



# FLECA AMB OBRADOR I DEGUSTACIÓ



Establiment on es realitza l'activitat de venda de pa (incloent-hi la cocció) amb degustació.

## INSTAL·LACIONS

- **Aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball.
- **Rentamans** en els punts on es manipulin aliments, d'accionament no manual, dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Magatzem frigorífic** per a les matèries primeres i els productes semielaborats o acabats que ho requereixin.
- Magatzem frigorífic de **conservació de congelats** per als productes semielaborats i acabats que ho requereixin.
- **Instal·lacions frigorífiques** dotades d'il·luminació protegida i de termòmetre per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
- Armari o zona específica que es pugui tancar amb clau per emmagatzemar-hi els **productes tòxics** (productes de neteja, etc.) sense risc de contaminar els aliments.
- **Punts de llum** protegits contra possibles trencaments.
- **Recipients o cistelles** de pa que no entrin en contacte amb el terra.
- **Forn mecanitzat** de calefacció indirecta i règim continu, de calefacció directa –si el combustible es gasós– o elèctric. En el cas d'utilització de forns elèctrics, s'admet l'ús de condensadors de vapor en substitució de la xemeneia.
- **Taules**, taulells i prestatges de marbre, acer inoxidable, material vitrificat o matèries dures totalment llises i de fàcil neteja.
- **Taulell de fusta** de faig, roure o pi vermell per a determinades tasques pròpies de la manipulació de masses de pa.

- Recipient estanc d'obertura no manual per a les **escombraries**.

## ESTRUCTURES

- Establiment especialitzat amb una **superfície mínima de venda** de 30 m<sup>2</sup> destinada exclusivament a la comercialització de pa i derivats.  
Es considera establiment especialitzat en la comercialització de pa el que destini un mínim del 60 % de la superfície neta de venda a la comercialització d'aquests productes.
- **Àrea separada del local** destinada a la manipulació i la cocció.
- **Separació** entre el local de venda i el destinat a la manipulació i la cocció, de manera que el públic no pugui accedir a la zona d'elaboració. Aquesta separació pot permetre que el públic vegi l'obrador.
- **Paviment** de l'establiment o l'àrea de venda amb rajoles de mosaic hidràulic o d'un material semblant.
- **Murs i sostres** de superfícies llises, de materials impermeables de fàcil neteja.
- **Magatzem no frigorífic** que permeti emmagatzemar els aliments o les caixes que els continguin sense tocar el terra.
- **Prestatges** de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja, ubicats de manera que permetin la neteja i la desinfecció de les parets i el terra, i que alhora evitin l'acumulació de brutícia.
- Espai **protegit de la llum solar** directa.
- Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en un lloc que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.

- **Serveis higiènics** amb un inodor sense sortida directa al local de venda (separació amb doble porta), i amb una finestra que comuniqui amb l'exterior o un sistema de ventilació artificial. Han de disposar de sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic. En cas que aquests es comparteixin amb el públic, l'aixeta ha de ser d'accionament no manual.
- **Ventilació** adequada i suficient, preferiblement amb un sistema de circulació artificial d'aire prèviament filtrat (extractor).
- **Zona de manipulació** dissenyada de manera que eviti l'entrada de pols i la circulació no controlada d'aire de l'exterior.

---

## ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

- Activitat de **venda de pa** separada de qualsevol altra que pugui suposar una font de contaminació.
- **Recipients o cistelles** de pa que no estan en contacte amb el terra o sobre els taulells, estiguin buits o plens de producte.

---

## ZONA DE MANIPULACIÓ I COCCIÓ

- **Rentamans** d'accionament no manual, dotats de sabó líquid i eixugamans d'un sol ús.
- **Pica** per rentar estris, amb aigua calenta i freda, dosificador de sabó i eixugamans d'un ús.
- **Fermentadora**, en el cas que es disposi de producte semielaborat que necessiti fermentació, com ara masses congelades o semielaborades sense fermentar.
- **Forn mecanitzat** de calefacció indirecta i règim continu, de calefacció directa –si el combustible es gasós– o elèctric. En el cas d'ús de forns elèctrics, s'admet l'ús de condensadors de vapor en substitució de la xemeneia.
- **Taules**, taulells i prestatges de marbre, acer inoxidable, material vitrificat o matèries dures totalment llises i de fàcil neteja.
- **Taulell de fusta** de faig, roure o pi vermell per a determinades tasques pròpies de la manipulació de masses de pa.
- Recipient estanc d'obertura no manual per a les **escombraries**.

---

## VENDA PA SENSE ENVASAR

La venda de **productes sense envasar** es farà únicament en locals destinats exclusivament a aquesta finalitat o en àrees amb condicions higièniques que mantinguin una separació física suficient de la venda d'altres aliments.

Les peces de pa han d'estar situades en **prestatges o vitrines** construïts amb materials adequats que no produeixin cap alteració o contaminació, de manera que quedin fora de l'abast del públic. En cadascun d'aquests figurarà un rètol on s'indiqui de manera clara la denominació, el pes i el preu del producte.

Si el **venedor cobra**, ha d'utilitzar una protecció sanitàriament adequada amb la finalitat de preservar el producte de qualsevol contaminació.

El pa elaborat **per al consum en el mateix dia** es podrà vendre sense envasar, i s'ha d'embolicar obligatòriament amb els materials autoritzats abans del lliurament.

Els establiments han d'exhibir en un lloc visible un **cartell** de 40 cm x 30 cm amb el text següent:

El consumidor té dret a **comprovar 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.

Els establiments disposaran d'una **balança** a la vista del públic per a les comprovacions de pes del producte, a petició del comprador.

Es prohibeix la **venda de pa comú cuit el dia anterior**, excepte quan estigui separat de la resta de productes i s'indiqui clarament la procedència del dia anterior mitjançant rètols a les vitrines, a banda d'informar verbalment al consumidor d'aquesta circumstància. També es prohibeix emmagatzemar aquest tipus de pa als mateixos prestatges on hi ha el pa comú del dia (Decret 333/1998).

---

## VENDA PA ENVASAT

El pa i els productes derivats per vendre en règim d'autoservei s'han de presentar **sanitàriament envasats i etiquetats** d'acord amb la normativa d'etiquetatge, presentació i publicitat i les normes de publicitat de preus i tecnosanitàries corresponents.

Quan el pa envasat **no es vengui en règim d'autoservei**, s'ha de col·locar sempre a les prestatgeries en compartiments, en cadascun dels quals figurarà un rètol on s'indiqui de manera clara i visible tant la denominació del producte, com el pes i el preu corresponents.

## ZONA DE DEGUSTACIÓ

- **Superfície total de venda** del 40 %.
- **Pica** rentamans amb l'aixeta d'accionament no manual, dotada d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Pica** per rentar els estris, amb aigua calenta i freda.
- **Sistema mecànic d'higienització** de la vaixel·la i els coberts.
- Recipient estanc amb tapa d'obertura no manual per a les **escombraries**.

## PERSONES QUE MANIPULEN

- **Roba d'ús exclusiu** per desenvolupar l'activitat.
- **Formació** en matèria d'higiene i seguretat alimentàries.

## PLANS D'AUTOCONTROL O PREREQUISITS

Un cop estigui en funcionament, l'establiment ha de tenir al mateix local uns **plans d'autocontrol** amb els registres corresponents:

- Neteja i desinfecció.
- Plagues i animals indesitjables.
- Aigua.
- Formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
- Proveïdors i traçabilitat.
- Temperatures.
- Al·lèrgens.

Per a **més informació** sobre els plans d'autocontrol o prerequisits, podeu consultar: <http://bit.ly/autocontrols>

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- Decret 333/1998, de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa (DOGC núm. 2798, de 4 de gener de 1999).
- Reial decret 1202/2002, de 20 de novembre (BOE núm. 280, de 20 de novembre de 2002), pel qual es modifica la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) per a la fabricació, la circulació i el comerç de pa i pans especials, aprovada pel RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 146, de 19 de juny de 1984) i modificada pel RD 285/1999, de 22 de febrer (BOE núm. 46, de 24 de febrer de 1999).
- Reial decret 496/2010, de 30 de abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.
- Reial decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) del comerç detallista d'alimentació (BOE núm. 49, de 27 de febrer de 1984).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua per al consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) per a l'elaboració, la circulació i la venda de begudes refrescants (BOE núm. 23, de 27 de gener de 1992).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185, de 3 d'agost de 1991).



### Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1  
08921 Santa Coloma de Gramenet  
tel. 93 462 40 00  
[salutpublica@gramenet.cat](mailto:salutpublica@gramenet.cat)