

Codi fitxa	Sector	Activitat
19.3	FARINES I DERIVATS (CEREALS I FARINES)	ESTABLIMENT DE VENDA DE PA I/O PRODUCTES DE PASTISSERIA AMB OBRADOR O ZONA DE COCCIÓ DE PRODUCTES SEMIELABORATS
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Forn, fleca i/o pastisseria		
Definició de l'activitat		
Establiment on es realitza l'activitat de venda de pa i/o productes de pastisseria, amb cocció de productes semielaborats (frescos o congelats) i/o amb obrador annex on es realitza l'elaboració de massa de pa i/o productes de pastisseria.		
Normativa sanitària horitzontal		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126, del 27/05/2006). ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004). ▪ Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, del 21/02/2003). 		
Normativa sanitària específica		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria (BOE núm. 118 de 14/05/2010) ▪ Decret 333/1998 de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa (DOGC núm. 2798 de 04/01/1999). ▪ Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figurei l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991). ▪ 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 (BOE núm. 146 de 19/06/1984). 		
Condicions tecnicosanitàries		
Veure fitxa 04.0 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.		

Zona de venda

- Venda productes sense envasar:
 - El pa elaborat per al consum habitual en el dia es podrà vendre sense envasar, però s'haurà d'embolicar obligatòriament amb els materials autoritzats, abans del seu lliurament al consumidor (Decret 333/1998).
 - Prestatgeries en compartiments per col·locar el pa sense envasar, separades del públic per un taulell per tal d'evitar la manipulació del producte per persona diferent del venedor (Decret 333/1998).
 - En cadascú dels compartiments de les prestatgeries figurarà un rètol indicant, de manera clara i visible, tant la denominació del producte, com el seu pes i preu corresponents (Decret 333/1998).
 - Si el venedor cobra l'import de la mercaderia, en el moment de servir-la al comprador haurà d'utilitzar una protecció sanitàriament adequada amb la finalitat de preservar el producte de qualsevol contaminació (Decret 333/1998).
 - Dispositius de protecció dels productes pastisseria, brioixeria sense envasar (vitriues).
 - Vitriues refrigerades i/o cambres de refrigeració pels productes que continguin cremes, nates i rovells.
- Venda de pa envasat
 - El pa i els productes derivats per vendre'ls en règim d'autoservei s'han de presentar necessàriament envasats i etiquetats (Decret 333/1998).

Transport als locals de venda

- El pa i derivats s'hauran de rebre del lloc de producció en bosses o altres tipus de recipients adequats, d'ús exclusiu per al transport de pa. Els productes no es posaran en contacte amb les parets o el sòl del vehicle de transport gràcies a l'embalatge esmentat. No es podran transportar juntament amb altres productes o materials que els puguin alterar (Decret 333/1998).
- El vehicle serà tancat i les parets i el sostre seran metàl·lics o d'un material rígid sense cap part formada per tela o lona i s'haurà de mantenir en perfecte estat de neteja (Decret 333/1998).

Obrador o zona de manipulació i cocció

- El disseny i disposició de les sales en les que es preparin, tractin o transformin els productes alimentaris han de permetre unes pràctiques correctes d'higiene alimentària, inclosa la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions. Per tant la zona de manipulació i cocció es disposarà en una àrea separada del local a la que el públic no hi tingui accés.
- En el cas de les zones de cocció de productes semi-elaborats cal disposar dels equips i les instal·lacions necessaris i adequats a l'activitat com, per exemple: congeladors per a conservar el pa pre-cuit, rentamans, zona de neteja d'estris, forn, sistema d'extracció de fums, etc...
- En el cas dels obradors de pa i/o de pastisseria cal disposar dels equips i les instal·lacions necessaris i adequats a l'activitat com, per exemple: neveres, congeladors, forn, fermentadora, pastadora, divisora, formadora, muntadora de nata, magatzem de farina,

magatzem de combustible, rentamans, zona de neteja d'estrís, etc...

Altres consideracions

- Es podran considerar **establiments “especialitzats” en la comercialització de pa i derivats** aquells que disposin d'una superfície neta de venda destinada exclusivament a la comercialització de pa i derivats de 30 m² com a mínim. Als efectes de la legislació d'ordenació comercial, especialment en matèria d'horaris comercials, únicament es consideren establiments especialitzats en la comercialització de pa els que destinin un mínim del 60% de la superfície neta de venda de l'establiment a la comercialització d'aquests productes (Decret 333/1998).
- **Qualificació d'artesà.** Només els establiments especialitzats en la comercialització de pa i derivats que s'ajustin a les condicions establertes a les corresponents disposicions reguladores de l'artesania alimentària podran exhibir en el seu rètol i en la resta de signes identificatius de l'empresa l'expressió 'artesà/artesana', així com els distintius atorgats per l'organisme competent (Decret 333/1998).
- **Parades en mercats municipals dedicades a la venda exclusiva de pa** disposaran d'una superfície mínima no inferior a 10m², ni a 4m de longitud. Els ajuntaments autoritzaran la gamma de productes complementaris que es puguin comercialitzar en aquestes parades (Decret 333/1998).
- 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 seva 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 hagi el pa comú del dia (Decret 333/1998).
- Els establiments que no elaborin el pa i derivats que comercialitzen o que no siguin explotats directament pel fabricant mateix, hauran de poder-ne acreditar l'origen, per tal de garantir la responsabilitat sanitària del producte (Decret 333/1998).

Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat

Descripció: Venda minorista de pa i/o productes de pastisseria, amb cocció de productes semielaborats (frescos o congelats)

Sector PNPC: Farines i derivats (cereals i farines)

Activitat: Establiments que couen pa i altres productes de pastisseria semielaborats

Codis PNCP i Activitat: 06 03

Descripció: Venda minorista de pa amb obrador annex on s'elabora la massa de pa

Sector PNPC: Farines i derivats (cereals i farines)

Activitat: Fleques amb obrador

Codis PNCP i Activitat: 06 04

Descripció: Venda minorista de productes de pastisseria amb obrador annex on s'elaboren productes de pastisseria

Sector PNPC: Farines i derivats (cereals i farines)

Activitat: Pastisseries amb obrador

Codis PNCP i Activitat: 06 05