

CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: **FORN DE PA**

1. LOCALS I INSTAL·LACIONS

- 1.1 El disseny i les dimensions dels locals han de permetre que els processos d'elaboració i manipulació dels aliments es facin en condicions higièniques.
- 1.2 Cal una separació de les diferents seccions de l'establiment (magatzem de matèries primeres, magatzem de combustible, magatzem del producte final, obrador, sala de venda, serveis higiènics, etc.).
- 1.3 Les parets, els sostres i el terra han de ser de materials impermeables, no absorbents i fàcils de netejar i de desinfectar.
- 1.4 Les finestres, els desguassos i les altres obertures practicables, han d'estar protegides.
- 1.5 Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta.
- 1.6 Els locals han de disposar d'una ventilació suficient i adequada, natural o per mitjans mecànics.
- 1.7 Els sistemes d'il·luminació han d'estar protegits.
- 1.8 Els serveis higiènics del personal, han de reunir les següents condicions:
 - Han d'estar aïllats de les zones d'elaboració.
 - Els WC han d'estar separats dels lavabos.
 - Ventilació directa a l'exterior, natural o per mitjans mecànics.
 - Estar dotats d'aigua freda i calenta i dels següents accessoris: sabó amb dosificador, tovalloles d'un sol ús o assecador automàtic, cubell higiènic, paper higiènic i penjador.
- 1.9 El personal ha de disposar d'un nombre suficient de rentamans d'accionament no manual i dotats amb aigua calenta i freda, sabó amb acció bactericida, tovalloles d'un sol ús i raspall d'ungles.
- 1.10 El personal ha de disposar de vestidors amb taquilles.
- 1.11 L'establiment ha de disposar d'una instal·lació d'evacuació de fums i gasos de la combustió.
- 1.12 Les superfícies en contacte amb els aliments i l'utilatge han de ser de materials adequats, de fàcil neteja i desinfecció.
- 1.13 Les escombraries s'han de recollir en cubells amb tapa d'obertura/tancament no manual i bosses higièniques.
- 1.14 Es prohibeix l'entrada i la permanència d'animals domèstics.
- 1.15 L'establiment ha de disposar dels equips i les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb prou capacitat per als productes que ho requereixin.

2. HIGIENE DELS LOCALS I DE L'UTILLATGE

- 2.1 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de neteja i desinfecció que asseguri el manteniment dels locals, les instal·lacions i l'utilatge en perfecte estat de neteja i desinfecció.
- 2.2 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de desinsectació i desratització.
- 2.3 Els productes utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització han d'estar autoritzats per al seu ús en indústria alimentària i s'han d'emmagatzemar aïllats dels aliments.

3. CONDICIONS DEL PERSONAL

- 3.1 El personal ha de disposar de formació adequada en qüestió d'higiene dels aliments.

3.2 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

4. EMMAGATZEMATGE, EXPOSICIÓ I TRANSPORT DELS ALIMENTS

4.1 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.

4.2 Al magatzem, els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.

4.3 Els aparells de conservació de les matèries primeres i dels productes elaborats (cambres frigorífiques, congeladors, etc.), han de disposar de termòmetres per al control de les temperatures.

4.4 Els productes sense envasar s'exposaran en contenidors adequats, en vitrines o prestatgeries, fora de l'abast del públic. Si cal, les vitrines disposaran de refrigeració. A les prestatgeries on es col·loca el pa figurarà un rètol indicant la denominació del producte, el seu pes i el preu.

4.5 El personal ha de disposar de pinces o qualsevol altre estri per servir i pesar els productes.

4.6 Si el venedor cobra, en el moment de servir al comprador haurà d'utilitzar protecció.

4.7 Pel transport, s'han d'utilitzar contenidors adequats que protegeixin els aliments de la contaminació. Els vehicles han de ser adequats i, si cal, seran isoterms o frigorífics.

5. AUTOCONTROL

5.1 L'establiment ha de definir i aplicar un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), analitzant els diferents perills inherents a cada procés i establint-ne els procediments de control.

Normatives de referència

- Decret 333/1998 de 24 de desembre de 1998 (DOGC núm. 2798 de 04/01/1999) sobre comercialització i venda de pa.
- Reial decret 1137 del 28 de març de 1984 (BOE núm. 146 de 19/06/1984) i les seves posteriors modificacions, que aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a la fabricació, la circulació i el comerç del pa i pans especials.
- Reial decret 202 de l'11 de febrer del 2000 (BOE núm. 48 de 25/02/2000), que estableix les normes sanitàries relatives als manipuladors d'aliments.
- Reglament (CE) nº 852/2004 del parlament europeu i del consell, de 29 d'abril de 2004 (DOUE L 226 de 25/06/2004), relatiu a la higiene dels productes alimentaris.