

CONDICIONS TÈCNIC-SANITÀRIES I DE CONSUM DE FLEQUES, DESPATXOS DE PA I PASTISSERIES

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ.....	3
1. CONDICIONS GENERALS QUE HAN DE REUNIR ELS LOCALS.....	4
1. Característiques generals	
2. Parets, terres i sostres	
3. Ventilació	
4. Il·luminació	
5. Subministrament d'aigua	
6. Magatzem d'aliments	
7. Magatzem de productes de neteja	
8. Magatzem de combustible	
9. Escombraries	
10. Mobiliari	
3. CONDICIONS GENERALS DELS UTENSILIS DE TREBALL.....	6
4. CONDICIONS GENERALS DEL PERSONAL.....	6
5. MANTENIMENT DE LES CONDICIONS HIGIÈNICOSANITÀRIES.....	7
6. CONDICIONS DELS ALIMENTS.....	8
7. CONDICIONS DE TRANSPORT DELS ALIMENTS.....	9
8. DEFINICIÓ DELS DIFERENTS PRODUCTES.....	9
9. SISTEMA D'AUTOCONTROL.....	11
9. ASPECTES DE CONSUM I VENDA.....	13
A. Condicions de l'establiment de venda	

- B. Publicitat de preus
- C. Informació de l'horari
- D. Manipulació dels productes
- E. Etiquetatge
- F. Prohibicions

10. CONDICIONS ESPECIALS
QUE HAN DE REUNIR LES FLEQUES.....16

INTRODUCCIÓ

L'objectiu d'aquest apartat és recollir la normativa vigent més rellevant aplicable a aquesta activitat, tant des de l'aspecte higiènicosanitari, com del seu consum, sense que això exclogui el compliment dels altres requisits establerts en la normativa vigent.

Aquests establiments es regeixen, en el moment de redactar aquesta guia, pel Reglament Tècnic-sanitari del Pa i Pans especials R.D. 1137 (BOE núm. 146 del 19 de juny de 1984) modificat pel RD 1975/2004, RD 1202/2002 i RD 285/1999

Decret 333/1998 de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa (DOGC núm 2498 de 4/1/99)

Reglament Tècnic-sanitari de Pastisseria, Confiteria, Brioxeria i Rebosteria (R.D 496/2010, de 30 d'abril)

RD 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 comercialització dels productes alimentaris.

Altres disposicions aplicables:

RD 1254/1991 de 2 d'agost de normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments en què hi figurin l'ou.

Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell

RD 1381/1984 de 26 de gener de reglamentació tècnica-sanitària del comerç minorista d'alimentació

CONDICIONS GENERALS QUE HAN DE REUNIR ELS LOCALS

Les indústries elaboradores de productes de pa i de confiteria, pastisseria, pastisseria, brioxeria i rebosteria han de complir obligatòriament les següents exigències:

1. Característiques generals

- Tots els locals destinats a l'elaboració, envasat i en general a la manipulació de matèries primeres, productes intermedis o finals han d'estar aïllats de qualsevol altre aliè a les seves tasques específiques. També ho han d'estar els altres serveis (habitatges, oficines, vestidors i magatzem). Si hi ha accés a la casa del propietari o encarregat a d'haver-hi una porta que ha de romandre habitualment tancada durant les hores de treball.
- Els establiments especialistes de nova instal·lació hauran de disposar d'una superfície dedicada en venda de pa, de productes de massa de pa i de pastisseria, de 30 m² com a mínim.

2. Parets, terres i sostres

- Les parets i sostres han de ser de material que permeti la conservació en perfectes condicions de neteja, blanquejat o pintura.
- Els materials de terra han de ser impermeables, consistents, netejables i ignífugs.
- El terra ha de tenir els sistemes de desguàs adequats.

2. Ventilació

- La ventilació natural i/o artificial ha de ser l'apropiada al destí, capacitat i volum del local.

4. Il·luminació

- Los sistemes d'il·luminació deuen estar degudament protegit perquè, en cas de ruptura, no contaminin els aliments.
- La il·luminació natural i/o artificial ha de ser l'adequada i en consonància amb les dimensions del local.

5. Subministrament d'aigua

- L'aigua utilitzada en el procés d'elaboració, manipulació i neteja ha de ser potable i s'ha de disposar d'aigua de calenta i freda.
- El obrador ha de disposar d'aixeta de funcionament no manual, en nombre necessari, amb sabó líquid amb dosificador i eixugamans d'un sol ús

6. Magatzem d'aliments

- Cal un espai d'emmagatzematge de capacitat i condicions suficients per a la conservació correcta dels aliments.
- Hi ha d'haver instal·lacions frigorífiques per als productes que requereixin conservació per fred, amb capacitat segons el volum de producció i venda que garanteixi una temperatura entre 0°C i 8°C. amb un termòmetre degudament contrastat.

7. Magatzem de productes de neteja

- Els productes de neteja s'han d'emmagatzemar separatament dels aliments i en una zona exclusiva.

8. Magatzem de combustibles

- Han d'estar perfectament aïllats de les zones d'elaboració i d'emmagatzematge dels d'aliments.

9. Escombraries

- Cal preveure un lloc per a les escombraries i un contenidor adequat de tanca hermètica i d'obertura no manual
- L'emmagatzematge d'escombraries s'ha de fer fora de la zona de preparació d'aliments.

10. Mobiliari

- Les prestatges, taulell i elements de decoració han d'estar formats per materials resistent, impermeables, de neteja fàcil i no tòxics que no alterin les característiques de composició, ni organolèptiques dels productes alimentaris.
- A l'obrador es prohibeix d'utilitzar taules, safates i prestatgeries de fusta. Ss'ha d'utilitzar materials no porosos fàcils de netejar i desinfectar
- Els taulells no han de presentar irregularitats que puguin ser font de contaminació.

CONDICIONS GENERALS DELS ESTRIS DE TREBALL

- Tots els utensilis i elements de treball han d'estar en perfectes condicions d'ús i neteja.
- Els recipients, màquines i utensilis destinats a estar en contacte amb els productes elaborats amb les seves primeres matèries o amb els productes intermedis, han de ser de materials que no alterin les característiques del seu contingut.
 - El forn a utilitzar pot ser de combustible sòlid, líquid, o gasós o elèctric.
 - Quan s'utilitzin combustibles sòlids i les masses en cocció estiguin en contacte amb els fums, els gasos despresos per la combustió, aquests combustibles hauran de ser d'una naturalesa que no pugui contaminar els productes elaborats.
 - Quan s'utilitzen combustibles líquids o gasos per a la calefacció del forn, les masses en cocció no han d'estar en contacte amb els fums i els gasos despresos per la seva combustió.
- Les instal·lacions d'evacuació de fums i gasos de combustió han de complir les reglamentacions sobre contaminació atmosfèrica.

CONDICIONS GENERALS DEL PERSONAL

El personal ha de:

1. Acreditar que ha seguit un curs de formació de manipulador d'aliments.
2. Utilitzar al lloc de treball un vestuari exclusiu de color clar, adequat a la funció i en perfecte estat de netedat.
3. Mantenir una higiene personal rigorosa:
 - cabells nets i recollits amb una gorra o xarxa.
 - mans i ungles netes.
4. Rentar-se les mans abans de fer el feina i repetir aquesta operació després d'usar els serveis higiènics, els utensilis bruts i quan es consideri necessari i, en qualsevol cas, abans d'incorporar-se a la feina encara que sigui després d'una curta absència.
5. Protegir-se les ferides amb una coberta impermeable.
6. Comunicar al titular de l'establiment qualsevol malaltia i aquest, amb el previ assessorament facultatiu, prendrà les mesures pertinents.

7. Tenir especial cura en la manipulació i conservació dels productes amb farciment, ja que són medis de cultiu excel·lents per als microorganismes.

El personal no haurà de:

1. Menjar, fumar o mastegar xiclets a la feina.
2. Esternudar o tossir a prop dels aliments.
3. Intervenir en la manipulació dels aliments si té una malaltia transmissible o n'és portador. Això pot implicar contaminació del producte elaborat, i per tant, risc per a les persones que el consumeixin.
4. Manipular el pa que no estigui envasat i els diners alhora al mateix temps, ja que aquests són un mitjà de contaminació important.

MANTENIMENT DE LES CONDICIONS HIGIÈNICOSANITÀRIES

Accés d'animals

És prohibida l'entrada i la permanència d'animals domèstics en aquestes dependències.

Desinfecció, desinsectació i desratització

- Els locals s'han de sotmetre a desinfeccions, desratitzacions i desinsectacions periòdiques, mitjançant procediments i productes autoritzats per l'òrgan competent. Tots els establiments alimentaris hauran d'estar previstos d'un programa de neteja en el qual estigui previst un sistema de verificació.
- Als llocs on s'expenen productes alimentaris sense embolcall, és obligatòria la instal·lació d'aparells antiinsectes que els eliminin sense la utilització de productes químics.

Climatització

S'han de poder mantenir les temperatures adequades, la humitat relativa convenient i la circulació d'aire, de manera que els productes no pateixin alteracions.

Neteja del local

- El local s'ha de mantenir en un estat de gran pulcritud i neteja.

- El terra no s'ha d'escombrar en sec, ja que això origina pols i és una possible causa de contaminació.

Neteja d'utensilis

Les màquines i els elements en contacte amb els aliments han d'estar construïts de forma que puguin mantenir-se en perfectes condicions d'higiene i netedat.

CONDICIONS DELS ALIMENTS

- Sempre s'ha de conèixer la procedència de les primeres matèries que s'emprin. Per a això s'ha de disposar a tot moment dels albarans acreditatius de l'origen de tots els productes a la venda.
- Els productes alimentaris utilitzats en l'elaboració han d'estar exempts de matèria estranya, gèrmens patògens o qualsevol altra contaminació que pugui suposar algun risc per als consumidors.
- No s'han de dipositar primeres matèries ni aliments sobre el terra; s'han de posar en safates, caixes o envasos en condicions tècniques apropiades.
- Els aliments exposats en taulells s'han de conservar adequadament.
Els productes farcits amb cremes, nates o rovells d'ous han d'estar entre 0° a 5°C. Les condicions de refrigeració han de ser controlades amb termòmetres contrastats.

Els productes sense embolcall han d'estar protegits per una vitrina.

- Els aparells frigorífics on s'exposen els productes, exclosos els d'exposició vertical, han d'indicar els seus respectius límits de capacitat de càrrega mitjançant una línia de color destacada i indeleble.
- **Per a l'elaboració de cremes en les quals figuri l'ou com a ingredient, només s'ha d'utilitzar ovoproductes pasteuritzats;**s'ha de tenir en compte que els aliments preparats amb ou són la primera causa de toxiinfecció alimentària.

Prohibicions

- Exposar fora del frigorífic productes que necessitin conservació per fred.
- Fer funcionar els aparells frigorífics a temperatures diferents de les adequades per a cada sistema de conservació, si contenen aliments.

CONDICIONS DEL TRANSPORT DELS ALIMENTS

Els productes de confiteria, pastisseria, pastisseria i rebosteria elaborats per fabricants industrials o per elaboradors que venen els seus productes en establiments propis, poden ser transportats a l'engròs, però sempre en recipients de fàcil neteja que garanteixin protecció contra agents alterants i insectes, i sempre en les màximes condicions higièniques i en vehicles apropiats per al producte que transporten. S'ha de tenir sempre en compte que les condicions de refrigeració siguin les adequades.

DEFINICIÓ DELS DIFERENTS PRODUCTES

A. DE PASTISSERIA

Productes de confiteria

Són productes preparats que tenen com a ingredient fonamental el sucre, juntament amb un altre sèrie d'ingredients, inclosos els additius autoritzats, i que en alguna fase de l'elaboració es sotmeten a un tractament tèrmic adequat

Productes de brioixeria

Estan elaborats bàsicament amb massa de farina fermentada, i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic adequat. Poden contenir altres aliments i additius autoritzats.

Brioixeria ordinària

Són peces de forma i mida diversa sense cap classe de farcit ni guarnició.

Brioixeria farcida o guarnida

Són les peces de "brioixeria" que s'omplen, abans o després d'haver estat sotmeses al tractament tècnic adequat, amb diferents productes alimentaris dolços o salats.

Productes de pastisseria i rebosteria

Són fermentats o, no integrats fonamentalment per farines,olis o greixos comestibles, aigua, amb o sense llevat als que es poden afegir altres aliments o additius autoritzats i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic adequat. Hi ha dues variants: dolça i salada.

En la pastisseria i rebosteria dolça i salada es distingeixen cinc masses bàsiques:

- **Pasta fullada:** massa treballada amb llard i cuita al forn, produint uns fulls prims i superposats.
- **Masses ensucrades:** són compostes fonamentalment amb farina, oli i altres greixos i sucres comestibles.
- **Masses escaldades:** són aquelles masses fetes a base de farina, sal, aigua, llet i greixos comestibles i alcohols naturals
- **Masses batudes:** són aquelles que han passat per un procés tècnic donant com a resultat una massa de gran volum, tendra i suau. Es componen fonamentalment d'ous, sucres i farines. Exemple: magdalenes.
- **Masses de rebosteria:** són elaborades a partir de les anteriors i estan preparades amb farcits o guarnicions d'altres productes com crema, xocolata, etc. Exemple: els massapà.

Galetes

Són productes alimentaris elaborats, fonamentalment, amb una barreja de farina, greixos comestibles i aigua, amb l'addició o no de sucres i altres productes alimentaris (additius, aromes, espècies, condiments, etc.). Aquesta barreja és sotmesa a un procés de pastada i a un tractament tèrmic posterior que dona com a resultat un producte de presentació molt variada, caracteritzat pel seu baix contingut en aigua.

S'han de transportar i vendre degudament envasades, embalades i etiquetades i amb els seus envasos sencers.

B. FORNS DE PA

Definició del pa

És un producte periple resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la barreja de farina de blat, sal comestible i aigua potable i que es fermentada per microorganismes propis de la fermentació del pa (*saccharomyces cerevisae*).

Pa especial

Es diu pa especial quan els seus components difereixen de la definició

habitual del pa o bé quan s'ha afegit qualsevol additiu i/o coadjuvant tecnològic de la panificació que estigui autoritzat.

Quan la farina ha estat enriquida prèviament.

Quan s'ha afegit qualsevol ingredient que millori el seu poder nutritiu.

Quan no porta sal o microorganismes propis de la fermentació.

També entren dintre de la definició de pa especial aquells que varien en la seva forma, de manera que s'exigeix la intervenció de mà d'obra en cada peça individualitzada o quan canvia el procediment d'elaboració.

Classes de pa especial

Pa integral, pa de segó, pa de Viena, pa Francés, pa sense sal, pa amb gluten, pa torrat, pa d'ou, pa amb panses, pa de motlle, pa ratllat, bastons, xapata, etc.

SISTEMES D'AUTOCONTROL

Tots els establiments alimentaris han de tenir l'obligació de disposar d'un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Punts de Control Crítics (APPCC), en el que com a mínim a d'haver:

1. **Pla de control de l'aigua:** Haurà de constar:
 - a. En establiments amb aigua de xarxa pública, un registre del control diari de la desinfecció de l'aigua (clor residual i total), un registre d'incidències que poden afectar a la qualitat de l'aigua i, en el supòsit de que hi hagi depòsits intermedis una descripció del pla de neteja d'aquests (com a mínim una neteja anual)
 - b. En establiments amb aigua de captació pròpia (pou, mina...), una descripció del pla analític segons el RD 140/2003, un arxiu de les anàlisis descrites al pla analític, una descripció del pla de neteja i manteniment dels depòsits, un registre del control diari de la desinfecció de l'aigua, i un registre d'incidències que poden afectar a la qualitat de l'aigua

2. **Pla de neteja i desinfecció:** on hi haurà de constar:
 - a. Descripció de les superfícies, instal·lacions, equips i estris que es renten i desinfecten
 - b. Descripció del procediment que es segueix per a la neteja i desinfecció indicant les fases del procés, els productes emprats (on es senyalarà la dosi, quantitat, informació tècnica i dades de

- seguretat), el mètode utilitzat i el personal responsable de la seva execució
- c. Descripció de les mesures correctores en cas d'incidències i el responsable de la comprovació i de les accions correctores
3. **Pla de control de plagues i de animals indesitjables:** haurà de contenir la descripció de les barreres físiques, dels sistemes de control mecànic, de les activitats de comprovació i de les mesures correctores en cas d'incidència, així com registres amb la data, resultat de la comprovació i responsable d'aquesta. En cas de contractació d'una empresa serà necessari un arxiu amb:
- a. Dades de la empresa i del personal autoritzat
 - b. Fotocòpia del carnet de manipulador que efectua l'aplicació dels productes químics
 - c. Productes químics emprats
 - d. Contracte amb l'empresa
 - e. Registres de les actuacions, resultats, incidències
4. **Pla de traçabilitat:** Els establiments que elaboren menjars hauran de tenir un pla de traçabilitat en el que consti com a mínim el següent:
- a. Descripció del sistema de identificació dels productes subministrats (matèries primeres, ingredients, additius, i si s'escau, material d'envasar)
 - b. Descripció de la identificació de productes intermedis o acabats, amb la data d'elaboració i de congelació quan aquesta es produeixi
 - c. Relació dels proveïdors on hi ha de constar la persona de contacte i les seves dades
 - d. Llistat dels menús diaris
 - e. Registre de les comprovacions, de les incidències i de les mesures correctores
 - f. Menús testimoni: correspon a una ració de cada plat servit, que deu estar clarament identificat (nom del plat i data). Es necessari desar un mínim de 2 dies quan es conservi en refrigeració i un mínim d'una setmana quan es faci en congelació.
5. **Pla de control de proveïdors.** S'haurà d'indicar la descripció d'aquests (indicant nom, adreça, telèfon, registre o autorització sanitària i relació de productes que subministra) i arxiu ordenat d'albarans o factures que acompanyen als aliments

6. **Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments:** Haurà de constar un arxiu de les acreditacions (s'admeten fotocòpies) de la formació en seguretat alimentària impartida per la pròpia empresa externa i documentació sobre el contingut, la metodologia i la durada en hores de la formació impartida
7. **Pla de control de les temperatures** en el que s'haurà de d'enregistrar el control diari de les temperatures de la instal·lació (amb una descripció d'aquestes) i de les incidències que es produeixen

ASPECTES DE CONSUM I VENDA

A. CONDICIONS DELS ESTABLIMENTS DE VENDA

1. Pastisseries

- Las pastisseries que tinguin obrador han de tenir-lo separat del local de venda de manera que el públic no pugui accedir al local de fabricació.
- Els productes de confiteria, pastisseria, brioiserie i rebosteria sols es podran vendre sense envàs en establiments amb autorització per a la venda exclusiva i en aquells altres amb autorització compartida amb altres productes d'alimentació, i en aquest cas sempre que reuneixin les condicions tècnico-sanitàries.
- Els productes han de ser exposats en vitrines i/o aparadors independents de la venda d'altres productes d'alimentació.
- Es obligatori utilitzar pinces o paletes per servir o pesar productes al públic.
- Els envasos que continguin aquests productes han de ser de cartró, paper sulfuritzat, parafinat, plastificat de làmina d'alumini, cel·lofana i de composts macromoleculares autoritzats.
- Fulls de reclamacions a disposició de l'usuari.

2. Fleques o forns de pa

Tots els establiments de venda de pa han de disposar de:

- Una balança a la vista del públic. per a les comprovacions de pes del producte a petició del consumidor.
- Fulls de reclamació a disposició del reclamant.

- Un cartell col·locat en lloc visible amb els preus unitaris de tots els productes.
- Un altre cartell detallant els “DRETS DEL CONSUMIDOR”

Els establiments de venda de pa i productes derivats del pa poden ser de dues classes:

- Establiments especialistes
- Establiments polivalents.

Establiments especialistes

Són els que es dediquen exclusivament a la venda i productes de massa de pa. Poden ser de tres tipus:

- Despatxos artesans elaborats amb fleques. Són aquells que elaboren els seus productes en el mateix establiment de venda o en local annex. El pa es pot vendre, doncs, sense embolcall.
- Despatxos de pa sense fleca propietat del fabricant que suministre i elabora. Aquests també poden vendre el pa sense embolcall.
- Despatxos de pa sense producció pròpia, són aquells establiments de venda al detall de pa i derivats seus subministrats per persona distinta del titular de l'establiment. Aquest ha de vendre el pa amb embolcall unitàriament.

Establiments polivalents

Són del ram de l'alimentació en règim d'autoservei que compaginen o complementen la venda de diferents productes alimentaris i afins amb la venda de pa. Poden comercialitzar el pa utilitzant necessàriament una de les següents modalitats d'exposició i venda:

- En la prestatgeria, reservar un lloc especial per a l'exposició del pa. En aquest cas el pa s'haurà de vendre embolcallat.
- Un despatx de pa especialista, integrat dins la unitat polivalent, funciona de la mateixa forma que els descrits en l'apartat anterior i s'ajustarà a les determinacions específiques exigibles a aquests tipus d'establiments
- La venda ambulat de pa, i productes de massa de pa està prohibida.
- El servei a domicili està permès però els productes han d'anar dintre d'una bossa precintada que ha de portar imprès o serigrafiat

el nom de l'establiment. Cosida a la bossa hi ha d'anar la factura, en la qual hi ha de constar el contingut de la bossa, els preus unitaris i l'import total.

- Els productes s'han d'exposar en vitrines amb el nom del producte i el seu preu unitari.
- Els despatxos de pa sense producció pròpia i els establiments polivalents que venen pa en règim d'autoservei, han de vendre el pa embolicat. Els productes han de venir ja embolicats del lloc de producció.

B. PUBLICITAT DE PREUS

Els preus de tots els productes exposats en venda han d'estar a la vista del públic.

C. INFORMACIÓ DE L'HORARI

L'horari comercial ha d'estar a la vista del públic, inclòs quan l'establiment romangui tancat.

D. MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES

És obligatori l'ús de pinces o paletes per servir o pesar.

L'embolcall i les cobertes dels productes de confiteria, pastisseria i rebosteria hauran de ser de cartró, paper sulfuritzat, plastificat, de làmina d'alumini, de cel·lofana o qualsevol altre material autoritzat per a aquest fi.

E. ETIQUETATGE

Ha de complir les disposicions vigents sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels productes alimentaris envasats.

F. PROHIBICIONS

- És prohibida l'elaboració i venda al carrer dels articles de confiteria, pastisseria i rebosteria, excepte en les fires i festes tradicionals de cada localitat
- És prohibida la venda d'aquests productes als establiments on es venguin productes no alimentaris.
- No es poden vendre galetes sense el seu envàs original.

CONDICIONS ESPECIALS QUE HAN DE REUNIR LES FLEQUES

Les indústries panificadores, a més de complir les condicions generals abans mencionades, han de complir obligatòriament les següents exigències tècniques:

- a.** Magatzem de farina independent del combustible.
- b.** Netejadora-cernedora.
- c.** Dipòsit mesclador-dosificador.
- d.** Pastadora mecànica i formadora mecànica.
- e.** Pesadora divisora i formadora mecànica.
- f.** Cambra de fermentació.
- g.** Forn mecanitzat de calefacció indirecta i règim continu. El forn podrà ser de calefacció directa si el combustible és gasós.
- h.** Magatzem de productes acabats, preferentment frigorífics (independentment del combustible)

Les indústries artesanes queden exemptes de l'obligatorietat d'allò que disposa el paràgraf anterior però han de complir:

- Que el producte estigui elaborat pel mateix titular de l'establiment i familiars que hi convisquin.
- Que la capacitat de producció sigui com a màxim, l'equivalent a 150 Kg de farina en la jornada de 8 hores, amb l'única limitació tècnica de no utilitzar combustibles líquids si el forn és de calefacció directa.

Els paràmetres i superfícies exteriors dels forns en tots els casos han de revestir-se de material aïllant per a que la temperatura de la seva superfície exterior no ultrapassi, en cap moment, la que s'especifica en la legislació vigent, de forma que tampoc transmetin calor a les parets de les façanes de les vies públiques. Les parets i sostres han d'estar separats per espais practicables de forma que l'aire circuli lliurement.

Els forns utilitzats en la cocció han de ser de combustible sòlid, líquid o gasós.

Cornellá de Llobregat, setembre 2010

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS Y DE CONSUMO DE PANADERÍAS,
DESPACHOS DE PAN Y PASTELERÍAS

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	19
1. CONDICIONES GENERALES QUE HAN DE REUNIR LOS LOCALES.....	20
1. Características generales	
2. Paredes, suelos y techos	
3. Ventilación	
4. Iluminación	
5. Suministro de agua	
6. Almacén de alimentos	
7. Almacén de productos de limpieza	
8. Almacén de combustible	
9. Basuras	
10. Mobiliario	
2. CONDICIONES GENERALES DE LOS UTENSILIOS DE TRABAJO.....	21
3. CONDICIONES GENERALES DEL PERSONAL.....	22
4. MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.....	23
5. CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS.....	24
6. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS.....	25
7. DEFINICIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS.....	26
8. SISTEMAS DE AUTOCONTROL.....	27
9. ASPECTOS DE CONSUMO Y VENTA.....	29
A. Condiciones del establecimiento de venta	
B. Publicidad de precios	
C. Información del horario	
D. Manipulación de los productos	
E. Etiquetaje	
F. Prohibiciones	

10.CONDICIONES ESPECIALES QUE HAN DE REUNIR LAS PANADERÍAS.....	32
---	----

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este apartado es recoger algunos de los principales aspectos de la normativa vigente aplicable a esta actividad, tanto desde el aspecto higiénico-sanitario, como de consumo sin que esto excluya el cumplimiento de los otros requisitos establecidos en la normativa legal vigente.

Estos establecimientos se rigen por el Reglamento Técnico-Sanitario del Pan y Panes especiales R.D. 1137 (BOE nº 146 del 19 de junio de 1984), modificado por el RD 1975/2004, RD 1202/2002 y RD 285/1999

Decreto 333/1998 de 24 de diciembre sobre comercialización y venta de pan (DOGC núm 2498 de 4/1/99

Reglamento técnico-sanitario de pastelería, bollería, confitería y repostería (RD 496/2010, de 30 de abril

Otras disposiciones aplicables:

RD 640/2006, de 26 de mayo por la que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimentarios

RD 1254/1991 de 2 de agosto “normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos en los que figure el huevo”

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo

RD 1381/1984, de 26 de enero de reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación

CONDICIONES GENERALES QUE HAN DE REUNIR LOS LOCALES

Las industrias elaboradoras de productos de pan y de confitería, pastelería, bollería y repostería cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Características generales

Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y en general a la manipulación de materias primas, productos intermedios o finales han de estar aislados de cualquier otro ajeno a sus tareas específicas. También lo estarán de otros servicios (casas, oficinas, vestuarios y almacenes). Si hay acceso a la casa del propietario o encargado deberá haber una puerta que permanecerá habitualmente cerrada durante las horas de trabajo.

Los establecimientos especialistas de nueva instalación deberán disponer de una superficie dedicada a la venta de pan, de productos de masa de pan y de pastelería, de 30 m² como mínimo.

1. Paredes, suelos y techos

- Las paredes y suelos han de ser de un material que permita la conservación, en perfectas condiciones de limpieza, blanqueado y pintura.
- Los materiales del suelo han de ser impermeables, consistentes, limpiables e ignífugos.
- El suelo ha de tener los sistemas de desagüe adecuados.

2. Ventilación

La ventilación natural y/o artificial ha de ser la apropiada al destino, capacidad y volumen del local.

3. Iluminación

- Los sistemas de iluminación deben estar debidamente protegidos para que, en caso de ruptura, no contaminen los alimentos.
- La iluminación natural y/o artificial ha de ser la adecuada y en consonancia con las dimensiones del local.

4. Suministro de agua

- El agua utilizada en el proceso de elaboración, manipulación y limpieza ha de ser potable y disponer de caliente y fría
- El obrador ha de disponer de grifo de funcionamiento, no manual, en número necesario, con jabón líquido y toallas de un solo uso.

5. Almacén de alimentos

- Es necesario un espacio de almacenaje con capacidad y condiciones suficientes para la conservación correcta de los alimentos.
- Ha de haber instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación en frío y su capacidad esté en dependencia con el volumen de producción y venta, la temperatura en el interior deberá oscilar entre 0°C y 8°C. Estas instalaciones deberán poseer un termómetro debidamente contrastado.

6. Almacén de productos de limpieza

Los productos de limpieza se deben almacenar separadamente de los alimentos y en una zona exclusiva.

7. Almacén de combustibles

Los combustibles han de estar perfectamente aislados de las zonas de elaboración así como del almacén de alimentos.

8. Basuras

- Se debe prever un lugar para depositar las basuras en un contenedor adecuado que posea cierre hermético.
- El almacenaje de basuras se debe hacer lejos de la zona de preparación de alimentos.

9. Mobiliario

Las estanterías, los mostradores y los elementos de decoración han de estar formados por material resistente, impermeable, de fácil limpieza y no tóxico, de modo que no se alteren las características de composición ni organoléptica de los alimentos.

- En el obrador se prohíbe utilizar mesas y estantes de madera, en cambio hay una cierta tolerancia para el uso de este material en la superficie de las mesas donde se preparan las masas fermentadas.
- Los mostradores no han de presentar irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

CONDICIONES GENERALES DE LOS UTENSILIOS DE TRABAJO

- Todos los utensilios y elementos de trabajo han de estar en perfectas condiciones de uso y limpieza.
- Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados con las materias primas o con los productos intermedios, han de ser de materiales que no alteren las características de su contenido.
- El horno a utilizar puede ser de combustible sólido, líquido, o gaseoso o eléctrico.
 - Cuando se utilizan combustibles sólidos y las masas en cocción estén en contacto con los humos, los gases desprendidos por la combustión de estos combustibles tendrán que ser de una naturaleza que no puedan contaminar los productos elaborados.
 - Cuando se utilizan combustibles líquidos o gases para la calefacción del horno, las masas en cocción no podrán estar en contacto con los humos ni con los gases desprendidos por combustión.
- Las instalaciones de evacuación de humos y gases de combustión han de cumplir las reglamentaciones sobre contaminación atmosférica.

CONDICIONES GENERALES DEL PERSONAL

El personal tendrá que:

1. Acreditar que ha seguido un curso de formación de manipuladores de alimentos.
2. Utilizar en el trabajo un vestuario exclusivo de color claro, adecuado a la función que realiza y en perfecto estado de limpieza.
3. Mantener una higiene personal rigurosa:
 - pelo limpio y recogido con un gorro
 - manos y uñas limpias.
4. Lavarse las manos antes de hacer el trabajo y repetir esta operación después de usar los servicios higiénicos, los utensilios sucios y cuando se considere necesario y, en cualquier caso, antes de incorporarse al trabajo aunque sea después de una corta ausencia.
5. Protegerse las heridas con una cubierta impermeable.
6. Comunicar al titular del establecimiento cualquier enfermedad y éste, con el previo asesoramiento facultativo, tomará las medidas pertinentes.
7. Tener especial cuidado en la manipulación y conservación de los productos que lleven relleno, ya que estos son medios de cultivo excelente para los microorganismos.

El personal no tendrá que:

1. Comer, fumar o masticar chicles en el puesto de trabajo.
2. Estornudar o toser cerca de los alimentos.
3. Intervenir en la manipulación de los alimentos en el caso de padecer una enfermedad transmisible o ser portados de alguna. Esto puede implicar contaminación del producto elaborado, y por tanto riesgo para las personas que lo consuman.
4. Manipular el pan que no esté envasado y el dinero al mismo tiempo. El dinero es una forma de contaminación importante.

MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Acceso de animales

Está prohibida la entrada y/o la permanencia de animales domésticos en estas dependencias.

Desinfección, desinsectación y desratización

- Los locales se han de someter a desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones periódicas, mediante procedimientos y productos autorizados por el órgano competente. Todos los establecimientos alimentarios deberán poseer un programa de limpieza a ser posible escrito en el cual esté previsto un sistema de verificación.
- En los lugares donde se expendan productos alimenticios sin estar envueltos, es obligatorio la instalación de aparatos antiinsectos que les impidan la entrada sin que sea necesaria la utilización de productos químicos.

Climatización

Se deben mantener la temperatura adecuada, la humedad relativa conveniente y la circulación de aire, de forma que los productos no sufran alteraciones.

Limpieza del local

- El local se debe mantener en un estado de gran pulcritud limpieza.

- El suelo no se debe barrer en seco, al hacerlo se origina polvo y éste puede ser causa de contaminación de los alimentos.

Limpieza de utensilios

Las máquinas y los elementos que están en contacto con los alimentos han de estar contruidos de forma que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS

- Siempre se deberá de conocer la procedencia de las materias primas que se utilicen. A este respecto se debe disponer en todo momento de los albaranes acreditativos del origen de las materias primas y de los otros productos que estén a la venta.
- Los productos alimenticios utilizados en la elaboración han de estar exentos de materias extrañas, gérmenes patógenos o cualquier otra contaminación que pueda suponer algún riesgo para los consumidores.
- No se deben depositar materias primas ni alimentos sobre el suelo; se deben poner en bandejas, cajas o envases en condiciones técnicas apropiadas.
- Los alimentos expuestos en mostradores se han de conservar adecuadamente, en condiciones de refrigeración y con un termómetro contrastado si el producto lo requiere, como en el caso de los productos rellenos con cremas, natas o yemas de huevo, que tienen que estar a temperatura de entre 0° a 5°C.

Los productos sin envolver han de estar protegidos por una vitrina.

- Los aparatos frigoríficos donde se exponen los productos, excluyendo los de exposición vertical, deben de indicar los límites de capacidad de carga mediante una línea de color destacada e indeleble.
Para la elaboración de cremas donde figure el huevo como ingrediente, sólo se podrán utilizar ovo productos pasteurizados. Se tiene que tener en cuenta que los alimentos preparados con huevo son la primera causa de toxiinfecciones alimentarias.

Prohibiciones

- Exponer fuera del frigorífico productos que necesiten conservación por frío.

- Hacer funcionar los aparatos frigoríficos a temperaturas distintas de las necesarias para cada sistema de conservación, si contienen alimentos.

CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería elaborados por fabricantes o por elaboradores que vendan sus productos en establecimientos de su propiedad, podrán transportarlos a granel, pero siempre en recipientes de fácil limpieza de forma que se garantice la protección del alimento frente a agentes alterantes y a insectos y siempre en las máximas condiciones higiénicas y en vehículos apropiado para el producto que transporta.

DEFINICIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS

A. DE PASTELERÍA

Productos de confitería

Son productos preparados que tienen como ingrediente fundamental el azúcar juntamente con una serie de productos alimenticios autorizados, que en alguna fase de la elaboración se someten a un tratamiento térmico adecuado

Productos de bollería

Están elaborados básicamente con masa de harina fermentada, sometida a un tratamiento térmico adecuado, que pueden contener, o no, otros alimentos, complementos del pan y/o aditivos autorizados.

- **Bollería ordinaria**

Son piezas de forma y tamaño diverso en cuya elaboración no interviene ninguna clase de relleno ni guarnición.

- **Bollería rellena o guarnecida**

Son las piezas de forma, tamaño, composición y de acabado diverso, rellenas o decoradas antes o después del proceso térmico adecuado con diversos productos alimenticios dulces o salados.

Productos de pastelería y repostería

Son aquellos elaborados, fermentados o no, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles. Hay dos variantes: dulce y salada.

En la pastelería y repostería dulce y salada se distinguen cinco masas básicas.

- Masas de hojaldre: masa trabajada con manteca y cocida al horno con la que se produce hojas delgadas superpuestas.
- Masas azucaradas: son las compuestas fundamentalmente a base de harinas, aceite, otras grasas y azúcares comestibles.
- Masas escaldadas: son aquellas masas hechas a base de harinas, sal, agua, leche, grasas comestibles y alcohol natural.
- Masas batidas: son aquellas que habiendo sufrido este proceso técnico dan como resultado una masa de gran volumen tierna y suave. Se componen fundamentalmente de huevos, azúcares y harinas. Ejemplo: magdalenas.
- Masas de repostería: son las elaboradas a partir de las anteriores y están preparadas con rellenos o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc). Ejemplo: los mazapanes.

Galletas

Son productos alimentarios elaborados fundamentalmente con una mezcla de harina, grasas comestibles y agua y con adición o no de azúcares y otros productos alimenticios, (aditivos, aromas, especies de condimentos). Esta mezcla se somete a un proceso de amasado y a un tratamiento térmico posterior que da como resultado un producto de presentación muy variada caracterizada por su bajo contenido en agua.

Se tienen que transportar y vender debidamente envasadas, embaladas y etiquetadas y con sus envases enteros.

B. HORNOS DE PAN

Definición del pan

Es un producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por

especies de microorganismos propias de la fermentación, como el (*saccharomyces cerevisiae*).

Pan especial

Pan especial. Se llama pan especial cuando sus componentes difieren de la definición habitual o bien cuando se ha añadido cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación que esté autorizado:

Cuando la harina ha estado enriquecida previamente.

Cuando se ha añadido cualquier ingrediente que mejore su valor nutritivo.

Cuando no lleve sal o microorganismos propios de la fermentación voluntariamente añadidos.

También entra dentro de la definición de “pan especial” aquellos que varían en su formato de manera que exige la intervención de mano de obra en cada pieza individualizada o porque el procedimiento de elaboración sea diferente del pan común.

Clases de pan especial

Pan integral, pan de Viena, pan sin sal, pan al gluten, Biscote, pan de huevo, pan con miel, pan enriquecido, pan rallado, etc.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

Todos los establecimientos alimentarios tienen la obligación de disponer de un plan de autocontrol basado en el Análisis de Puntos de Control Críticos (APPCC), en el que como mínimo se debe tener:

1. **Plan de control del agua:** tendrá que constar:
 - a. En establecimientos con agua procedente de la red pública un registro del control diario de la desinfección del agua (cloro residual y total), un registro de incidencias que puedan afectar a la calidad del agua y, en el caso de que haya depósitos intermedios una descripción del plan de limpieza de éstos (como mínimo una limpieza anual)
 - b. En establecimientos con agua de captación propia (pozo, mina...) una descripción del plan analítico según el RD 140/2003, un archivo de los análisis descritos en el plan analítico, una descripción del plan de limpieza y mantenimiento de los depósitos, un registro del control diario

de la desinfección del agua, y un registro de incidencias que puedan afectar a la calidad del agua

2. **Plan de limpieza y desinfección:** en el que tendrá que haber:
 - a. Descripción de las superficies, instalaciones, equipos y herramientas que se limpian y desinfectan
 - b. Descripción del procedimiento que se sigue para la limpieza y desinfección indicando las fases del proceso, los productos utilizados (donde se señalará la dosis, cantidad, información técnica y datos de seguridad), el método empleado y el personal responsable de su ejecución
 - c. Descripción de las medidas correctoras en caso de incidencias, con indicación de la frecuencia y el momento en que se efectúa la limpieza y desinfección
 - d. Registros que tienen que indicar la fecha, resultado de la comprobación, incidencias y el responsable de la comprobación y de las acciones correctoras

3. **Plan de control de plagas y de animales indeseables.** Que deberá contener la descripción de las barreras físicas, de los sistemas de control mecánico, de las actividades de comprobación, y de las medidas correctoras en caso de incidencias, así como registros con la fecha, resultado de la comprobación, y responsable de esta. En caso de contratación de una empresa será necesario un archivo con:
 - a. Datos de la empresa y del personal autorizado
 - b. Fotocopia del carnet de manipulador que efectúe la aplicación de los productos químicos
 - c. Productos químicos utilizados
 - d. Contrato con la empresa
 - e. Registros de las actuaciones, resultados, incidencias

4. **Plan de trazabilidad** Los establecimientos que elaboran las comidas deberán tener un plan de trazabilidad en el que conste como mínimo lo siguiente:
 - a. Descripción del sistema de identificación de los productos suministrados (materias primas, ingredientes, aditivos y si es necesario material de envasar)
 - b. Descripción de la identificación de productos intermedios o acabados, con la fecha de elaboración y de congelación cuando ésta se produzca
 - c. Relación de los proveedores donde conste la persona de contacto y sus datos
 - d. Listado de los menús diarios
 - e. Registro de las comprobaciones, de las incidencias y de las medidas correctoras
 - f. **Menús testimonio:** corresponde a un ración de cada plato servido, que debe estar claramente identificada (nombre del

plato y fecha) . Se tiene que guardar un mínimo de 2 días cuando se conserve en refrigeración y un mínimo de una semana cuando se haga en congelación

5. **Plan de control de proveedores**, en el que se tendrá que indicar la descripción de éstos (indicando nombre, dirección, teléfono, registro o autorización sanitaria y relación de productos que suministra) y archivo ordenado de albaranes o facturas que acompañan a los alimentos,
6. **Plan de formación y capacitación de los manipuladores de alimentos** en el que deberá constar un archivo de las acreditaciones (se admiten fotocopias) de la formación en seguridad alimentaria impartida por la propia empresa o por una empresa externa y documentación sobre el contenido, la metodología y la duración en horas de las formación impartida
7. **Plan de control de las temperaturas** en el que debe registrarse el control diario de las temperaturas de las instalación (con una descripción de éstas) y de las incidencias que se produzcan

ASPECTOS DE CONSUMO Y VENTA

A. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

1. Pastelerías

- **Las pastelerías que tengan obrador deben tenerlo separado del resto del local de venta de manera que el público no pueda acceder al lugar de fabricación.**
- La venta de productos sin envasar será efectuada en establecimientos con autorización para la venta exclusiva de los mismos y en aquellos otros con autorización compartida para otros productos de alimentación y en todo caso siempre que reúna las condiciones técnico-sanitarias.
- Los productos deben ser expuestos en vitrinas y/o escaparates independientes de la venta de otros productos de alimentación con una separación mínima de un metro y preservados del polvo y de los insectos o de cualquier otra causa contaminante.
- Los productos compuestos de crema, nata o yema de huevo deben ser expuestos en vitrinas o escaparates refrigerados. Si son establecimientos de autorización compartida que no reúnan las condiciones de refrigeración exigida se venderán envasados y etiquetados.

- Es obligatorio utilizar pinzas o paletas para servir o pesar productos al público.
- Los envases que contengan estos productos podrán ser de cartón o de papel sulfurizado, parafinado, plastificado, de lámina de aluminio, de celofán de compuestos macromoleculares autorizados.

2. Hornos de pan

Todos los establecimientos de venta de pan deberán poseer:

- Una balanza a la vista del público; para que pueda realizarse las comprobaciones de peso a petición del público.
- Hojas de reclamaciones.
- Un rótulo colocado en sitio visible con los precios unitarios de todos los tipos de pan.
- En un rótulo detallando los “DERECHOS DEL CONSUMIDOR”.

Los establecimientos de venta de pan pueden ser de dos tipos: establecimientos especialistas y establecimientos polivalentes.

Establecimientos especialistas

Son los que se dedican de forma exclusiva a la venta de pan, productos de masa de pan, pueden ser de tres tipos:

- Despachos artesanos de pan elaborado con horno anexo: son aquellos que elaboran sus productos. Pueden vender el pan sin envolver.
- Despacho de pan sin horno anexo: propiedad del fabricante que elabora el producto. Puede vender el pan sin envolver.
- Despacho de pan sin producción propia. El suministro puede ser de cualquier fabricante de dichos productos. Estos deben vender el pan con envoltura.

Establecimientos polivalentes

Establecimientos polivalentes son del ramo de la alimentación en régimen de autoservicio que compaginen o complementen la venta de diferentes

productos alimenticios afines con la venta de pan. Pueden el pan si utilizan alguna de las siguientes modalidades de venta:

- Deberán exponer el pan en estanterías. Este debe estar siempre envuelto.
- Un despacho de pan especialista integrado dentro de una unidad polivalente debe funcionar de la misma forma que las descritas en el apartado anterior.

La venta ambulante de pan, productos de masa de pan esta prohibida. El servicio a domicilio está permitido pero los productos deben estar contenidos en una bolsa precintada la cual debe llevar impreso o serigrafiado el nombre del establecimiento. Cosida a la bolsa, los precios unitarios y el importe total.

- Los productos de pan se deben exponer en vitrinas y únicamente el vendedor, los manipulará con pinzas o con un instrumento similar.
- Los despachos de pan que no tengan producción propia y los establecimientos polivalentes que vendan pan el régimen de autoservicio, deben vender el pan envuelto. Los productos han de llegar del lugar de producción, envueltos.
- En el caso de acabarse la existencia de pan común, los expendedores estarán obligados a suministrar el mismo precio otra variedad de pan común o de pan especial de un peso análogo al de la pieza solicitada.
- Los productos de panadería que en los establecimientos están expuestos en vitrinas, han de tener un letrero indicativo con el nombre del producto y su precio unitario.

B. PUBLICIDAD DE PRECIOS

Los precios de todos los productos expuestos a la venta tienen que estar a la vista del público.

C. INFORMACIÓN DEL HORARIO

El horario comercial ha de estar a la vista del público, incluso cuando el establecimiento permanezca cerrado.

D. MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Es obligatorio el uso de pinzas o paletas para servir o pesar.

El envoltorio y las cubiertas de los productos de confitería, pastelería y repostería deberán ser de cartón, papel sulfurizado, plastificado, de lámina de aluminio, de celofán o cualquier otro material autorizado para este fin.

E. ETIQUETAJE

El etiquetaje ha de cumplir las disposiciones vigentes sobre etiquetaje, presentación y publicidad de los productos envasados.

F. PROHIBICIONES

- Está prohibida la elaboración y venta de artículos de confitería, pastelería y repostería por las calles, exceptuando en las ferias y fiestas tradicionales de cada localidad.
- Está prohibida la venta de estos productos en los establecimientos donde se vendan productos no alimentarios.
- No se pueden vender galletas sin su envase original.

CONDICIONES ESPECIALES QUE HAN DE REUNIR LAS PANADERÍAS

Las industrias panificadoras además de cumplir las condiciones generales antes mencionadas cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

- a. Almacén de harina independiente del combustible.
- b. Limpiadora-cernedera.
- c. Depósito mezclador-dosificador.
- d. Amasadora mecánica y cinta de reposo.
- e. Pesadora divisora y formadora mecánica.
- f. Cámara de fermentación.
- g. Horno mecanizado de calefacción indirecta y régimen continuo. El horno podrá ser de calefacción directa si el combustible es gaseoso.
- h. Almacén de productos acabados, preferentemente frigoríficos (independientemente del combustible)

Las industrias artesanas quedan exentas de la obligatoriedad de lo que dispone el párrafo anterior han de cumplir:

- Que el producto esté elaborado por el propio titular del establecimiento y/o familiares que convivan.

- Que el pan elaborado solo podrá venderse en su propio y único despacho el cual deberá estar anexo al taller.
- Que la capacidad de producción sea como máximo, el equivalente a 150 Kg. de harina en la jornada de 8 horas, con la única limitación técnica de no utilizar combustibles líquidos si el horno es de calefacción directa.
- Los parámetros y superficies exteriores de los hornos en todos los casos deberán revestir de material aislante para que la temperatura de su superficie en la legislación vigente de forma que tampoco transmitan calor a las paredes de las fachadas de las vías públicas.
- Las paredes y techos estarán separados por espacios practicables de forma que el aire circule libremente.
- Los hornos utilizados en la cocción podrán ser de combustible sólido, líquido o gaseoso.

Cornellá de Llobregat, septiembre 2010