

DEPARTAMENTO DE SANIDAD, BIENESTAR SOCIAL Y TRABAJO

576

ORDEN de 1 de junio de 1988, del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo, por la que se establece la obligatoriedad del Libro Oficial de Visitas para el control e inspección sanitaria de los establecimientos de panadería, pastelería, bollería y repostería.

Para la efectividad del control e inspección sanitaria de los establecimientos comprendidos en el ámbito de la Orden, se hace necesario la creación de un documento que contenga todos aquellos supuestos más importantes de la actividad con relación a la función inspectora y, en definitiva, el control de las circunstancias sanitarias de los establecimientos de panaderías, pastelerías y similares, de conformidad con su Reglamentación Técnico-Sanitaria y sin perjuicio de que se elabore más adelante una norma de mayor alcance que comprenda los diferentes supuestos de control o inspección sanitaria, por lo que este Departamento ha tenido a bien disponer:

Primero: Se crea el Libro Oficial de Visitas para el control e inspección sanitaria de los establecimientos dedicados a la elaboración de pan y panes especiales y de productos de pastelería, bollería y repostería.

Están obligados a poseer dicho documento todos los establecimientos a que hace referencia el párrafo anterior.

Segundo: El Libro Oficial de Visitas estará en todo momento a disposición de los funcionarios inspectores del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo, y su carencia, manipulación o uso indebido será motivo de expediente y objeto de las sanciones establecidas en la normativa vigente.

Tercero: El Libro Oficial de Visitas, editado y distribuido por el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo, constará de los datos de identificación del establecimiento y 26 actas numeradas según se detalla en el Anexo que se acompaña a la presente Orden.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Se faculta al Director General de Salud Pública para dictar las normas que considere oportunas para el control sanitario de estos establecimientos.

Segunda. Esta Orden entrará en vigor a partir de los tres meses de su publicación.

Dada en Zaragoza, a uno de junio de mil novecientos ochenta y ocho.

**La Consejera de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo,
ANA MARIA CORTES NAVARRO**

CONTROL SANITARIO DE PANADERIAS Y PASTELERIAS

LIBRO OFICIAL DE VISITAS

D....., Jefe del Servicio Provincial / de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo, por esta diligencia hago constar, que con fecha se autoriza el uso del presente Libro de Visitas, que consta de 26 actas, / para el control del establecimiento que a continuación se detalla.

ESTABLECIMIENTO

ACTIVIDAD
DOMICILIO
PROPIETARIO
Nº REGISTRO SANITARIO DE LA INDUSTRIA

SERVICIO PROVINCIAL DEL QUE DEPENDE EL CONTROL
DOMICILIO
TELEFONO

de de 1.98

FIRMA

CAMBIOS DE TITULARIDAD

1º)

Diligencia por la que se hace constar que se ha autorizado un cambio de titularidad del establecimiento, en favor de D.

D.N.I. domicilio

tras los trámites oportunos y cuya documentación obra en poder del interesado.

En a de de

EL INSPECTOR

2º)

Diligencia por la que se hace constar que se ha autorizado un cambio de titularidad del establecimiento, en favor de D.

D.N.I. domicilio

tras los trámites oportunos y cuya documentación obra en poder del interesado.

En a de de

EL INSPECTOR

3º)

Diligencia por la que se hace constar que se ha autorizado un cambio de titularidad del establecimiento, en favor de D.

D.N.I. domicilio

tras los trámites oportunos y cuya documentación obra en poder del interesado.

En a de de

EL INSPECTOR

ACTA DE INSPECCION

(De la nº 1 a la nº 6)

En..... a las horas del día.....de..... de 19.....
se persona el Inspector Técnico D.....
que suscribe, en el establecimiento.....
con Nº.R.S.I. situado en calle.....
nº propiedad de D.....
y en presencia de D.....
en su calidad de con D.N.I. nº.....
se procede a efectuar la visita de inspección con el siguiente resultado.

Locales

- 1.- Los locales de venta, fabricación y almacenamiento estan separados entre
siSI/NO
- 2.- Aislados de vivienda SI/NO
- 3.- Están aislados de focos contaminantes SI/NO
- 4.- La ventilación e iluminación es adecuada SI/NO
- 5.- Están exentos de elementos ajenos a la actividad que se desarrolla SI/NO
- 6.- Lavables e impermeables SI/NO
- 7.- Están limpios y el estado de conservación es el adecuado SI/NO
- 8.- Las uniones de paredes y suelos son redondeados SI/NO

Servicios Higiénicos

- 9.- Están aislados del obrador SI/NO

10.- Están limpios y adecuadamente dotados..... SI/NO

Obrador

11.- Existe lavamanos de uso no manual y fregaderos adecuados SI/NO

12.- Están adecuadamente dotados los lavamanos SI/NO

13.- La amplitud es adecuada al trabajo que se realiza SI/NO

Superficies de trabajo con la que entran en contacto los productos

14.- Los materiales son adecuados (en pastelerías no deben de ser de madera excepto las mesas de fermentación; facil limpieza y desinfección)..... SI/NO

15.- Están limpios y en buen estado de conservación SI/NO

Puertas y Ventanas

16.- Cierran herméticamente SI/NO

17.- Están protegidos contra la entrada de insectos y roedores SI/NO

Residuos Solidos

18.- Poseen recipientes de uso exclusivo para el obrador SI/NO

19.- Los recipientes que los contienen se limpian adecuadamente SI/NO

Recipientes

20.- Son de material adecuado y de fácil desinfección SI/NO

21.- Están limpios y el estado de conservación es adecuado SI/NO

Recipientes de Transportes

- 22.- Las bases de los recipientes que transportan el pan no están con con
tacto con el suelo o los mostradores y se evita introducirlos unos /
en otros SI/NO
- 23.- Los recipientes de transporte protegen a los productos de la contami
nación SI/NO

Productos Elaborados

- 24.- Está autorizado para elaborar los productos existentes SI/NO
- 25.- Para servir o pesar los productos de confitería, bollería, pastelería
y repostería, se utilizan pinzas o paletas SI/NO
- 26.- Los productos de confitería, bollería, pastelería y repostería de al
to riesgo se conservan en refrigeración con control de temperatura.. SI/NO
- 27.- Los productos de confitería, bollería, pastelería y repostería están
expuestos en vitrinas y/o escaparates y refrigerados cuando sea nece
sario SI/NO
- 28.- El pan sin envasar está expuesto en anaqueles o estanterías que no /
estén al alcance del público SI/NO
- 29.- El transporte en el caso de que exista, es el adecuado SI/NO

Personal

- 31.- Nº de manipuladores SI/NO
- 32.- Nº de personas que debiendo poseer el carnet sanitario de manipulado
res no lo posee..... SI/NO
- 33.- La ropa de trabajo y actitud es adecuada SI/NO

Materias Primas

- 34.- Se conservan adecuadamente SI/NO
35.- Están autorizadas SI/NO

Aditivos

- 36.- Están autorizados SI/NO
37.- No se observa deficiencias en el uso de los mismos SI/NO

Proceso de Elaboracion

- 38.- Si existe proceso de congelación es correcto SI/NO
39.- Se manipulan correctamente los alimentos SI/NO
40.- Se vigilan especialmente los siguientes puntos en pastelerías:
Limpieza de superficies de enfriamiento SI/NO
Mangas pasteleras SI/NO
Natas y cremas SI/NO
Mantenimiento frigorífico de materias primas y productos SI/NO
Transporte SI/NO

Desinfección, desinsectación y desratización

- 41.- Se realiza: desinfección SI/NO
 desinsectación SI/NO
 desratización SI/NO
42.- Los productos utilizados están autorizados SI/NO
43.- El almacenamiento de los productos es correcto SI/NO

Disponibilidad de agua caliente

44.- En servicios higiénicos SI/NO

45.- En el obrador SI/NO

Procedencia del agua

46.- De la red general SI/NO

DILIGENCIAS (Observaciones, requerimientos, intervenciones...)

EL INSPECTOR

EL VISITADO

ACTA DE INSPECCION

(De la nº 7 a la nº 26)

En a las horas del día
 de..... de 19..... se persona el Inspector Técnico D.....
 que suscribe, en el establecimiento
 con Nº.R.S.I..... situado en calle
 nº, propiedad de D.....
 y en presencia de D.....
 en su calidad de
 con D.N.I. nº se procede a efectuar la visita de inspección
 con el siguiente resultado:

- 1.- Los pavimentos, paredes y techos están limpios y poseen un buen estado
 de conservación SI/NO
- 2.- Los servicios sanitarios están bien conservados y limpios SI/NO
- 3.- La ventilación e iluminación es adecuada SI/NO
- 4.- Los lavamanos están adecuadamente dotados SI/NO

Superficies, recipientes, maquinarias y otros elementos que entran en contacto /
 con los productos

- 5.- Están limpios SI/NO
- 6.- Poseen un buen estado de conservación SI/NO
- 7.- Se limpian y desinfectan diariamente SI/NO

Productos utilizados para la desinfección, desinsectación y desratización

- 8.- Están autorizados SI/NO
9.- Están almacenados de forma adecuada SI/NO

Basuras

- 10.- Están contenidas en recipientes de uso exclusivo para el obrador SI/NO
11.- Los recipientes que los contienen están limpios SI/NO

Productos Elaborados

- 12.- Está autorizado para elaborar los productos existentes SI/NO
13.- Productos a base de cremas, yemas y otros, se conservan en refrigeración con control de temperaturas SI/NO
14.- Para servir o pesar los productos de pastelerías, bollería, repostería y confitería, se utilizan pinzas o paletas SI/NO

Materias Primas

- 15.- Se conservan adecuadamente SI/NO
16.- Están autorizadas SI/NO

Aditivos

- 17.- Están autorizados SI/NO
18.- No se observan deficiencias en el uso de los mismos SI/NO

Proceso de Elaboración

-
- 19.- Se manipulan correctamente los alimentos SI/NO
 - 20.- Se vigilan los puntos críticos SI/NO
-

DILIGENCIAS (Observaciones, requerimientos, intervenciones, etc...)

EL INSPECTOR

EL VISITADO