

Rubro: Panadería – Venta y distribución de Pan

- Libretas Sanitarias, incluidas de transportistas (en el caso de tener distribución).
- Certificado de Desinfección y carpeta de Control de Plagas.
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que la materia prima provenga de fuera del ejido municipal.
- Boletas de proveedores locales.
- Habilitación de transporte. En el caso de poseer servicio de distribución.

Sector de elaboración

- Será construido de mampostería, sus paredes serán revocadas, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado de colores claros hasta una altura mínima de 1.80 m. estando el resto perfectamente pintados.
- Los ángulos de las paredes serán redondeadas, los techos de mamposterías o en su defecto cielorraso de material aprobado sanitariamente.
- Los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de zócalos sanitarios.
- La ventilación deberá ser adecuada y suficiente con extractores que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo.
- Las mesadas para la elaboración del pan será de mármol, acero inoxidable o madera impermeables no porosas.
- Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m. de la pared divisorias.
- Mantener las aberturas provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de insectos
- Los establecimientos no podrán tener comunicación directa con criaderos de animales u otros lugares similares.
- Se deberá disponer de agua potable de las piletas necesarias para el lavado de utensilios, los cuales estarán dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
- No deberán almacenarse en este sector productos de limpieza.
- Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos

Depósito de harinas y materias primas:

- Deberá ser limpio y ventilado. Será construido de mampostería, con paredes pintadas y pisos impermeables.
- Las bolsas de harina y de cualquier otra materia prima en ningún caso se depositaran en el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura para dicho fin.
- Las tarimas y estanterías deberán estar separadas de la pared, al menos en 50 cm de la misma para facilitar la limpieza.
- Las materias primas y aditivos deberán estar correctamente identificados. No se permite el uso de bromato de potasio como aditivo.
- Las heladeras deberán estar ordenadas correctamente de manera de evitar contaminaciones.

Salón de venta

- Será construido de mampostería, perfectamente pintados, con pisos impermeables encontrándose en perfecto estado de higiene.
- Los productos deberán tenerse dispuestos en estantes o vitrinas con vidrio, telas metálicas finas, material plástico o aquel que bromatología municipal considere.
- El expendio de los productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos.
- La reventa de productos de panadería en locales, despensas y otros comercios habilitados para tal fin deberá venderse bajo envoltura de origen con su correspondiente rotulado.
- El transporte de productos de panadería solo podrá efectuarse en vehículos cerrados preservados de toda contaminación y con su habilitación municipal correspondiente para tal fin.

Buenas prácticas de manipulación

- Resulta importante utilizar huevos con buen estado sanitario para la elaboración de comidas (sin resto de heces), para evitar cualquier contaminación con salmonella.
- Recuerde utilizar materias primas elaboradas industrialmente y de aplicar las buenas prácticas de manufactura con el fin de obtener productos inocuos que no puedan ser vehículo de transmisión de enfermedades (ETAs).
- El personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc, tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.
- Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deben ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente.
- En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador.
- En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

Del personal:

- Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munido de la correspondiente libreta sanitaria.

Baños y vestuarios:

- La sala de vestuarios debe tener una dimensión de 1 m² por persona y tiene que ser de fácil acceso.
- Deberán estar alejados de la cuadra de elaboración y salón de ventas manteniéndose los mismos en un estado de higiene permanente.
- Los vestuarios serán construidos de mampostería. El piso impermeable con declive hacia las bocas de desagües. Las paredes deben ser revestidas con azulejos a 2.50m o con pintura impermeable autorizado. El techo será impermeable y antitérmico.
- Ventilación: mecánica o natural, protegida con malla anti-insectos.
- Aberturas: protegidas contra la entrada de insectos y roedores.
- Sanitarios: Deberán ser construidos de mampostería, contando con lavamanos y toallas descartables, para el aseo de los manipuladores de los alimentos.