



## **CIRCULAR Nº 14/2016**

En Palma, a 7 de septiembre de 2016.

Apreciado asociado:

Ante la polémica surgida con el sector de panaderías, originada por la práctica comercial de entregar gratuitamente barras de pan como reclamo para incrementar la venta de combustible realizada este verano en alguna estación de servicio aislada, tenemos constancia de que por parte de los representantes de dicho sector se ha desatado una campaña ante las autoridades que mucho nos tenemos que derive en inspecciones a nuestras instalaciones para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa para poder suministrar regularmente este tipo de productos a los clientes.

En este sentido, nos parece apropiado recordar lo que desde la Conselleria se exige a este respecto tanto con respecto a los trámites, a la documentación y a las instalaciones.

### **1º.- TRAMITES:**

- Presentar modelo de solicitud, por triplicado ante Conselleria de Salud (oficinas en Manacor, Inca y Palma). Se acompaña archivo adjunto con el modelo. Es suficiente presentar el DNI del que firma. Para una autorización inicial, en 2016 no se cobran tasas.
- La descripción de actividad es "*venta minorista polivalente, cocción y venta de pan y en su caso, cocción y venta de bollería*". Todo establecimiento que trabaje con alimentos, envasados o no debe encontrarse inscrito en este registro.
- Se recibirá la autorización con un código de establecimiento, posteriormente pasará un Técnico de Seguridad Alimentaria a confirmar lo expuesto en el expediente.

## **2º.- INSTALACIONES:**

- Limpias, superficies lisas y fáciles de limpiar.
- La cocción debe realizarse en zona apartada de aceites, lejías, productos tóxicos en general.
- Lavamanos de accionamiento no manual con dotación complementaria (dosificador de jabón y papel para las manos). Si es difícil la instalación, éste puede ser portátil.
- El pan y productos de bollería sin envasar no pueden encontrarse al alcance del consumidor.
- Instalaciones de refrigeración adecuadas (generalmente debe conservarse a -18º y por tanto, congelador) con termómetro.

## **3º.- DOCUMENTACION:**

- Formación de manipuladores.
- Listado actualizado de proveedores. Dicho listado debe incluir: Razón Social del proveedor, número de autorización sanitaria del proveedor (generalmente registro general sanitario) y tipo de producto, de forma genérica. Esta documentación debe solicitarse al proveedor. El listado debe incluir todos los proveedores de alimentación si no cuentan con autorización, estatal o autonómica, NO se les puede comprar.
- En caso de venderse productos sin envasar el proveedor debe mandar la ficha técnica de los productos a efectos de poder informar sobre alérgenos y en el establecimiento debe observarse un cartel que indique: "Si usted es alérgico a algún alimento pregunte al encargado".
- Vigilancia y control de plagas: se puede contratar una empresa o realizarla la misma Estación de Servicio.

En caso de realizarla el propio establecimiento debe presentarse un documento que indique:

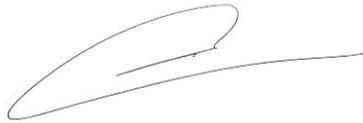
- Plano sencillo de las instalaciones con numeración de los cebos. In situ, junto a la trampa debe ponerse una etiqueta con el número de cebo.
- Cuando vigilamos (frecuencia, 1 vez al mes, cada quince días...)
- Que vigilamos y con qué:
  - roedores , nunca veneno, trampas físicas
  - insectos voladores, insectocutor
  - insectos reptadores: trampas con feromonas,.. cualquier producto de supermercado para cucarachas y hormigas.

Una vez redactado el documento se deben iniciar los registros, con indicación de: fecha, numero de cebo, resultado (E= extraviado, I= intacto, C=comido). En caso de detectarse presencia considerable de plagas debe llamarse a una empresa especializada.

Básicamente eso es todo, recomendado a todos los asociados que vendan pan en sus instalaciones que procuren adecuarlas, así como especialmente que presenten la documentación indicada (puede realizarse de forma telemática).

Quedamos a su disposición para aclarar o ampliar cualquier extremo de su interés.

Reciban un cordial saludo.



Fdo. Jesús Salas Vidal.  
Presidente.