



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Presidencia y Salud Pública
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO
Seguridad Alimentaria

RESUMEN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE PAN

Condiciones de los locales:

- Aislados de otros ajenos a sus cometidos.
- Deberán poder mantener, temperatura y humedad adecuadas.
- Suelos lisos, impermeables, antideslizantes y fáciles de limpiar.
- Paredes y pilares impermeables, de fácil limpieza y superficie lisa.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad e impermeables.
- Ventanas y otras aperturas dotadas de rejillas contra insectos y otros animales.
- Iluminación adecuada y protegida por pantallas.
- Ventilación natural o forzada suficiente.
- Mesas, bandejas y otros utensilios de material liso, anticorrosivo y fáciles de limpiar.

Condiciones de los obradores:

- Utensilios, recipientes, máquinas, etc., que no transmitan olores ni sabores indeseables.
- Superficie del obrador adecuada al volumen de fabricación.
- Aislados de servicios, almacenes, vestuarios y oficinas.
- Cubos de basura con cierre hermético, bolsas de un sólo uso y apertura por pedal.
- Se prohíbe el uso de maderas para mesas, estanterías, etc., salvo en las mesas para fermentados.
- Lavamanos o fregaderos provistos de agua potable, fría y caliente, dispositivo de cierre no manual, jabón líquido y toallas de un sólo uso o dispositivo de secado automático.
- Hornos adecuados de combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o eléctricos.
- Se prohíbe el uso de maderas como combustible que contaminen o proporcionen olores o sabores indeseables.
- Instalación de evacuación de humos adecuada. Se admiten condensadores de vapor.
- Limpiadora cernedora.
- Depósito mezclador-dosificador de agua.
- Amasadora mecánica y en su caso, cinta de reposo.
- Pesadora divisora y formadora mecánica.
- Cámara de fermentación.

Almacenamiento:

- Limpieza y separación adecuada de alimentos en almacén.
- Separación entre productos crudos y elaborados.
- Correcto almacenamiento frigorífico y con capacidad suficiente.
- Almacenamiento de productos de desinsectación y desratización en armario separado.
- Almacenamiento aislado de los combustibles sólidos.

Servicios higiénicos:

- Aislados del resto de las zonas.
- Con ventilación directa o forzada.
- Jabón líquido.
- Toallas de un sólo uso o dispositivo de secado automático.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Presidencia y Salud Pública
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO
Seguridad Alimentaria

Limpieza, desinfección, desratización y desinsectación:

- Perfecto estado de limpieza de todas las dependencias.
- Almacenamiento separado de los productos de limpieza y desinfección.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de desinsectación y desratización.

Productos:

- Documentación correcta de las materias primas.
- Estar en perfectas condiciones de consumo.
- Materias primas autorizadas, no adulteradas o contaminadas y exentas de gérmenes y toxinas.
- Protegidos de las condiciones ambientales, así como de insectos y roedores.

Personal:

- Certificados de manipuladores de alimentos en vigor
- Uso de ropa adecuada de color claro, cubrecabezas o redecilla.
- Correcta higiene del personal.

Transporte, envasado y venta:

- Los productos se envasarán y transportarán en envases adecuados y debidamente etiquetados.
- Se permite la venta y el transporte a granel, sólo para sus establecimientos o en aquellos autorizados para la venta exclusiva de este tipo de productos.
- Se expondrán para la venta en mostradores independizados de la venta de otros productos. Separación entre el obrador y el local de venta.
- Se admiten envases y embalajes de cartón o papeles, pero siempre que estén autorizados por el Ministerio de Sanidad.

Etiquetado:

Las empresas alimentarias que pongan a disposición del consumidor productos sin envasar, deben informar a sus clientes sobre la presencia en los productos que comercializan, de cualquiera de los ingredientes o sustancias que han sido identificados por la Unión Europea como los principales causantes de alergias alimentarias. *Especificados en el Anexo II, del Reglamento (UE) 1169/2011.* Además este reglamento regula la información alimentaria facilitada al consumidor.

1. Información de los alimentos envasados por el titular del comercio

El pan común que se venda en régimen de autoservicio deberá estar obligatoriamente envasado.

La información al consumidor de los alimentos envasados por los titulares de del comercio al por menor para la venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad, ha de incluir toda la **información prevista para los alimentos envasados, excepto la información nutricional**. La identificación de la empresa ha de referirse al **envasador**.

LUGAR DE LA INFORMACIÓN: La información obligatoria de los alimentos envasados por el titular del comercio, figurará en el envase o en una etiqueta adherida al mismo, no obstante, cuando la venta se realice bajo la modalidad de **venta con vendedor**, la información podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, excepto la fecha de duración mínima o de caducidad que figurará en el envase o etiqueta adherida.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Presidencia y Salud Pública
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO
Seguridad Alimentaria

2. Información de los alimentos sin envasar (venta fraccionada y venta a granel)

La venta de alimentos sin envasar, así como de los envasados a petición del comprador, debe estar acompañada de la siguiente información:

- Denominación del alimento, acompañada en su caso de las menciones adicionales previstas.
- Cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes, etc.
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

LUGAR DE LA INFORMACIÓN: La información de los alimentos sin envasar ha de figurar en etiquetas adheridas a los alimentos o rotulada en carteles sobre los alimentos o próximos a estos; no obstante la información sobre las sustancias que causan alergias o intolerancias, podrá facilitarse de forma oral, siempre que:

- la información esté registrada de forma escrita o electrónica en el establecimiento,
- sea accesible tanto para el personal del establecimiento, como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten,
- se indique la forma de obtener esta información (por ejemplo, mediante un cartel expuesto al público),
- y se facilite la información al consumidor antes de la entrega el alimento, sin coste alguno.

Documentación:

- Deberán elaborar y aplicar un sistema adecuado de autocontrol o sistema de análisis de peligros de puntos de control críticos (APPCC).
- Deberán aportar el certificado D.D.D. (desinfección, desinsectación y desratización) del establecimiento.