

## CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: PASTISSERIA-CONFITERIA

### 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:
  - Aïllats de les zones d'elaboració.
  - WC 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 penja-robres.
- 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 a l'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.

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

4.6 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 isotèrms 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

- Reial decret 2419 del 19 de maig de 1978 (BOE núm. 244 de 12/10/1978) i les seves posteriors modificacions, que aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a la fabricació, la circulació i el comerç de productes de pastisseria, brioixeria i rebosteria.
- 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) n° 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.