

Sector	PA I PASTISSERIA		
Activitat	ESTABLIMENT DE VENDA DE PA, BRIXERIA, REBOSTERIA I/O PRODUCTES DE PASTISSERIA AMB OBRADOR		
Codi	PP 02	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Forn, fleca, confiteria i/o pastisseria.

Tipologia d'activitat

- Establiment on es realitza l'activitat de venda de pa, brioxeria, rebosteria i/o productes de pastisseria, amb obrador on es realitza l'elaboració d'aquests.
- Subministrament directe d'aliments preparats en locals utilitzats principalment com a habitatge privat.

Condicions tecnicosanitàries

- La disposició, el disseny i les dimensions dels establiments han de permetre una **realització higiènica** de totes les operacions.
- Els materials de les instal·lacions han de ser de **fàcil neteja, desinfecció i no tòxics** (per exemple planxes d'acer inoxidable, gres no absorbent, rajoles, PVC, pintura que es pugui rentar, etc.).
- L'accés a l'establiment ha de disposar de sistemes que **protegeixin front la possible entrada de contaminació i/o plagues** (pols, brutícia, insectes, rosegadors i d'altres animals indesitjables)
- Les finestres practicables i les altres obertures que comuniquin amb l'exterior (conductes de ventilació) han de disposar de **pantalles mosquiteres**.
- La il·luminació ha d'estar **protegida** en qualsevol zona on es manipulin aliments o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors).
- Les instal·lacions frigorífiques (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre. Igual que s'ha de comptar amb un **termòmetre manual** per poder mesurar la temperatura del propi aliment.
- L'emmagatzematge no frigorífic d'aliments:
 - Les condicions ambientals han de ser òptimes (ambient fresc i sec).
 - L'emmagatzematge dels aliments ha de ser sense tocar el terra.
 - Si l'espai d'emmagatzematge coincideix amb l'espai d'elaboració, cal comptar amb dispositius tancats (armari, contenidors de plàstic, etc.)
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir **tapadora i pedal**.
- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistent per a la manipulació dels aliments**.

- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: **aixeta d'accionament no manual** (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica¹) **aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús** (s'aconsella que siguin fixos de paret). S'aconsella que la pica rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estris sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
- Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una **pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús**.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos (autoritzats per ús alimentari) en un **correcte estat de neteja**. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat. S'admet guardar en prestatgeries obertes tots aquells estris de treball que entrin en contacte amb el foc (cassoles, paelles, etc.).
- Vestidors:
 - La roba de carrer i els objectes personals han d'estar **guardats aïllats** en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu
- Serveis higiènics per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):
 - El rentamans ha d'estar equipat amb aixeta de **tancament no manual** (polsador) amb aigua, **dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús** (paper o aire).
 - Cal assegurar que el vàter queda aïllat de qualsevol zona on es manipulin i/o s'emmagatzemin aliments per una **porta amb tancament efectiu** (sistema de retorn automàtic) i amb **sistema de ventilació** natural o forçada.
- Emmagatzematge de productes de neteja:
 - Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombra, galleda, etc.) en un **espai aïllat dels aliments**. Cas d'emmagatzemar-los a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho en dispositius tancats.
- **Autocontrols**
 - S'haurà de disposar dels autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següent enllaç :

http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene

Si es porta a terme activitat de venda al mateix local

- Productes sense envasar
 - Els aliments exposats han d'estar **protegits** del contacte o manipulació per part de la clientela i lluny de **fonts de calor** que els puguin deteriorar
 - El pa sense envasar ha d'estar col·locat sempre **fora de l'abast del públic**, en prestatgeries amb compartiments, separades del públic per un taulell.
 - La informació que han de portar serà:
 - a) Denominació de l'aliment
 - b) Llista d'ingredients

¹ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

- c) Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
- Productes envasats
 - El pa i els productes derivats per vendre'ls en règim d'autoservei s'han de presentar necessàriament **envasats i etiquetats**.
 - L'etiquetatge de productes envasats, elaborats o no en el propi establiment ha de dur la següent informació² :
 - a) Dades de l'establiment (nom + adreça)
 - b) Llistat d'ingredients en ordre decreixent segons el seu pes
 - c) Indicació de la quantitat (%) de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta
 - d) Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
 - e) Data de caducitat
 - f) Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració)
 - g) Quantitat neta
 - h) Condicions d'utilització i/o conservació

Si es porta a terme activitat d'elaboració al mateix local

- Les condicions ambientals han de ser òptimes en funció dels productes que s'elaborin.³ S'aconsella comptar amb un termòmetre per controlar la temperatura ambiental.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un **sistema d'extracció**.
- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la **obertura no manual** d'aquesta (portes basculants, etc.).
- La zona d'elaboració de pastisseria i la zona de forns han d'estar **separades o treballar en temps diferents**.
- La zona d'elaboració de masses i la zona de manipulació de producte acabat han d'estar **separades o treballar en temps diferents**.
- Els additius alimentaris s'han de guardar **aïllats** dels aliments (espai o armari tancat).

Activitat en habitatge privat

- Quan es dugui a terme l'activitat de preparació d'aliments en locals utilitzats principalment com a habitatge privat, **les zones de l'habitatge destinades a aquesta activitat tindran la consideració d'establiment de comerç al detall**, a l'efecte del present reial decret i altra normativa aplicable a aquesta mena d'activitat i establiments.
- Els aliments preparats en locals utilitzats principalment com a habitatge privat només es podran subministrar a la persona consumidora directament en **mercats ocasionals o periòdics**, o mitjançant el repartiment a domicili sempre que el subministrament es realitzi

² En cas de venda de pa envasat per a la seva venda immediata, s'admetrà un rètol proper on es faci menció a aquesta informació

³ S'aconsella una temperatura inferior a 20°C

dins de la **unitat sanitària local, zona de salut o territori d'iguals característiques** i finalitat que defineixi l'autoritat competent corresponent on radiqui l'habitatge.

- Els aliments preparats en aquests locals:
 - **No** es podran servir per al seu consum **in situ**, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti.
 - **No** es podran subministrar a **col·lectivitats ni en esdeveniments**.
 - **No** es podran subministrar en el **propi establiment**, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti.
 - **No** es podran subministrar a **altres establiments** de comerç al detall, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti i estableixi els requisits necessaris per a això, amb respecte al que s'estableix amb caràcter bàsic en l'article 3 del Real Decret 1021/2022.
 - **No es podran congelar**, ni tampoc les matèries primeres emprades per a elaborar-los. Només es podran mantenir en congelació les matèries primeres que s'adquireixin ja congelades.
- Quan els aliments destinats a la venda s'elaborin en les mateixes instal·lacions que aquells destinats al consum domèstic privat, serà necessària, almenys, una **separació temporal** i quan resulti necessari per a evitar el risc de contaminació, una **separació espacial**, de les diferents activitats i productes.
- Les matèries primeres i aliments destinats a la venda han d'estar **clarament identificats i separats** prou dels destinats a l'ús domèstic privat per a evitar el risc de contaminació.
- Durant l'elaboració d'aliments destinats a la venda **no es permetrà l'accés de persones alienes** a aquesta activitat a les zones de l'habitatge destinades a l'elaboració.
- **En cap cas es permetrà l'accés d'animals** domèstics a les zones de l'habitatge destinades a l'elaboració d'aliments.
- Els aliments preparats estaran limitats a:
 - Menjars preparats sotmesos a un tractament tèrmic suficient per a garantir la seguretat d'aquestes.
 - Productes de fleca i rebosteria estables a temperatura ambient.
 - Melmelades, confitures i gelees, sempre que després de l'envasament se sotmetin a un tractament tèrmic que garanteixi la seva seguretat.
 - Conserves de fruites, hortalisses o vegetals, sempre que tinguin un pH inferior a 4,5.
 - Altres aliments que les autoritats competents de les comunitats autònomes permetin en els seus territoris.
- El volum total d'aliments preparats haurà de ser proporcional a la grandària de les instal·lacions de manera que es garanteixin unes pràctiques correctes d'higiene alimentària i **en cap cas podran superar els 100 quilograms setmanals**, la qual cosa es demostrarà documentalment.
- Els aliments preparats es **presentaran i etiquetaran d'acord amb la normativa vigent** d'informació alimentària al consumidor i amb la normativa específica en matèria de comercialització i de qualitat que els sigui aplicable i s'haurà d'indicar l'esment «**Elaborat en habitatge particular**» i la data d'elaboració.

Altres consideracions

- **No** utilitzar rètols amb **punxons** clavats als aliments.
- Està prohibida la **congelació de pa** per part dels expenedors.
- Es permeten els taulells de fusta (faig, roure i pi roig) només per a l'**elaboració** de pa i els fons antics de totxana.
- Les **mànegues pastisseres**:
 - S'han de netejar i desinfectar després de cada ús (incloses les puntes)
 - Les puntes s'han de mantenir en correcte estat de conservació (sense punts d'òxid)
 - És recomanable utilitzar mànegues d'un sol ús
- Per a l'elaboració de la **CREMA** s'aconsella utilitzar ou pasteuritzat. Cas d'utilitzar ous frescos, s'hauran de tenir en compte les següents consideracions:
 - Han d'estar nets i sencers
 - Han de provenir d'un lloc autoritzat
 - Han d'estar serigrafiats
 - S'han d'emmagatzemar correctament (a temperatura constant, fins a 25°C)
 - S'han de trencar en recipients diferents d'aquells utilitzats per batre'ls
- Durant l'elaboració de la **CREMA**:
 - Cal controlar i enregistrar que la temperatura de cocció sigui igual o superior a 70°C durant dos segons.
 - Cal controlar que la crema elaborada es refreda ràpidament (menys de 2 hores)
- Per a l'elaboració de la **NATA** muntada:
 - Cal utilitzar nata pasteuritzada envasada o nata esterilitzada
 - Cal conservar-la entre 0 i 5°C
 - No és permès les barreges de nata o crema quan s'hagin produït en dies diferents.
- Els establiments que serveixen menjars a domicili, han de disposar de sistema de transport en condicions sanitàries suficients (protegits i a temperatura controlada) i envasos i contenidors pel seu transport (consultar fitxa TS01).
- És permès subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya. Si es vol subministrar més del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA⁴.
- L'activitat està sotmesa al tràmit de comunicació i **declaració responsable**, en virtut de la qual el titular està obligat a declarar que coneix i compleix la normativa d'aplicació.

⁴ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries i Aliments

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments del comerç minorista.

Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, 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.

Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.

Reglament (CE) 1129/2011 de la Comissió d'11 de novembre de 2011, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) 1338/2008 del Parlament Europeu i del Consell per establir una llista d'additius de la Unió.

Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Decret 333/1998 de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa.

Reial Decret 2507/1983, de 4 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides (BOE núm. 225, del 20/09/1983).

Normes de qualitat dels diferents productes.