



REQUISITS SANITARIS BÀSICS
FORNS DE PA



Ajuntament de L'Hospitalet

Normativa sanitària bàsica:

- Reglament (CE) 852/2004 d'higiene dels productes alimentaris.
- RD 308/2019 norma de qualitat per al pa.
- RD 126/2015 norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats als llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al menor.
- RD 496/2010 norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria.
- Decret 333/1998 sobre comercialització i venda de pa.
- Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Requisits bàsics



Generals:

- Local aïllat de l'exterior mitjançant una porta efectiva.
- Condicions de conservació, manteniment i neteja correctes.
- Terres, parets i sostres de tot el local de material llis i de neteja fàcil.
- Llums protegits.
- Aigua corrent freda i calenta per a la neteja d'estris i mans del personal manipulador.
- Obertures i finestres amb dispositius contra l'entrada d'insectes i/o rosegadors.

Zona de venda:

- Prestatgeries en compartiments pel pa sense envasar, separades del públic per un taulell i fora del seu abast.
- Taulells protegits (vitrines) per a productes que no necessitin tractament de fred.
- Vitrines refrigerades i/o cambres de refrigeració pels productes que continguin crema, nata i rovell d'ou, amb aparells per a la lectura i comprovació de les temperatures.
- La venda de productes sense envasar l'ha de fer el personal exclusivament dedicat a aquesta activitat, i ho podrà simultaniejar només amb la venda de rebosteria, pastisseria, confiteria, brioxeria, entrepans, panades, masses fregides, gelats i la seva degustació en el local, acompanyada de begudes refrescants i solubles, i amb la venda de productes alimentaris d'envàs íntegre i no recuperable.
- El pa del dia es pot vendre sense envasar, però, abans de servir-lo al consumidor, s'ha d'embolicar amb materials autoritzats.
- Si el venedor efectua el cobrament, cal que utilitzi una protecció adequada per tal d'evitar qualsevol contaminació del pa o d'altres productes (pinces, bossa de plàstic, guants, etc.).

Obradors, zones de manipulació o finalització de productes:

- Separats de la zona de venda, sense accés per al públic, se situaran el forn, la fermentadora, etc.
- Rentamans d'accionament no manual, amb aigua potable freda i calenta, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Cal disposar de magatzem frigorífic, cambra de refrigeració i/o cambra de congelació, si s'utilitzen productes semielaborats (ex.: pa precuit).

Zona de degustació (si s'escau):

- Pica per a la neteja d'estrís i mans, dosificador de sabó, amb aigua potable calenta i freda, eixugamans d'un sol ús i aixeta d'accionament no manual.
- Sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la (rentagots o rentavaixel·les industrial).

Pa envasat:

- Es pot vendre en règim d'autoservei.
- El pa i els productes derivats, per poder vendre'ls en règim d'autoservei, s'han de presentar obligatòriament envasats i etiquetats, d'acord amb el que estableix la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat. L'envàs ha de protegir el producte de qualsevol contaminació.

Altres requisits

- Espai per a vestidor, instal·lació per desfer la roba exclusiva de treball.
- Espai aïllat per a productes i estris de neteja.
- Recipients d'escombraries adequats, nets, aïllats dels aliments, dotats amb tapadora i pedal.
- Serveis higiènics: rentamans amb aigua freda i calenta, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús. No poden comunicar directament amb espais on es manipulen o s'emmagatzemen aliments. Disposarà d'un sistema de ventilació natural o mecànica.
- Els establiments que no elaboren el pa i derivats que comercialitzen n'han de poder acreditar l'origen. Quan aquests establiments no siguin explotats directament pel fabricant, cal que s'indiqui la procedència dels productes exposats a la venda. El pa i els productes de pastisseria han de procedir d'establiments autoritzats.
- Està prohibit congelar el pa, la venda de pa sense envasar en les caixes dels autoserveis i la cocció de pa sense llicència específica i/o manca de condicions sanitàries.
- Consum:
 - A tots els establiments que venguin pa sense envasar s'hi exhibirà, en lloc visible, un cartell de drets dels consumidors, amb el text següent: "El consumidor té dret a fer comprovar el pes de les peces de pa que vol comprar". "El consumidor pot exigir i utilitzar els fulls de reclamacions que aquest establiment té a la seva disposició".
 - Cal disposar d'una balança a la vista del públic, per a les comprovacions de pes del producte, a petició del comprador.
 - El pa sense envasar s'ha de col·locar sempre en les prestatgeries, i hi figurarà un rètol indicant la denominació del producte, el pes i el preu.

Documentació necessària



- Elaborar un pla d'autocontrol específic per a cada establiment (veure ***Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació*** de l'Ajuntament de L'Hospitalet), en el qual han de constar els següents prerequisits:
 - Formació en manipulació d'aliments.
 - Pla de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de plagues i animals indesitjables.
 - Pla de control de proveïdors i traçabilitat.
 - Pla de control de temperatures.
 - Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària.
- Declaració responsable a l'inici de l'activitat (veure tràmits al web de l'Ajuntament):

www.l-h.cat



Per temes



Salut



Tràmits



Seguretat alimentària