11 01