

# **GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA**

Edición: septiembre 2024

Este anexo recoge las correcciones aplicables a la versión vigente de la guía.

Las erratas se presentan por orden de aparición, indicando capítulo, página, texto afectado y la redacción sustitutiva.

Su incorporación permite mantener la validez técnica del documento sin necesidad de remaketación.

Para facilitar la identificación de los cambios, se han aplicado los siguientes códigos de color:

- Rojo: texto a eliminar
- Azul: texto modificado

La aplicación de estas correcciones genera la Revisión 1 (Rev. 1) de la guía.

## **¿QUIÉN DEBE USAR ESTA GUÍA?. Página 2**

Texto original: “Este documento es aplicable a establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, almacenamiento, envasado y distribución de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.”

Corrección: eliminar el texto original y sustituir por “**Este documento es aplicable a establecimientos de comercio al por menor que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.**”

## **PPR DE CONTROL DE AGUA. Página 23**

Corrección: eliminar el siguiente texto:

**El resto de tomas de muestras a realizar para el control de calidad del agua de consumo en industrias alimentarias con abastecimiento propio o conectadas a una red de abastecimiento público con depósito, deberán ser realizados por laboratorios que tengan todos los métodos de análisis acreditados por la norma**

UNE-EN-ISO/IEC 17025 u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional con las especificaciones del anexo IV. No obstante, los laboratorios que no superen 5000 muestras anuales y que no tengan todos los métodos acreditados por la citada norma, garantizarán que los métodos de análisis empleados se validan y documentan de conformidad con la misma u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional, tal y como establece Real Decreto 3/2023. Los informes de ensayo emitidos por el laboratorio incluirán una indicación sobre si los resultados cumplen o incumplen con las especificaciones y los requisitos establecidos en la norma de aplicación.

Se adjunta el programa de control de calidad del agua (PR-CCA), las tablas resumen de las determinaciones analíticas según el Real Decreto 3/2023 y sus modificaciones y el modelo de registro de control de cloro (R-Cl).

**Tabla 6.- REQUISITOS ADICIONALES.** Página 27

Corrección: eliminar nota 1.

Eliminar nota 1 a pie de tabla, y la mención a nota 1 en línea 11 de la tabla (“cada suministro (nota 1)”.

La nota 2 pasa a ser nota 1 en el pie de tabla y también en la línea 10 de la misma.

**PPR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.** Página 34, dos correcciones.

Corrección 1: eliminar el siguiente texto:

En el caso de los desinfectantes distintos de la lejía deberán ser aptos para su uso por personal profesional. Estarán inscritos en el registro de biocidas, y se identifican con un número de autorización conforme a la normativa vigente [nº de registro ES/XX-año-TP-ZZZZZ o nº XX-YY-ZZZZZ-HA para los biocidas que todavía no se han incluido en el registro actualizado].

En caso de utilización de lejías para desinfección de superficies de equipos y máquinas en contacto con los alimentos, éstas deben ser específicamente destinadas para el uso como desinfectantes en industrias alimentarias e inscritas en el Registro Oficial de Biocidas.

Corrección 2: añadir el siguiente punto:

- Se deben emplear desinfectantes aptos para la industria alimentaria. De manera previa a su uso hay que comprobar la etiqueta o ficha técnica para verificar que son productos inscritos en el registro de biocidas para ser utilizados en la industria alimentaria, así como, la información respecto al tipo de superficies en las que puede ser empleado (superficies en contacto con alimentos, superficies no en contacto con alimentos, etc.), dosis, tiempo de actuación y modo de uso.

En la etiqueta de estos desinfectantes debe poner uso para industria alimentaria.

Los desinfectantes deberán ser aptos para su uso por personal profesional. En caso de usar hipoclorito sódico (lejía) como desinfectante de superficies de equipos y máquinas en contacto con los alimentos, debe comprobarse que está específicamente destinada para su uso como desinfectante en industria alimentaria.

Todos los desinfectantes deben estar inscritos en el registro de biocidas, donde se identifican con un número de autorización o registro que suele tener esta estructura conforme a la normativa vigente: nº de registro ES/XX-año-TP-ZZZZZ o nº XX-YY-ZZZZZ-HA para los biocidas que todavía no se han incluido en el registro europeo actualizado.

## **PPR Pr-EF PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA ANTE FALLOS EN LA INSTALACIÓN.** Página 51.

Texto original: “Revisar la mercancía/producto para comprobar su estado, y en caso necesario trasladar el producto a otra cámara de congelación.”

Corrección: sustituir **congelación** por “de refrigeración y/o congelación, según proceda.”

## **PPR DE CONTROL DE PLAGAS.** Página: 59

Corrección: eliminar

<http://www.sp.san.gva.es/sscc/biocidas/biocidasS.jsp?MenuSup=SANMS14&Opcion=SANMS4&Seccion=SANPS40&Nivel=2>

## **PPR DE GESTIÓN DE RESIDUOS.** Página: 64

Añadir el apartado siguiente:

### Gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH):

Los contenedores destinados al almacenamiento de estos subproductos se identificarán y mantendrán separados según la categoría de SANDACH correspondiente:

- En el caso de los residuos SANDACH categoría 3 retirados por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública:
  - o Si la cantidad producida es inferior o igual a 20 kg/semana, se podrán eliminar en contenedor urbano. En este caso, se deberá llevar un registro semanal en el que se incluya la fecha y cantidad de residuos eliminada.
  - o Si la cantidad supera los 20 kg semanales, la gestión deberá realizarla una empresa autorizada. Se deberán conservar los documentos de retirada emitidos por la empresa autorizada.
- En el caso de generar SANDACH de categoría 2 como, por ejemplo, ante productos de origen animal caducados o contaminados, la gestión deberá realizarla una empresa autorizada. Se deberán conservar los documentos de retirada emitidos por la empresa gestora.

## **PR-GR: PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS.** Página 65

Añadir una nueva fila a la tabla que indique:

- Tipo: Residuo SANDACH
- Lugar acumulación: separado del resto de productos.
- Observaciones: depende del número de kilos generados a la semana y del tipo de residuo SANDACH.

- Destino/Registro:
  - si son 20 kg a la semana o menos de SANDACH tipo 3 al contenedor de residuos urbanos. Registro semanal indicando fecha y cantidad de residuos eliminada.
  - si son más de 20 kg a la semana de SANDACH tipo 3 retirada por empresa gestora autorizada. Albarán/recibo de retirada de la empresa gestora.
  - todos los de tipo 2 retirada por empresa gestora autorizada. Albarán/recibo de retirada de la empresa gestora.

## **PPR DE TRAZABILIDAD.** Página: 70

Añadir un nuevo párrafo en el punto 2 – Consideraciones:

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS A OTROS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR:** Se podrá realizar el suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal a otros establecimientos minoristas, siempre que se trate de un suministro marginal, localizado y restringido ( $\leq 25\%$  del volumen anual o  $\leq 500$  kg/semana), dentro de la Comunitat Valenciana.

En el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, el suministro podrá realizarse en un radio inferior o igual a 50 km desde el establecimiento de origen. El titular deberá disponer de una declaración responsable y registros con datos de los establecimientos a los que suministre, cantidades y fechas de suministro.

## **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y METODOLOGÍA DEL TRABAJO.**

Página 110.

Texto original: “Para elaborar productos que no van a sufrir un tratamiento térmico de al menos 70°C/2 segundos o equivalente, se deberá sustituir el huevo crudo por OVOPRODUCTOS.”

Corrección: eliminar “**Se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de 24 h a partir de su elaboración. Se deberá**

register la fecha y hora de elaboración”.

Añadir el siguiente párrafo: “Los alimentos elaborados bajo estas condiciones que no sean estables a temperatura ambiente deberán conservarse a una temperatura igual o inferior a 8 °C y consumirse en un plazo máximo de 24 horas desde su elaboración. Será obligatorio registrar la fecha y hora de elaboración.”

## INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA. Página: 123.

Incluir el siguiente texto y tabla:

### DENOMINACIONES DEL ALIMENTO SEGÚN EL REAL DECRETO 308/2019

- La expresión “integral” o “de grano entero” y el nombre del cereal, acompañados si procede, del porcentaje de las harinas utilizadas.
- En caso de elaboración de forma artesana, podría incluirse la mención “de elaboración artesana”.
- Si el proceso de fermentación se realiza con levadura de panificación, y se realice una fermentación de la masa, después del amasado y antes de la cocción, a una T<sup>a</sup> superior a 4°C durante al menos 8 horas, podría incluir la mención “elaborado con larga fermentación”.
- Los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre de cultivo en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos, podrán indicar la mención “elaborado con masa madre” siempre que se cumplan las condiciones siguientes:
  - La masa madre preparada para asegurar la fermentación de la masa de pan, antes de su incorporación a la misma, deberá tener un pH inferior a 4,2 y una acidez total titulable superior a 6, expresada como los mililitros de NaOH 0,1 M necesarios para llevar a pH 8,5, diez gramos de masa madre.
  - La masa de pan, antes de su cocción, y el pan una vez terminada su cocción deberán tener un pH inferior a 4,8.
  - Los índices de pH indicados serán producto únicamente de la acción biológica acidificante de la microflora presente en la masa madre.

- Se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2 % del peso de la harina total utilizada en la masa final.
- La mención “pan de leña” o “pan de horno de leña” sólo podrá utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.

TIPO DE PAN	Composición	Denominación	
<b>PAN COMÚN:</b>  <b>Pan integral</b>	Harina <b>exclusivamente</b> integral  Masa madre 100% integral	<b>“100% integral”</b> o <b>“Pan integral”</b>	
	Harina <b>No exclusivamente</b> integral	<b>“Elaborado con harina integral x %”</b> <i>Siendo X el porcentaje de harina integral utilizada</i>	
<b>PANES ESPECIALES</b>  <b>Pan con harinas de cereales</b>	Harina de <b>un</b> cereal distinto al trigo	<b>“Pan 100% de”</b> o <b>“Pan de”</b>	seguido del cereal + % harina ( <i>del cereal respecto del total harina</i> )
	Harina de varios cereales		<b>“Pan multicereal”</b>

#### VERIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL. Página 134, dos correcciones:

1. Texto original: “Análisis microbiológico de producto final en alimentos de pastelería \*\*\*/\*\*\*/\*\*\*”.

Corrección: eliminar “\*\*\*\*”

2. Texto original “\*\*\*Aplicable en establecimientos que elaboran productos de bollería y/o pastelería rellena (crema, natas o merengues) o con guarnición, sin tratamiento listericida posterior y que tengan una vida útil en refrigeración igual o superior a cinco días (excluidos los que exclusivamente realizan cocción de productos semielaborados).

Corrección: eliminar el texto original y sustituir por \*\*\*Aplicable en establecimientos que elaboran productos de bollería y/o pastelería rellena (crema, natas o merengues) o con guarnición, sin tratamiento listericida posterior y que tengan una vida útil en refrigeración igual o superior a cinco días (quedan excluidos los alimentos elaborados con ovoproductos y los que exclusivamente realizan cocción de productos semielaborados.”

## **VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.** Página 135

Corrección: eliminar “En todos los casos se requiere un informe que registre la verificación, del cual se archivará el resultado.”

Añadir el siguiente párrafo:

La empresa podrá optar por realizar las verificaciones internamente o contratar los servicios de una empresa externa.

- Si opta por la verificación interna, deberá cumplimentar el Registro R-VEM: Verificación Interna (véase página 39).
- Si la verificación es realizada por una empresa externa, deberá conservar el informe con los resultados emitido por dicha empresa.

## **VERIFICACIÓN.** Página: 139

Añadir “Para la verificación, se tendrá en cuenta los datos de corrección e incertidumbre aportados en el certificado de calibración del termómetro patrón.”

## TABLA RESUMEN

PRERREQUISITO	DOCUMENTOS Y REGISTROS
<b>Infraestructura</b>	Partes de reparación de empresas externas.
<b>Control de agua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibo de suministro de agua potable.</li> <li>En caso tener depósitos, equipos de tratamiento, cisternas, pozos, etc., ver tabla “Requisitos adicionales” del punto 5 (Documentación y registros).</li> </ul>
<b>Limpieza y desinfección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programa de limpieza y desinfección (PR-LD) (escrito, electrónico o verbal).</li> <li>- Fichas técnicas o etiquetas de los productos de limpieza y desinfección utilizados.</li> </ul>
<b>Formación y capacitación del personal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación de la actividad formativa (por ej., la guía PCH).</li> <li>- Por la propia empresa, formación interna (lectura de la guía PCH, autoformación, formación por operarios capacitados, etc.): Registro interno de actividad formativa (R-AF).</li> <li>- Por empresa externa contratada: Certificados de formación.</li> </ul>
<b>Mantenimiento de instalaciones y equipos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Programa de mantenimiento preventivo (PR-MP) (escrito, electrónico o verbal).</li> <li>-Listado con la identificación de equipos de medida (termómetros y básculas) que precisen actuaciones de verificación.</li> <li>-Justificantes de empresas externas (facturas, partes de trabajo, etc.).</li> <li>-Fichas técnicas de productos químicos empleados en mantenimiento.</li> <li>-Procedimiento de emergencia ante fallos en la instalación (Pr-EF).</li> </ul>
<b>Control de plagas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Plano - croquis localización cebos y trampas.</li> <li>-Ficha técnica o etiqueta de las trampas de detección instaladas.</li> <li>-Si la vigilancia la realiza una empresa externa: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contratos firmados con la empresa de servicios biocidas.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificado de servicios de control de plagas.</li> </ul>
<b>Gestión de residuos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tasa de recogida de residuos sólidos urbanos (anual).</li> <li>-Albarán de retirada de la empresa autorizada de aceites de fritura.</li> <li>-Documento de retirada de subproductos no destinados al consumo humano emitido por empresa autorizada (SANDACH Categoría 2 o más de 20 kg/semana de Categoría 3).</li> <li>-Registro diario de cantidad de residuos SANDACH categoría 3, eliminados en un contenedor urbano (<math>\leq 20</math> kg/semana).</li> <li>-Recibo de la retirada del producto no conforme.</li> </ul>
<b>Trazabilidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Albaranes/Facturas de compra de productos, materias primas y/o materiales auxiliares.</li> <li>- Albaranes/Facturas de venta de productos a terceros.</li> <li>-Registro de comunicación de retirada de producto no conforme (R-RPNC).</li> <li>-Registro por devolución de productos que incluya la causa (albarán de entrega).</li> <li>-Registro o etiqueta de congelación.</li> </ul>
<b>Control de materias primas y proveedores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Listado de proveedores actualizado (LPA) o ficha de control de proveedores (FCP).</li> <li>-Declaración de conformidad de materiales en contacto con alimentos.</li> <li>-Ficha técnica de producto o etiqueta de aditivo.</li> </ul>
<b>Control de la temperatura</b>	<p>Si emplea vehículos frigoríficos e isotermos de transporte: certificado y tarjeta ATP/TPM.</p>
<b>Buenas prácticas de higiene y Metodología de trabajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-No es necesario que estén por escrito, pero si la empresa lo considera, puede disponer de instrucciones o procedimientos de trabajo documentados, en formato electrónico, etc.</li> <li>-Fórmula de producto, recetario, libreta de elaboraciones, catálogo de productos, etc. (por ejemplo: R-FP).</li> <li>-Ficha técnica de producto final (por ejemplo: R-FTP), si suministran productos a establecimientos terceros.</li> <li>-Ficha técnica del aditivo.</li> <li>-Ficha control de aditivos.</li> </ul>
<b>Control de alérgenos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Listado de alérgenos.</li> <li>-Fichas técnicas y/o recetas de elaboración con alérgenos.</li> </ul>
<b>Información alimentaria a la persona consumidora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Etiquetas, rótulos o listados de productos con la información alimentaria obligatoria.</li> <li>-Fichas técnicas o etiquetas de materias primas.</li> <li>-Fichas técnicas de productos finales suministrados por proveedores externos.</li> </ul>
<b>Gestión del excedente alimentario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Registro/Etiqueta con la información original del producto.</li> <li>-Registro o etiqueta de congelación (descripción del producto, cantidad, fecha de congelación, fecha de caducidad o consumo preferente previas (si procede) y en caso de ser donado, el destino).</li> </ul>

