

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:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable Forn,
fleca, confiteria i/o pastisseria.

Definició de l'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.

Normativa sanitària que li és d'aplicació

- Reglament (CE) núm. 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) núm. 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.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- 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 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves posteriors modificacions.
- Reial decret 1137/1984, de 28 de març de 1984, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per la fabricació, circulació i comerç de pa i pans especials i les seves posteriors modificacions.
- Normes de qualitat dels diferents productes.

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 tòxic (per exemple planxes d'acer inoxidable, gres no absorbent, rajoles, PVC, pintura que es pugui netejar, 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 donin al exterior (conducció de ventilació) han de disposar de pantalles mosquiteres.



- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- 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)

Espai de venda

- Els aliments sense envasar han d'estar protegits del contacte per part del públic i lluny de fonts de calor que els puguin deteriorar.
- 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 els envasos i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.

Obrador

- Les condicions ambientals han de ser òptimes en funció dels productes que s'elaborin.² S'aconsella comptar amb un termòmetre per controlar la temperatura ambiental.
- 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 pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica³) 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.
- 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.
- Cal mantenir els estris de treball els envasos (d'ús alimentari) i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Els additius alimentaris s'han de guardar aïllats dels aliments (espai o armari tancat).
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.

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

² S'aconsella una temperatura inferior a 20°C

³ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



Emmagatzematge no frigorífic:

- Les condicions ambientals han de ser òptimes (ambient fresc i sec).
- L'emmagatzematge dels aliments ha de ser sense tocar el terra.

Vestidors:

- La roba de carrer i els objectes personals han d'estar guardats aïllats en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu.

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.

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.

Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge 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

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

Altres consideracions

- No utilitzar rètols amb punxons clavats als aliments.
- Els establiments alimentaris hauran de facilitar informació sobre la presència d'al·lèrgens en els aliments que ofereixen al consumidor final, tant si es tracta d'aliments envasats, com de venda a doll. Consulteu:
http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/

Venda productes sense envasar:

- 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:
 - Denominació de l'aliment
 - Llista d'ingredients
 - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies

- Els productes de pastisseria, brioixeria sense envasar s'han d'exposar en vitrines que protegeixin del contacte per part del públic.
- Venda de 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 informació: ⁴
 - Dades de l'establiment (nom + adreça)
 - Llistat d'ingredients en ordre decreixent segons el seu pes
 - Indicació de la quantitat (%) de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta
 - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
 - Data de caducitat
 - Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració)
 - Quantitat neta
 - Condicions d'utilització i/o conservació
- 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 forns 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 75°C durant més de cinc minuts
 - 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.

⁴ 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



- Els establiments que serveixen productes alimentaris 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 TS 01)
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.
- És permès subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS 01).
- Si es vol subministrar més del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA⁵.
- 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.

⁵ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments