



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE PANADERIAS, PASTELERIAS, CONFITERIAS, BOLLERIAS Y REPOSTERIAS.-

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán de los servicios sanitarios integrados como mínimo por lavabo con agua fría y caliente y retretes.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y dispositivo de cierre automático de las puertas.
- 3.- Las paredes serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y el lavamanos será de accionamiento no manual.

#### ZONA DE FABRICACIÓN Y VENTA.-

- 1.- Los paramentos y superficies exteriores de los hornos se revestirán de material aislante, para evitar que la temperatura de su superficie exterior en paredes de fachadas, medianeras o techo, no rebase lo especificado en la legislación vigente.  
Todos los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 2.- Dispondrán de la suficiente ventilación e iluminación.
- 3.- Existirá lavamanos de accionamiento no manual, con mezcla de agua fría y caliente corriente. Próximos a ellos habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 4.- Todos los huecos al exterior del obrador (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuada para evitar la entrada de insectos y roedores.
- 5.- Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados o materias primas, serán de materiales adecuados que no alteren las características organolépticas ni de composición de los productos y se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza.
- 6.- Existirán recipientes estanco, dotados de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación, y la evacuación será diaria.
- 7.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetros.
- 8.- Los sistemas de iluminación fluorescentes irán provistos de un dispositivo antirrotura.

#### DEL ALMACEN.-

- 1.- Respecto a los paramentos, éstos serán fácilmente lavables, no deteriorables, lisos e impermeables. El mobiliario será adecuado en cuanto a diseño e inocuidad.
- 2.- Tendrán la suficiente ventilación e iluminación. No habrá humedad.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

**3.-** El almacenamiento de las materias primas: harina, azúcar, aditivos, etc., se hará de acuerdo a las características de cada producto, siempre en lugar independiente y aislado de productos no alimenticios y nunca en contacto directo con el suelo.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

**1.-** Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

**1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

**2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado.

**3.-** Dispondrán de vestuario, taquilla para guardar la ropa o colgador en lugar independiente y aislado.

### SALA DE VENTAS.-

**1.-** No existirá ningún producto de panadería, bollería, repostería, etc., accesible directamente por el público.

**2.-** Los productos rellenos de crema, natas, yemas o que sus ingredientes necesiten frío, estarán en vitrina frigorífica a +5°C y la temperatura se controlará con un termómetro.

**3.-** Los productos de panadería, bollería repostería, confitería, etc. y el pan serán entregados al cliente envueltos en papel o bolsa de material aislante y nunca se tocarán directamente con las manos.

**4.-** La exposición de los productos se realizará en anaqueles, estanterías o vitrinas adecuadas fuera del alcance del público.

**5.-** Habrá en lugar visible un cartel informativo conteniendo la identificación del fabricante, denominación de las distintas variedades, composición, peso, precio por unidad e ingredientes.

**6.-** Dispondrá de balanza y hoja de reclamaciones y un cartel anunciador de ésta.