



**San José**  
GOBIERNO DEPARTAMENTAL

Anexo I

GUÍA ESPECÍFICA EN  
ATENCIÓN COLECTIVA  
(MAYOR RIESGO)

## 1. Introducción

Esta guía va dirigida a todas aquellas empresas, cuya actividad principal o parcial sea la de facilitar a sus clientes el servicio de comidas en establecimientos o bien servidas a domicilio.

a) Restaurantes

b) Cafeterías

c) Bares que sirvan productos alimenticios

d) Y en general cuantas empresas, públicas o privadas, sea o no su actividad permanente, se dediquen a la elaboración y preparación de productos alimenticios o al servicio de comidas.

La necesidad de introducir este capítulo específico se basa en que:

- Los datos epidemiológicos demuestran que la gran mayoría de las intoxicaciones alimentarias son causadas por alimentos preparados para la alimentación de colectividades.
- Las operaciones de los servicios de comidas en gran escala son específicamente peligrosas, debido a la forma en que los alimentos son manipulados y conservados.
- Estos brotes suelen afectar a gran número de personas.
- Con frecuencia, las personas alimentadas en colectividades son especialmente vulnerables, como niños, ancianos y enfermos hospitalarios.

A estos establecimientos, en principio, se les sugiere crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC.

Las empresas del sector alimentario de atención colectiva, identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velará por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los siguientes principios, en los que se basa el sistema APPCC.

El sistema de **Análisis de Peligros y Punto de Control Críticos**, es un sistema de trabajo que provee un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que

pueden afectar a la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos (eliminarlos o disminuirlos hasta niveles sanitariamente aceptables).

Este método consiste en analizar qué Peligros pueden generarse en un establecimiento, en función de sus características concretas, determinar unos puntos, etapas o fases de elaboración en donde puedan establecerse Medidas Preventivas, que una vez controladas nos garanticen que un peligro para la salud ha sido eliminado o reducido a niveles aceptables.

Este procedimiento le confiere la característica de adelantarse a la ocurrencia de los peligros ( prevención ) y así adoptar las acciones correctivas y evitar que los alimentos elaborados no causen efectos negativos sobre la salud de la población.

## **2. Requisitos generales de la cocina**

- Suelos impermeables, antideslizantes, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar y con una ligera inclinación (2%) hacia sumideros adecuados.
- Paredes lisas, impermeables, de color claro y de fácil limpieza. Azulejadas hasta los dos metros de altura
- Todos los ángulos entre paredes, techos y suelos deben ser redondeados.
- Los techos no deben acumular suciedad ni condensación de vapor, deben ser lisos e impermeables.
- Todas las ventanas y aberturas tendrán mallas mosquiteras fácilmente desmontables.
- La iluminación natural o artificial no debe alterar los colores del alimento y deben estar protegidas.
- La ventilación natural o forzada debe ser suficiente y la dirección del aire debe ir de la zona limpia a la zona sucia. Estarán contruidos de forma que se pueda acceder a los filtros.
- Debe existir lavamanos con agua fría y caliente, de accionamiento no manual y con jabón líquido, cepillo de uñas y papel de un solo uso.
- Deben existir zonas de manipulación distintas para manipular productos crudos y elaborados, si no es posible por las dimensiones del local, se realizarán en momentos distintos y con una limpieza y desinfección previa de la zona.
- Cubos de basura de accionamiento no manual, cierre hermético y bolsas de un solo uso en número suficiente.

- Los establecimientos pequeños que solo dispongan de plancha o pequeña cocina, deberán independizarla de las demás zonas.

### **3. Requisitos generales del almacenamiento frigorífico y no frigorífico**

- Las paredes, suelos y techos serán de materiales impermeables, no absorbentes, lisos y de fácil limpieza y desinfección. La iluminación debe estar protegida y la ventilación será adecuada y suficiente.
- Las estanterías, bandejas, ganchos, etc. destinados a almacenar los productos alimenticios serán de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección y se encontrarán en perfecto estado de conservación.
- Existirán palets (no de madera) que aislen los productos del suelo como mínimo 10 cm.
- Los almacenes deben ser protegidos de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.
- Las cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación) deben disponer de termómetro situado en una zona que permita su fácil lectura o bien de dispositivos de registro de temperatura ambos controlados periódicamente.

### **4. Requisitos generales del comedor y la zona de barra**

- Las zonas destinadas al consumo estarán en perfecto estado de limpieza y desinfección, debiendo existir papeleras en número suficiente.
- Los suelos serán lisos y de fácil limpieza, mientras que las paredes y los techos no tendrán la obligación de ser lisos, pudiéndose optar por aquel tipo de decoración que se estime conveniente, aunque deberán estar en perfectas condiciones de limpieza.
- Debe existir en barra lavamanos de accionamiento no manual con todo su equipamiento, en aquellos establecimientos en los que el personal de barra que sirve tapas y/o alimentos sea distinto al personal de cocina.
- **En los establecimientos de menor entidad** es suficiente con la existencia del lavamanos de la cocina con su equipamiento.
- Todos los alimentos deberán estar protegidos por vitrinas, que estarán dotadas de sistemas de manteniendo en frío para alimentos que necesiten refrigeración, o en caliente para aquellos alimentos que así deban mantenerse hasta su consumo (en ambos casos deberán disponer de termómetro).

- La cristalería, cubertería, vajilla, etc. estará siempre en perfecto estado de conservación.

#### **5. Requisitos generales de los locales**

- Estarán alejados de cualquier causa de contaminación.
- Serán de fácil limpieza y desinfección, materiales adecuados y duraderos y los equipos serán móviles.
- Uniones entre paredes y suelos deben ser redondeadas para facilitar la limpieza.
- Zonas secas separadas de zonas húmedas.
- Diferenciación entre zonas limpias y zonas sucias, sin que se crucen materias primas, alimentos procesados y desperdicios ( Principio de **Marcha Adelante**).
- Si no hay posibilidad de separar zona sucia y zona limpia, se podrán emplear los mismos útiles y superficies, siempre y cuando los usemos en diferentes momentos para los distintos tipos de alimentos.
- La cocina nunca será lugar de paso o circulación a otros lugares.

#### **6. Requisitos generales de suelos, paredes y techos**

- Estarán en buen estado de conservación, todos los ángulos serán redondeados y las uniones estarán recubiertas.
- Se recomienda el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- Los desagües serán adecuados y evitarán cualquier riesgo de contaminación, así el suelo debe estar inclinado para evitar que el agua se estanque.
- Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y la eliminación de partículas.
- No se tendrán tuberías y vigas a la vista que favorezcan la acumulación de suciedad.
- El material más idóneo es la pintura plástica lisa y lavable.
- Los sistemas de luz, ventilación, extractores, se limpiarán y desinfectarán con la frecuencia necesaria, y se mantendrán en óptimas condiciones de mantenimiento.

#### **7. Requisitos generales de puertas y ventanas**

- Deben impedir la acumulación de suciedad y los que comuniquen con el exterior estarán protegidos por una malla mosquitera desmontable.
- Serán de superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Aquellas que comuniquen con zonas sucias estarán permanentemente cerradas.
- Son preferibles las puertas de vaivén.

## **8. Requisitos generales de ventilación**

- Habrán medios apropiados de ventilación (mecánica o natural), pero evitando corrientes de aire entre zonas sucias y limpias.
- Evitarán el exceso de calor y la condensación y estarán situados de manera que eviten que la grasa o el vapor caiga sobre alimentos.
- Se instalarán extractores con filtros para la retención de grasa de fácil limpieza y mantenimiento. Los filtros deberán cambiarse y limpiarse con la frecuencia necesaria en función de su uso.
- Los sistemas de ventilación no causarán contaminación de los alimentos.
- La ventilación natural sólo es adecuada para locales pequeños en los que la entrada de calor y contaminación desde el exterior sea mínima.
- El flujo de aire debe circular en sentido contrario al procesado, así el aire más fresco estará en contacto con los productos más elaborados y el menos fresco contactará con las materias primas.

## **9. Requisitos generales de iluminación**

- La iluminación deberá permitir la realización de operaciones de manera higiénica, no falseará los colores. Las superficies de trabajo, así como almacenes y cámaras, estarán bien iluminadas.
- Las lámparas serán de fácil limpieza y estarán protegidas de forma que en caso de rotura no se contaminen los alimentos.

## **10. Requisitos generales de servicios y vestuarios**

- Estarán contruidos con materiales de fácil limpieza y desinfección, adecuadamente ventilados, evitándose las corrientes de aire.
- Los lavamanos estarán próximos al lugar de manipulación de los alimentos y los grifos serán de accionamiento no manual, con agua caliente y fría, dosificador de jabón, papel de un solo uso, y papeleras.
- Los inodoros no comunicarán directamente con los locales donde se manipulen alimentos.
- Si el lavamanos está en el mismo local que el inodoro, estarán separados por una puerta de apertura no manual (puerta vaivén).

- Los establecimientos deben disponer de vestuarios aislados de las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Estos vestuarios deben disponer de boxes individuales donde el personal pueda dejar su ropa de calle.
- En el caso de establecimientos de pequeñas dimensiones y con poco personal, han de disponer, al menos, de taquillas individuales separadas lo máximo posible de la zona de manipulación de alimentos.

#### **11. Requisitos generales de instalaciones de limpieza**

- Fregadero de capacidad suficiente para el lavado y desinfección de equipo y utensilios.
- Detergentes específicos para el lavado de equipos y utensilios de uso alimentario.
- Mangueras para la limpieza del equipo fijo.
- Zonas para el secado.
- Tomas de agua fría y caliente para la limpieza de equipos y contenedores de residuos.
- Los productos y útiles de limpieza deben estar en locales o armarios de uso exclusivo.
- Los envases destinados a contener alimentos, tras su consumo no deben ser utilizados para almacenar productos de limpieza.

#### **Residuos Sólidos**

Debemos disponer de contenedores de cierre hermético y situados en un local aislado del resto de dependencias. Si no es posible, situaremos los contenedores en una zona lo más alejada posible de la zona de preparación y almacenamiento de alimentos.



Se deberá disponer los Residuos generados en dos bolsas diferentes , separando lo orgánico de lo inorgánico.

Los aceites se dispondrán en bidones herméticamente cerrados y se trasladarán al Relleno Sanitario más cercano.

### **12. Requisitos de superficies y útiles**

- Estarán construidas en materiales lisos, lavables y no tóxicos; se retirarán del local cuando se hayan deteriorado por el uso.
- Los materiales pueden ser acero inoxidable (mejor) y otros metales, cerámica y los diferentes plásticos de uso alimentario.
- La madera y otras fibras porosas no deben emplearse por su facilidad para acumular humedad que facilita la migración de las bacterias hacia el interior donde quedan protegidas de los procesos normales de limpieza.
- Las tablas de madera deben sustituirse por las de polipropileno.
- Las mesadas de trabajo no podrán ser de madera.



### **13. Requisitos de equipos**

- Serán fáciles de limpiar y desinfectar, protegerán los alimentos de la contaminación y permitirán que se revise con facilidad su estado de funcionamiento y limpieza.
- Deben ser móviles, adosados con uniones estancas y deberán permitir el acceso de los productos de limpieza y desinfección por todas partes.
- Se deberían adquirir equipos desmontables para poder realizar una limpieza más profunda.

### **14. Requisitos del personal manipulador**

Las empresas deben concientizar y formar a su personal sobre:

- Las posibilidades de ser portador y los mecanismos de transmisión de gérmenes patógenos.
- Las condiciones que favorecen el riesgo de aparición de intoxicaciones alimentarias.
- Las medidas de prevención de estos riesgos.

Deben llevar un registro de todos los cursos de formación realizados.

#### **14.1. HIGIENE DE MANOS**

La limpieza de las manos es fundamental de ahí, la necesidad de lavar las manos de forma frecuente y cuidadosa.

Ésta es la medida higiénica más importante de todas.

- El lavado de manos debe realizarse correctamente con agua y jabón líquido abundante, utilizando siempre un cepillo de uñas y el secado con papel de un solo uso.
- Debemos comprobar regularmente que la dotación del lavamanos es completa (suficiente jabón, papel, etc.).
- Además evitar llevar joyas en manos y muñecas.
- Llevar uñas cortas, bien limpias y sin pintar.



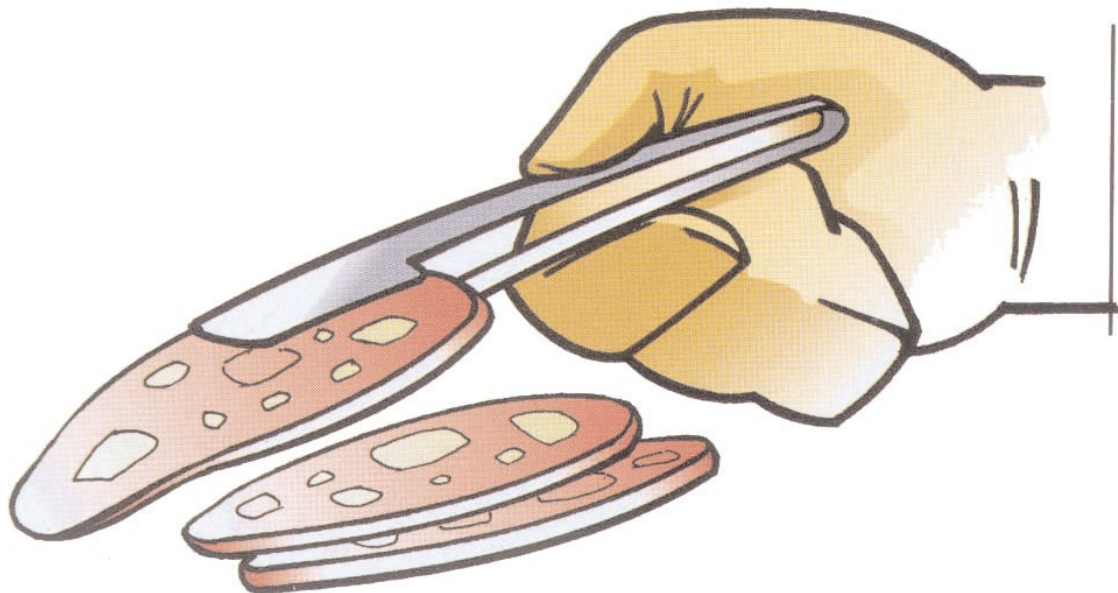
#### **14.2. VÍAS RESPIRATORIAS**

Evitar cualquier contacto de las manos con la boca o nariz.

Evitar toser o estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación. En caso de ser inevitable, debemos proteger la contaminación, colocando un pañuelo de un solo uso, y después realizar el lavado de manos.

#### **14.3. HÁBITOS**

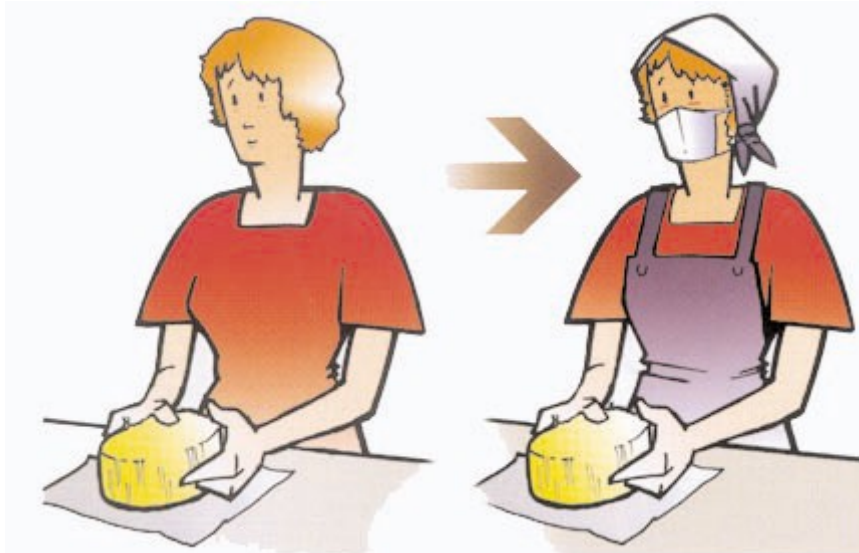
- En las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos debe prohibirse comer, fumar, mascar chicle.
- Se evitará tocar los alimentos directamente con las manos, para ello habrá de servirse de pinzas, tenacillas, cucharas, etc.



- El manipulador de alimentos debe evitar hábitos personales tales como tocarse el pelo, la nariz, morderse las uñas.
- Los trapos de cocina no deben colocarse en la cintura, ya que de forma inconsciente son utilizados para el secado de manos, limpieza de las tablas, etc.

#### **14.4. ROPA DE TRABAJO**

Todo el personal manipulador debe de llevar ropa de uso exclusivo para el trabajo, incluyendo el calzado y el gorro. Debe ser de muda diaria y de color claro para poder detectar las manchas y suciedad.



Es recomendable que los boxes de los vestuarios tengan doble compartimiento, con el fin de separar la ropa de trabajo y la de calle. Además se debe separar el calzado de la ropa, para evitar la contaminación que existe en el calzado.

#### **14.5. SALUD DE LOS MANIPULADORES**

Los miembros del personal que padezcan una enfermedad infecciosa, en el momento de la aparición de los primeros síntomas deberán:

- a. Comunicarlo inmediatamente a los responsables que deberán apartarlo temporalmente del trabajo en contacto directo con los alimentos.
- b. Acudir al médico de cabecera. En caso que éste determine la baja laboral, el trabajador no debe reincorporarse a su puesto de trabajo hasta que un segundo reconocimiento asegure que está libre de la infección.

El personal encargado del local, debe estar al corriente de estas exigencias y hacer cumplir las mismas.

#### **15. Sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos**

A continuación, se citan los mecanismos que debemos utilizar para conseguir la calidad en los productos alimentarios en las empresas de atención colectiva.

Básicamente son:

- 1)** La responsabilidad de la seguridad sanitaria de los alimentos frente al consumidor, recae en las propias empresas, que deberán realizar actividades de **AUTOCONTROL**
- 2)** La metodología a seguir en la realización del autocontrol debe estar basada en el sistema de **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)**

Es un método de trabajo preventivo:

**1.ª Etapa:** Debemos analizar cada uno de los pasos y situaciones desde la llegada de las materias primas o alimentos al establecimiento hasta que las comidas preparadas son servidas: **DIAGRAMAS DE FLUJO**.

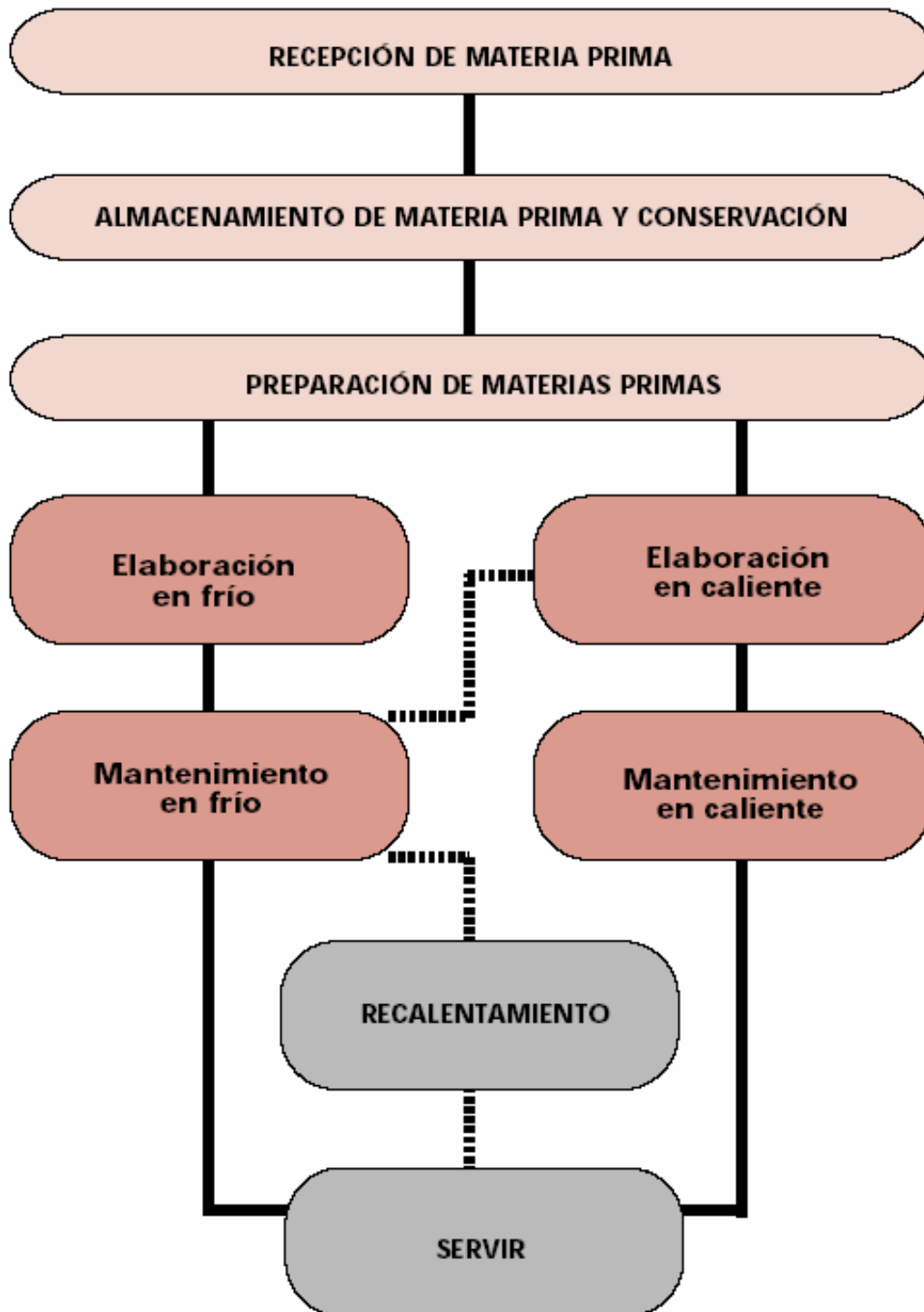
**2.ª Etapa:** Una vez que tenemos claro cuáles son los riesgos, debemos plantearnos si es posible para nosotros hacer que ese riesgo desaparezca totalmente, o bien, aunque no podamos eliminarlo, por lo menos mantenerlo bajo control. A las acciones que nos permiten eliminar o mantener bajo control un riesgo las denominamos **puntos críticos de control (PCC)**.

**3.ª Etapa:** Debemos determinar, para cada PCC, los niveles objetivos y las tolerancias que hay que respetar para asegurarnos su control. Por ejemplo, si se trata de la refrigeración, nuestra tolerancia será entre 0 y 4° C.

**4.ª Etapa:** Debemos ahora establecer un sistema de vigilancia que nos permita realizar un seguimiento de nuestros controles.

**5.ª Etapa:** Por último tenemos que instaurar un sistema de registros para los controles establecidos, así como medidas correctoras a aplicar cuando descubramos que los peligros o riesgos asociados a los alimentos están fuera de control.

## 5.1 DIAGRAMA DE FLUJO



## 5.2 CUADRO DE GESTIÓN

FASE	PELIGRO / RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL Y VIGILANCIA	MEDIDA CORRECTORA
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Defectos: transporte etiquetado Carga microbiana Alteración organoléptica	Control de temperaturas (4°C y -18°C) Control envasado y etiquetados. Control periódico analítico y/o visual	Devolución de la partida y cambio de proveedor
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Tiempo excesivo desde la recepción hasta el almacenamiento. Estructura del almacén y cámaras inadecuadas. Temperaturas inadecuadas Mezcla de productos	Control del tiempo entre recepción y almacenamiento Observación visual Control de la temperatura visual/sensor Control periódico de productos	Almacenamiento rápido Reparación y acondicionamiento Ajuste y/o reparación de la instalación Almacenaje idóneo y rotación continua de materias primas
MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Aumento de contaminación (contaminación cruzada) Manipulador	Delimitar zonas y evitar cruces. Descongelaciones correctas. Desinfección y limpieza de útiles. Desinfección y limpieza de productos. Instrucción correcta del manipular y control periódico del personal	Educación Sanitaria
ELABORACIÓN EN CALIENTE (PREPARACIÓN PREVIA Y COCINADO)	Recontaminación microbiana del producto No alcanzar temperaturas y tiempos adecuados	Esamen visual. 70°C en el centro de la masa por medio del control termométrico y temporal	Evitar reutilizar productos Adecuar temperaturas y tiempos a cada producto
ELABORACIÓN EN FRÍO	Manipulador Temperatura ambiente y tiempos de preparación inadecuados. Recontaminación cruzada	Instrucción correcta del manipulador y control periódico del personal. Vigilar el tiempo y la temperatura ambiental de preparación. Delimitar zonas y cruces	Educación sanitaria Control de temperatura ambiental a 15°C + 3°C y tiempos
POST-PREPARADO: ENFRIAMIENTO O MANTENIMIENTO EN CALIENTE	Enfriamiento inadecuado Temperatura inadecuada Recalentamiento insuficiente Recontaminación del alimento	Control de temperatura/tiempo: pasar de 70°C a 10°C en menos de 2 horas Mantener temperatura a 70°C Recalentar a temperatura mayor de 70°C Instrucción correcta del manipulador	Alcanzar tiempo, temperatura y conservación Mantener la temperatura Educación sanitaria

### **15.1. Recepción de materias primas**

El control que se realice en esta fase debe ser lo suficientemente eficaz para:

- Evitar la contaminación de los alimentos durante su traslado, manipulación ó almacenamiento.

- Evitar la aceptación de mercancías defectuosas.

Es imprescindible comprar a suministradores de confianza, acreditados y comprobar los alimentos que entran al establecimiento.

#### **PROVEEDORES**

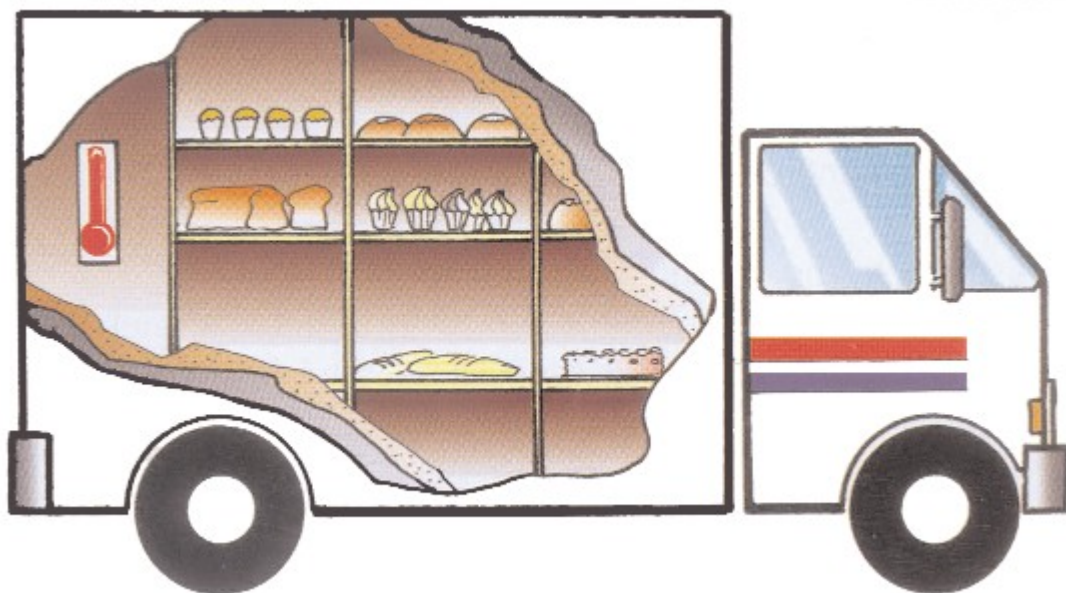
Los proveedores están obligados a tener las habilitaciones del Gobierno Departamental , de acuerdo a las normativas vigentes :

1. Los de productos alimenticios y alimentarios destinados al consumo humano.
2. Los de sustancias y materiales destinados a entrar en contacto con aquellos productos.
3. Los de detergentes, desinfectantes y plaguicidas de uso en la industria alimentaria.
4. Los de envases y embalajes de uso alimentario o de sustancias para su elaboración.

Los proveedores deben cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución y personal, así como lo referente a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las diferentes disposiciones legales.

#### **TRANSPORTE**

Los vehículos que transportan alimentos deben estar autorizados por la Dirección General de Gestión ambiental y Salud .



Las materias primas perecederas que necesiten frío para su conservación deben ser transportadas en vehículos isotermos o frigoríficos, se debe controlar la temperatura de llegada de la mercancía al establecimiento para asegurarse de que durante su transporte no se ha roto la cadena del frío.

Se debe controlar la temperatura de los productos así como debe controlarse si el vehículo está limpio y es de superficies lisas, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y no se transportan productos incompatibles como: productos animales con productos vegetales o productos crudos con productos elaborados.

Deben estar debidamente separados los siguientes productos cuando no están envasados: los productos lácteos, la carne, el pescado, los huevos, las vísceras y despojos, la carne de ave, el pescado y marisco.

## **ENTREGA**

Lo mejor es establecer un día y horario concreto para la recepción de materias primas. Si esto no es así, debe procurarse no recibir mercancía cuando se está trabajando y si es así tener un lugar específico para la recepción a fin de evitar posibles contaminaciones.

Durante la entrega debe evitarse la coincidencia de esta operación con otras que sean sucias o contaminantes como la evacuación de residuos o la limpieza y desinfección del menaje y utensilios.



Se revisará de forma general:

- La integridad de los envases y embalajes y que estos sean de origen.
- El etiquetado de los productos , debiendo figurar en la misma los requisitos exigidos en la Ordenanza Bromatológica Departamental.
- La cantidad neta, para productos envasados.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- El modo de empleo.
- Identificación de la empresa.
- El lugar de origen o procedencia.
- Marca de salubridad en su caso (carnes, derivados cárnicos)

En los casos donde se compra en almacenes y se lleva la mercancía en el propio vehículo, la verificación deberá realizarse en el momento de compra y garantizar el mantenimiento de la cadena de frío durante su transporte, volviéndose a controlar la temperatura a la llegada al establecimiento.

Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de sus productos por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos especificados. Independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción, documentaremos las especificaciones así como los datos de homologación en cuanto a aspectos sanitarios concierne, que nos pudiesen interesar, como es el caso de Nº de Registro bromatológico, si posee un sistema APPCC implantado, etc., según la tipología y características del producto que nos suministre.

Dentro de las especificaciones estableceremos el nivel de desviación admisible y el número de no conformidades que nos conllevarán al cambio de proveedor, así como las medidas correctoras a aplicar en cada caso.

## **15.2. Almacenamiento**

Para los productos que requieran condiciones de frío para su conservación se deberán cuidar las temperaturas:

- Congelados: < -18º C.
- Refrigerados: 0 - 8 º C según producto:
  - Pescado y marisco: 0 - 3º C.

- Carnes y productos cárnicos: 0 - 7º C.
- Productos lácteos: 0 - 8º C.
- Comidas refrigeradas: 0 - 4º C.

Se controlará la temperatura de las cámaras diariamente y preferiblemente mediante dos tomas, una la del sensor de la cámara y otra con un termómetro sonda en el producto.

Lo idóneo sería disponer de cámaras para cada categoría de productos: aves, carnes, pescados, lácteos, frutas y verduras y congelados. En cualquier caso será preciso disponer de:

- Un almacén de productos no perecederos.
- Una cámara de refrigeración.
- Una de congelación.

En caso de existir una única cámara de refrigeración, ésta deberá estar por debajo de 4º C, y la estiba deberá ser tal que se evite la contaminación cruzada.

Ningún alimento podrá estar en contacto directo con el suelo.

Los alimentos elaborados se situarán separados de los alimentos crudos. Una correcta estiba, en caso de no disponer de instalaciones frigoríficas separadas sería, de arriba a abajo:

- alimentos elaborados
- alimentos sin cocinar
- pollos y caza
- verduras y frutas

Los productos envasados que no se hayan consumido en su totalidad se conservarán tapados, siendo preferible transferirlos a recipientes de plástico con tapa antes de introducirlos en la cámara, fechándolos en el momento en que se han abierto y consumiéndolos en el menor tiempo posible.

La leche debe manipularse con gran cuidado, debe evitarse cualquier contacto con las manos o material insuficientemente limpio. Además es imprescindible mantener los envases abiertos en refrigeración.

No sobrecargar las cámaras, para evitar una deficiente circulación del aire entre los productos, ocasionando la alteración de los mismos.

Rotación de las existencias, evitando almacenar productos de forma incontrolada.

Siempre lo primero que entra debe ser lo primero que sale.

Comprobar fechas de caducidad.

Los productos intermedios y finales almacenados estarán convenientemente identificados, fechados y protegidos para evitar su contaminación.

### **15.3. Selección y preparación de materias primas**

Sólo se prepararan las materias primas que vayan a ser consumidas en la jornada laboral.

#### **SEPARACIÓN DE ZONAS ( Principio de Marcha Adelante).**

- En primer lugar se debe realizar una correcta distribución en distintas ZONAS, que eviten posibles contaminaciones y permitan organizar mejor el trabajo:

- Recepción y almacenamiento de materias primas

- Zona de elaboración

- Almacenamiento de productos acabados

- Almacenamiento de productos no alimenticios

- Zona de aseos y vestuarios.

- Zona de almacenamiento de residuos y de limpieza

- Zona de servicio de los alimentos o venta

- A fin de prevenir en lo posible la aparición de contaminaciones cruzadas se deberían delimitar nítidamente las zonas en que trascurra esta fase y los utensilios de menaje o maquinaria que se usen en la misma de todos las demás. Y usarlos solo para el desarrollo de estas operaciones.

- En caso de que no se puedan habilitar zonas exclusivas se tendrán al menos superficies de trabajo exclusivas y si esto tampoco es posible se separarán en el tiempo estas operaciones de todas las demás y entre ellas se higienizarán las superficies y utensilios usados.

- También se deben separar las zonas de manipulación de materias crudas vegetales de las animales y dentro de las animales las destinadas a carnes de corral de las del resto de carnes, si esto no fuera posible se procederá según las especificaciones del punto anterior.

#### **AJUSTAR EL TIEMPO DE PREPARACIÓN**

- Temperatura ambiental de trabajo no superior a 22° C - 25° C.

- Se recomienda que si la temperatura ambiental es superior a los 25º C el tiempo de preparación no exceda los 30 minutos, si el tiempo va a ser superior estas deberán guardarse en refrigeración entre 0 y 4º C a la mayor brevedad posible.

### **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

- Son operaciones especialmente peligrosas: troceado, corte o picado de las materias primas.
- Siempre que sea posible, el despiezado y fileteado de las carnes y pescados debe hacerse en la propia cocina inmediatamente antes de su cocinado.
- El máximo riesgo lo presenta el picado de las carnes. Los productos preparados con carne picada deben elaborarse extremando la higiene de las manos, y de las superficies y utensilios empleados.

### **DESCONGELACIONES**

- No descongelar nunca a Tª ambiente.
- Se realizará siempre en cámara de refrigeración y siempre hemos de procurar que se complete la descongelación.
- Se recomienda el uso de recipientes con rejilla con el fin de evitar el contacto del producto con el agua de fundición y exudados.

### **MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS CON HUEVO**

- En los platos en los que inevitablemente se deban utilizar huevos frescos, tan solo se emplearán aquellos que hayan sido admitidos en el local , y **de ningún modo se emplearán huevos frescos para platos que no reciban un tratamiento térmico de al menos 75º C.**
- La temperatura de almacenamiento no debe superar los 8º C.
- El alimento que incorpore este tipo de salsas tiene un tiempo máximo de conservación de 24 horas.

### **MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CRUDAS**

Usar hipoclorito , en las dosis ya recomendadas , para la desinfección **de verduras de consumo en crudo**. Primero lavar bien con agua las verduras para eliminar restos de tierra y después desinfectar con hipoclorito , sumergiendo las verduras durante 15 minutos. Después volver a aclarar con agua.

Lavado de **pescado y moluscos**. El eviscerado y descabezado del pescado deberá realizarse en una zona aislada de las demás. De no ser posible, se deberá limpiar la zona

y útiles de trabajo antes de su uso. La frescura del pescado se determina por la consistencia firme, escamas adheridas a la piel, agallas rojas y ojos brillantes y no hundidos.

#### **15.4. Elaboración en caliente**

- El tiempo de tratamiento térmico debe ser suficiente para que en el centro de las grandes piezas se llegue a alcanzar una temperatura mínima de 75° C.
- Esto es especialmente importante en algunos productos como: Carne de ave o caza, la carne picada de cualquier tipo las comidas sometidas a regeneración y el huevo fresco que **debe ser sometido a una temperatura de 75°C**.
- Se mantendrá un nivel de carga de los equipos aceptable para evitar que el tratamiento térmico sea insuficiente, asimismo se evitará en la medida de lo posible que el diámetro de las piezas sometidas a tratamiento térmico sea superior a 5 cm.
- En la elaboración de **comidas calientes asadas** el cocinado será completo y se mantendrán a una **temperatura no inferior a 75° C** hasta su consumo o bien se procederá a su refrigeración inmediata.

#### **REGENERACIÓN TÉRMICA**

- Si se han almacenado en refrigeración entre 4 y 8° C deben consumirse como máximo 24 horas después de su preparación , y si lo han sido a 4° C pueden guardarse hasta 5 días antes de regenerarlas.
- Las comidas serán regeneradas con la mínima antelación a su consumo y en todo caso serán consumidas el mismo día de su regeneración.
- La regeneración térmica asegurará que se alcance en su centro un mínimo de **75° C** y será llevada a cabo en equipos de cocinado y no en mesas calientes u otros dispositivos de conservación en caliente
- **Tras su regeneración podrán ser almacenadas en caliente a 75° C.**

Comidas congeladas: < -18 °C.

Comidas refrigeradas con período de duración < 24 h: < 8° C.

Comidas refrigeradas con período de duración > 24 h: < 4º C.

Comidas calientes: > 65º C.

### **MANEJO ADECUADO DE ACEITES**

- El uso excesivo de los mismos es un grave riesgo para la salud porque los aceites se degradan como consecuencia de su uso abusivo y además los alimentos fritos en estos aceites tienen una calidad en cuanto a sabor y olor muy mala.
- Para evitar este riesgo para la salud lo mejor es cambiar con frecuencia el aceite de las freidoras, la frecuencia exacta depende del volumen de trabajo de cada establecimiento y del uso que se dé a las freidoras.

### **15.5. Mantenimiento**

- Debemos alejarnos de la zona de peligro, manteniendo las comidas bien en la zona fría (<10º C) o en la zona caliente (>65º C).
- Si una vez cocinada la comida no es inmediatamente consumida podrá bien mantenerse en caliente a 65º C (un máximo de 24 horas) o ser rápidamente refrigerada para ser almacenada en congelación a -18º C o en refrigeración a 4º C (un máximo de 5 días).
- Para facilitar el control del tiempo de conservación, resulta apropiado etiquetar las comidas con la fecha de su elaboración.
- Los productos cocinados que sean mantenidos en frío o en caliente serán protegidos para evitar su recontaminación y se aislarán convenientemente de los alimentos crudos.

### **ENFRIAMIENTO RÁPIDO**

- Realizarlo de forma que se alcance en el alimento una temperatura igual o inferior a 10º C en menos de dos horas. Utilizar equipos adecuados para enfriar las comidas: abatidores térmicos o congeladores de uso exclusivo, túneles de congelación rápida.
- En algunos casos la comida elaborada en caliente y enfriada puede no sufrir un posterior tratamiento térmico y ser consumida en frío, como puede ser el caso de flanes, ensaladilla rusa, etc., donde el riesgo sanitario por un proceso inadecuado de enfriado puede ser fatal.
- Es recomendable el uso de abatidores de temperatura o enfriar el recipiente en el que se van a conservar los alimentos en un baño de agua fría e introducirlo

posteriormente en cámara. La práctica de dejar las comidas enfriándose a temperatura ambiente durante toda la noche debe desecharse en todos los casos.

#### **15.6. Servicio en mesa o en barra**

Resulta evidente que en la etapa de servicio lo que más se deberá cuidar es la manipulación y la higiene por parte de todo el personal encargado del servicio.

#### **15.7. Eliminación de residuos y agua**

- No se acumularán desperdicios y materiales de desecho en las áreas de trabajo más del tiempo imprescindible.
- Depositar en contenedores de bolsa impermeable de un solo uso, cierre hermético de accionamiento no manual, limpios y en buen estado y que se encuentren bien ubicados.
- Se establecerá un horario de vaciado limpieza y desinfección, evitando que el circuito de basuras se cruce con los circuitos de alimentos y utensilios limpios.
- Los desperdicios se almacenarán en locales exclusivos, cerrados, limpios, bien ubicados, adecuadamente mantenidos . El suelo debe presentar inclinación hacia las rejillas de evacuación del agua con desagüe dotado de doble sifón.
- El responsable del manejo de subproductos y residuos es **el cocinero**.

#### **15.8. Control del agua**

- Garantiza que el agua que se utiliza en la empresa no afecte la salubridad y seguridad de los productos alimenticios. Sólo se utiliza el abastecimiento de la red de OSE.
- En el caso de no tener agua de OSE , el agua debe estar previamente tratada según las indicaciones de la Dirección General de Gestión Ambiental y Salud , debiendo realizar controles periódicos de potabilización del agua.

#### **15.9. Varios**

##### **Presentación de Alimentos tipo Bufé**

- No mantener alimentos sensibles a temperatura ambiente.
- Presentar bandejas con diferentes capacidades de alimentos para evitar el exceso de alimentos a desechar.
- Nunca reciclar alimentos, que sin presentar un envasado que garantice su total aislamiento y presenten cierre inviolable, sean sometidos a exposición en bufé.

- Los alimentos que precisan temperatura regulada que sean expuestos en el bufé sin protección de aislamiento individualizada, deben ser desechados a las dos horas de su exposición.
- Bajo ningún concepto se debe reciclar para otro servicio los alimentos no consumidos, excepto aquellos envasados en recipientes que garanticen su aislamiento del medio ambiente y presenten cierre inviolable.

### **CONSERVAS**

- Únicamente se usarán conservas de producción industrial.
- Se almacenarán en lugar seco y a temperatura ambiente, pero nunca deberán almacenarse a + de 40º C. No podrá incidir en ellas la luz directa del sol.
- Las conservas sin etiquetado, las que hayan superado la fecha de caducidad o resulten sospechosas, serán rechazadas.
- Ante cualquier conserva que presente algún síntoma de alteración (hinchadas, oxidadas, etc.) se desechará para el consumo.
- La conserva industrial se considera estéril antes de su apertura, pero después de abrirla puede ser contaminada, por que se utilizará en su manipulación menaje limpio e higienizado.
- Una vez abiertas serán trasvasadas a recipiente de material autorizado (plástico) con tapa y mantenidas en refrigeración.
- Las semiconservas (anchoas) deben mantenerse en refrigeración.

### **EMBUTIDOS**

- Se almacenarán y transportarán a las temperaturas recomendadas por el fabricante, y en los casos que sea necesario nunca superarán las temperaturas de 5º C.

### **ENCURTIDOS**

- Los alimentos encurtidos, preservas en vinagre, cuando sea necesario serán almacenados en frío positivo y cuando hayan sido sometidos a manipulación serán almacenados en refrigeración a temperatura igual o inferior a 4º C.

### **HELADOS**

- Son alimentos muy sensibles. Se deben almacenar a una temperatura de -18º C. Todo helado que presente una descongelación parcial deberá ser desechado, estando prohibido su recongelación.

### **HUEVOS**



- No se podrá utilizar huevo crudo para preparar alimentos que no se vayan a someter a un tratamiento térmico superior a 70º C (por ejemplo mayonesas, salsas y cremas). En estos casos se sustituirá por mayonesas industriales.

- Se controlará a los proveedores para que no suministren huevos rotos o sucios.
- Se almacenarán tomando todas las medidas de aislamiento necesarias para evitar el riesgo de contaminación cruzada con el resto de alimentos.
- El almacenamiento refrigerado de los huevos frescos debería realizarse a temperatura igual o inferior a 5º C y se evitará la ruptura de la cadena de frío.
- Las mayonesas de elaboración industrial una vez abiertas se mantendrán en refrigeración (4º C) hasta el momento de su consumo.
- Los platos o salsas elaborados con mayonesa serán mantenidos en refrigeración (4º C) hasta el momento de su consumo y desechado a las 24 horas de su elaboración.

### **QUESOS**

- El fresco deberá estar siempre en nevera a temperaturas de menos de 5º C evitando en todo momento su contaminación cruzada.
- El suministro de quesos procederá de empresas legalmente establecidas y el producto presentará etiquetado en el que se identifique claramente la razón social del productor, así como la marca y registros correspondientes.

### **ALIMENTOS COCINADOS**

- En el caso de que sea necesario el cocinado de piezas grandes de alimentos, se hará de forma lenta para garantizar la perfecta cocción en el centro. Es aconsejable el troceado de las piezas grandes antes de la cocción para que llegue mejor el calor al interior de las mismas.

### **VERDURAS**

- Se evitará la entrada de cajas de cartón y madera en la cocina. Para el transporte se utilizarán envases de plástico en debidas condiciones de limpieza.
- Siempre que sea posible se manipularán en mesas de trabajo, superficies y útiles de uso exclusivo, si no es posible se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada con otras materias primas y alimentos. Todas las verduras para consumo en crudo sufrirán un proceso de limpieza para la eliminación de restos de tierra y serán sometidas a un proceso de desinfección ya detallado.

- Será obligatoria la correcta desinfección de las manos de los manipuladores, de las superficies de corte, de los recipientes y de la maquinaria antes de entrar en contacto con las verduras desinfectadas.
- Las ensaladas que hayan sido elaboradas con anterioridad a su consumo se someterán a mantenimiento en frío a 4º C y estarán aisladas del medio ambiente.

**EXHIBIDORES DE ALIMENTOS** .- Deberán exhibirse por separado los alimentos cocidos de los crudos , los envasados de los no envasados y se deberán colocar según las características de los mismos.-

**REPOSICIÓN DE MERCADERÍA** .- Al realizar la reposición se deberá poner especial atención en que no existan mercaderías vencidas en las góndolas , y se deberán colocar los mismos de acuerdo al principio que lo primero que entra es lo primero que sale .-

