

Codi fitxa	Sector	Activitat
19.4	FARINES I DERIVATS (CEREALS I FARINES)	OBRADOR DE PA I/O DE PASTISSERIA NO ANNEX A UNA BOTIGA
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Obrador de pa i/o de pastisseria		
Definició de l'activitat		
Establiment no annex a botiga on s'elabora massa de pa i productes de fleca		
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 figuri 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.		

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.
- 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'estris, etc...

Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat**Descripció: Producció de pa d'àmbit local****Sector PNPC:** Farines i derivats (cereals i farines)**Activitat:** Obrador de pa no annex a una botiga**Codis PNCP i Activitat: 06 06****Descripció: Producció de productes de pastisseria d'àmbit local****Sector PNPC:** Farines i derivats (cereals i farines)**Activitat:** Obrador de pastisseria no annex a una botiga**Codis PNCP i Activitat: 06 07**