

<b>Codi fitxa</b>	<b>Sector</b>	<b>Activitat</b>
<b>19.2</b>	<b>FARINES I DERIVATS (CEREALS I FARINES)</b>	<b>ESTABLIMENT DE VENDA DE PA I/O PRODUCTES DE PASTISSERIA AMB DEGUSTACIÓ</b>
<b>Denominació comercial/ activitat assimilable</b>		
Forn, fleca i/o pastisseria amb degustació, així com establiments de restauració que venen pa.		
<b>Definició de l'activitat</b>		
Establiment on es realitza l'activitat de venda de pa i/o productes de pastisseria amb degustació.		
<b>Normativa sanitària horitzontal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 640/2006, de 26 de maig</a>, 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).</li> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, del 21/02/2003).</li> </ul>		
<b>Normativa sanitària específica</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 496/2010, de 30 d'abril</a>, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria (BOE núm. 118 de 14/05/2010).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre</a>, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11, del 12/01/2001).</li> <li>▪ <a href="#">Decret 333/1998 de 24 de desembre</a>, sobre comercialització i venda de pa (DOGC núm. 2798 de 04/01/1999).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost</a>, 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).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 1137/1984, de 28 de març de 1984</a>, 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).</li> </ul>		
<b>Condicions tecnicosanitàries</b>		

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'emboticar 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'emalatge 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).

### **Zona degustació**

- En cas de servei de bar, bar-restaurant... veure les fitxes del sector de Menjars preparats.

### **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 m<sup>2</sup> 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'artesa.** 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 'artesa/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 10m<sup>2</sup>, 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 productes de pa**

**Sector PNPC:** Farines i derivats (cereals i farines).

**Activitat:** Fleques sense obrador

**Codis PNCP i Activitat: 06 01**

**Descripció: Venda minorista de productes de pastisseria**

**Sector PNPC:** Farines i derivats (cereals i farines).

**Activitat:** Pastisseries sense obrador

**Codis PNCP i Activitat: 06 02**