

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS SANITARIOS PARA OBRADOR Y SALA DE VENTAS DE PANADERIA, PASTELERIA, CONFITERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA		
Revisión: 5	Fecha: 24/07/2024	

LEGISLACIÓN

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 496/2010, normas de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Real Decreto 308/2019, Norma de calidad para el pan.

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS GENERALES

1/5

Locales

- Limpios y en buen estado
- Permiten la limpieza y desinfección adecuadas
- Evitan la acumulación de suciedad
- Evitan el contacto con materiales tóxicos
- Evitan el depósito de partículas en los alimentos
- Evitan la formación de condensación o moho en superficies
- Posibilitan las prácticas correctas de higiene
- Previenen la contaminación cruzada
- Previenen contaminaciones externas (insectos, roedores,...)
- Dispone de condiciones térmicas adecuadas
- Sala de ventas separada del obrador

Servicios sanitarios

- Disponen de ventilación natural o mecánica
- Las cisternas van conectadas a desagüe eficaz

Los inodoros no comunican directamente con locales de manipulación

Ventilación

Apropiada y suficiente, mecánica o natural

Evita corrientes mecánicas de zona contaminada a limpia

Permite el acceso fácil a filtros y otras partes para su limpieza

Iluminación

Suficiente, por medios naturales o artificiales

Dispone de protección, si procede

Suelos

En buen estado y fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Tiene adecuado desagüe que evita contaminación

Paredes

En buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Superficie lisa hasta una altura adecuada para las operaciones

2/5

Techos, falsos techos y otras instalaciones suspendidas

Impiden la suciedad, la condensación y el moho

No desprenden partículas

Ventanas y demás huecos

Impiden la acumulación de suciedad

Si comunican con el exterior disponen de pantallas antiinsectos

Permanecen cerradas si posibilitan la contaminación

Puertas

Son fáciles de limpiar y desinfectar

De superficie lisa y no absorbente

Superficies en contacto con alimentos

Se mantienen en buen estado

Son fáciles de limpiar y desinfectar

Construida de material liso, lavable y no tóxico

Siempre que se mantengan en buen estado, se permite el uso de:

- Mesas con tablero de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y bollería.
- Cámaras de madera para la fermentación de masas panarias y de bollería

Fregaderos e instalaciones destinadas al lavado de alimentos

Tienen suministro adecuado de agua potable fría y caliente

REQUISITOS ESPECIFICOS PARA OBRADORES DE PANADERIA Y COMERCIALIZACION EN PUNTO DE VENTA

Almacén de harinas independiente

Dispone de depósito dosificados de agua

Posee limpiadora-cernedora de harina

Posee pesadora-divisora y formadora mecánica

Posee cilindros refinadores

Dispone de armario de fermentación

La conservación de la masa madre es correcta

Los aditivos están autorizados

Los cestos de pan no contactan con el suelo

Terminal de cocción sin acceso del público, dispone de equipo frigorífico

3/5

ALIMENTOS

El pan común solo podrá venderse en las 24 horas siguientes a su cocción. Excepcionalmente se autoriza la venta pasado ese tiempo, siempre que las existencias de este tipo de pan estén separadas adecuadamente en el punto de venta y se indique claramente que su cocción se ha realizado hace más de 24 horas, mediante carteles colocados en las vitrinas o estanterías que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se informe verbalmente al consumidor de tal circunstancia.

Se prohíbe el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas

La información alimentaria prevista en el [artículo 4.1 del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero](#), por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, se completará con la indicación del peso de la pieza.

Protegidos contra la acción directa de la luz solar

Si se expenden a granel, están protegidos

Se preservan del polvo e insectos

Separados al menos 1 m de otros productos alimenticios

El pan en estanterías no está al alcance del público

En autoservicio, el pan se encuentra envasado

No se colocan cestos, incluso vacíos, sobre suelo o mostrador

Cremas, natas y yemas se mantienen en vitrinas refrigeradas

Estas se sirven con pinzas u otro medio higiénico

No se venden con productos no alimenticios salvo que estén en áreas perfectamente delimitadas

No se almacena conjuntamente pan de ayer con pan de hoy

REQUISITOS DE SUMINISTRO

- Cumplen condiciones para el suministro de producción propia a otros minoristas:
 - Solo si es marginal (suministro =< 25% anual) o comercialización total de 500 kg/semana)
 - localizada (dentro de la USL o ZS. Radio de 50 km entre CCAA)
 - y restringida (no suministro a industrias)
 - Debe presentar declaración responsable con establecimientos a los que suministra, cantidades y fechas

4/5

REQUISITOS DE TEMPERATURA

Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente)	Igual o inferior a 4 °C
Alimentos congelados o ultracongelados	Igual o inferior a -18 °C
Alimentos con huevo no estables a T ^a ambiente	8° C/máximo 24 h
Alimentos con ovoproductos no estables a T ^a ambiente	8° C/máximo 24 h

REGISTROS Y DOCUMENTOS

Actividad conforme a la autorizada

Documento de autocontrol sanitario

Documentos que justifican el origen de las materias primas

Documentos que justifican la eliminación de subproductos

Registros del documento de autocontrol sanitario

Verificaciones analíticas (1)

Anotaciones.

(1) Verificaciones analíticas a realizar, como mínimo, en productos fabricados en obradores no industriales de panadería y pastelería:

Con

periodicidad semestral:

a. Listeria m.: Recuento, n=5, 100 ufc/gr (salvo si el producto ha recibido tratamiento eficaz que elimine riesgo de Listeria y siempre que no

haya posibilidad de recontaminación) Pan y galletas estarían exentos.

b. Salmonella: Detección, n=5 Ausencia en 25 gr (siempre que contengan huevo crudo y salvo si la composición o fabricación elimina el riesgo

de Salmonella).

c. las excepciones para Listeria y Salmonella, salvo en pan y galletas, deben estar justificadas documentalmente.

d. No se exigiría Listeria en superficie al tratarse de productos que no favorecen su desarrollo