



REQUISITOS SANITARIOS BÁSICOS
PANADERÍAS



Normativa sanitaria básica:

- Reglamento (UE) 852/2004 de higiene de los productos alimentarios.
- RD 308/2019 norma de calidad para el pan.
- RD 126/2015 norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en el lugar de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- RD 496/2010 norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Decreto 333/1998 sobre comercialización y venta de pan.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Requisitos básicos



Generales:

- Local aislado del exterior mediante puerta efectiva.
- Condiciones de conservación, mantenimiento y limpieza correctos.
- Suelos, paredes y techos de todo el local de material liso y de fácil limpieza.
- Luces protegidas.
- Agua corriente fría y caliente para la limpieza de utensilios y manos del personal manipulador.
- Oberturas y ventanas con dispositivos contra la entrada de insectos y/o roedores.

Zona de venta:

- Estanterías en compartimentos para el pan sin envasar, separadas del público por un mostrador y fuera de su alcance.
- Alimentos protegidos (ej.: vitrinas) para productos que no necesitan tratamiento de frío.
- Vitrinas refrigeradas y/o cámaras de refrigeración para los productos que contengan crema, nata y yema de huevo, con aparatos de lectura y comprobación de las temperaturas.
- La venta de productos sin envasar debe efectuarla personal exclusivamente dedicado a esta actividad, y se podrá simultanear con la venta de repostería, pastelería, confitería, bollería, bocadillos, empanadas, masas fritas, helados y su degustación en el local, acompañada de bebidas refrescantes y solubles, con la venta de productos alimentarios de envase íntegro y no recuperable.
- El pan del día se puede vender sin envasar pero antes de servirlo al consumidor debe envolverse con materiales autorizados.
- Si el vendedor efectúa el cobro, debe utilizar una protección adecuada para evitar cualquier contaminación del pan u otros productos (pinzas, bolsa de plástico, guantes, etc.).

Obradores, zonas de manipulación o finalización de productos:

- Separados de la zona de venta, sin acceso al público, se situaran el horno, la fermentadora, etc.
- Lavamanos de accionamiento no manual, con agua potable fría y caliente, dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso.
- Debe disponer de almacén frigorífico, cámara de refrigeración y/o cámara de congelación, si se utilizan productos semielaborados (ej.: pan precocido).

Zona de degustación (si corresponde):

- Fregadera para la limpieza de utensilios y manos, jabón dosificador, con agua potable caliente y fría, papel secamanos de un solo uso y grifo de accionamiento no manual.
- Sistema mecánico de higienización de la vajilla (lavavasos o lavavajillas industrial).

Pan envasado:

- Se puede vender en régimen de autoservicio.
- El pan y los productos derivados, para poder venderlos en régimen de autoservicio, deben presentarse obligatoriamente envasados y etiquetados, de acuerdo con lo que establece la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. El envase debe proteger el producto de cualquier contaminación.

Otros requisitos

- Espacio para vestuario, instalación para guardar la ropa exclusiva de trabajo.
- Espacio aislado para productos y utensilios de limpieza.
- Recipientes de basuras adecuados, aislados de los alimentos, dotados con tapa y pedal.
- Servicios higiénicos: lavamanos con agua fría y caliente, dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso. No puede comunicar directamente con zonas donde se manipulen o almacenen alimentos. Dispondrán de un sistema de ventilación natural o mecánica.
- Los establecimientos que no elaboran el pan y derivados que comercializan deben poder acreditar el origen. Cuando estos establecimientos no sean explotados directamente por el fabricante, deben indicar la procedencia de los productos expuestos a la venta. El pan y los productos de pastelería deben proceder de establecimientos autorizados.
- Está prohibido congelar el pan, la venta de pan sin envasar en las cajas de los autoservicios y la cocción de pan sin licencia específica y/o falta de condiciones sanitarias.
- Consumo:
 - En todos los establecimientos que venden pan sin envasar se exhibirá, en lugar visible, un cartel de derechos de los consumidores, con el texto siguiente: "El consumidor tiene derecho a hacer comprobar el peso de las piezas de pan que quiere comprar". "El consumidor puede exigir y utilizar las hojas de reclamaciones que este establecimiento tiene a su disposición".
 - Se ha de disponer de una báscula a la vista del público, para las comprobaciones de peso del producto, a petición del comprador.
 - El pan sin envasar debe colocarse siempre en les estanterías, y figurará un rótulo indicando la denominación del producto, el peso y el precio.

Documentación necesaria



- Elaborar un plan de autocontrol específico para el establecimiento (ver **Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación** del Ayuntamiento de L'Hospitalet), en el que deben constar los siguientes requisitos:
 - Formación en manipulación de alimentos.
 - Plan de limpieza y desinfección.
 - Plan de control de plagas y animales indeseables.
 - Plan de control de proveedores y trazabilidad.
 - Plan de control de temperaturas.
 - Plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.
- Declaración responsable al inicio de la actividad (ver trámites en la web del Ayuntamiento):

www.l-h.cat



Por temas



Salud



Trámites



Seguridad alimentaria