



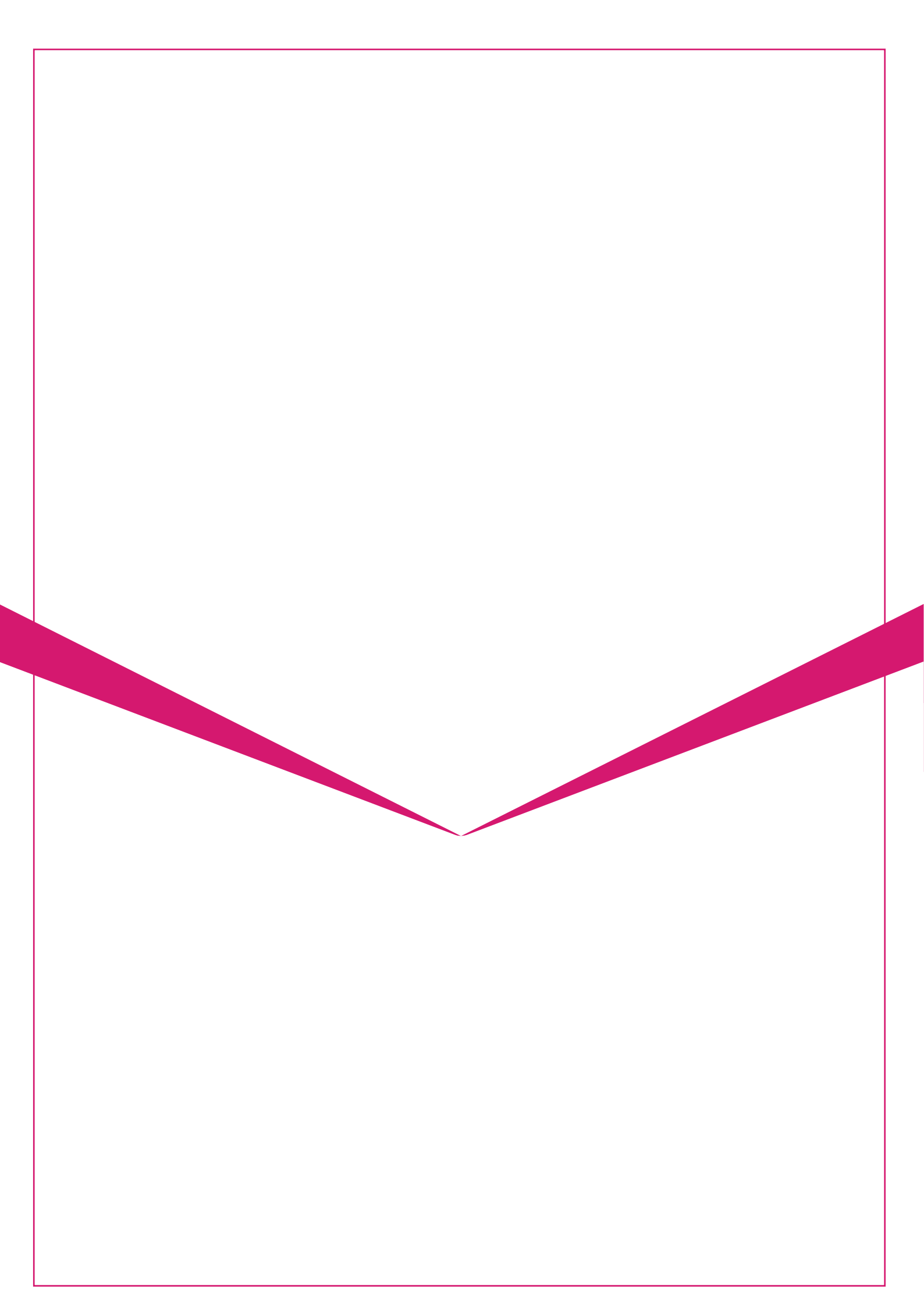
Guía de

Buenas Prácticas de Higiene

EN LA ELABORACIÓN

Y SERVICIO DE COMIDAS

INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA



Guía de
**Buenas Prácticas de Higiene
en la Elaboración y Servicio de Comidas**

INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA

Título:

**Guía de Buenas Prácticas de Higiene
en la Elaboración y Servicio de Comidas**

Coordinación del proyecto:

Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra

Colaboración en la elaboración de este proyecto:

Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN)

Ayuntamiento de Pamplona

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)

Edita:

Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra

@Gobierno de Navarra

Año:

Diciembre 2019

Índice

Presentación	6
Objetivo y alcance de la Guía	8
Clasificación de establecimientos y registro de actividades	9
Bloque I: Buenas Prácticas de Higiene	11
1. Plan de formación del personal. Prácticas de higiene personales	12
2. Plan de mantenimiento de instalaciones, locales y equipos	16
3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)	20
4. Plan de control de plagas	26
5. Plan de control de agua	29
6. Plan de control de residuos	32
Bloque II: Buenas Prácticas de Manipulación	35
7. Plan de control de temperaturas	36
8. Plan de control de alérgenos	41
9. Plan de control de trazabilidad	44
10. Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento	46
11. Normas básicas de preparación en cocina	51
Pautas generales de higiene en la cocina	51
Prevención de contaminación cruzada	52
Cocinado o cocción	54
12. Peligros por producto o proceso específico	58
Limpieza y desinfección de vegetales	58
Uso de productos de huevo	59
Uso de pescados	60
Uso de aceites de fritura	62
Congelación y descongelación	63
Abatimiento y regeneración	64
13. Servicio	65
14. Gestión de muestras testigo	68
Buenas Prácticas de Gestión	69
15. Gestión de incidencias	70
16. Revisión del sistema	73
Vehículos donde se elaboran comidas para la venta ambulante (Food trucks)	75
Establecimientos no permanentes	78
Anexos	80

PRESENTACIÓN

La normativa de seguridad alimentaria en el Reglamento (CE) 853/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios, exige a las empresas, entre otros requisitos, que dispongan de su propio **sistema de autocontrol** basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos. Este requisito se aplica en los establecimientos alimentarios de la Unión Europea y en todas las etapas de la cadena alimentaria, excepto la producción primaria y las actividades conexas.

Con el objetivo de facilitar criterios de simplificación que faciliten la implantación de estos sistemas por microempresas, en septiembre de 2018 la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó la segunda opinión científica del documento "Enfoques del análisis de peligros para ciertos pequeños establecimientos".

La propuesta de EFSA se basa en que los operadores tengan un entendimiento básico de las fases del proceso y un control de los peligros a través de programas de prerrequisitos.

Basándonos en este enfoque, el **Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra** (ISPLN) en colaboración con el **Ayuntamiento de Pamplona** y con la coordinación del **Centro Nacional de Tecnología Alimentaria** (CNTA), inició en enero de 2019, con la "Guía del comercio minorista, comercios no sedentarios y máquinas expendedoras", la elaboración de una colección de guías con el fin de ayudar a las microempresas de diferentes sectores a aplicar un sistema de autocontroles que facilite el cumplimiento de sus objetivos de seguridad alimentaria, utilizando los documentos de registro imprescindibles.

Se pretende que cada guía sea un documento de referencia, no solo para las empresas de los sectores a los que se dirige, sino también para el personal inspector, para facilitarle su tarea en la revisión de la aplicación de los sistemas de autocontrol por las empresas alimentarias de estos sectores con flexibilidad y con criterios homogéneos de control oficial.

La guía que hoy presentamos, pretende servir tanto a las pequeñas empresas tradicionales de preparación y servicio de comidas, **bares, cafeterías y restaurantes**, como a las empresas que cuentan con nuevas formas de preparación y consumo de platos preparados no ligadas a establecimientos permanentes, los conocidos como **Food trucks o restaurantes ambulantes**.

Finalmente, quiero agradecer el trabajo del personal del ISPLN, del Ayuntamiento de Pamplona y CNTA, que han participado y colaborado en la elaboración de la guía, por su profesionalidad, la claridad y el rigor con los que se tratan sus contenidos.

Pamplona, diciembre de 2019

María Ángeles Nuin Villanueva

Directora Gerente del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra



Objetivo y alcance de la guía

El objetivo de esta guía es presentar unas prácticas correctas de higiene que permitan garantizar la manipulación segura de alimentos para la venta en el **sector de la restauración**.

Este documento servirá como base para que los establecimientos elaboren su procedimiento de autocontrol y apliquen las Buenas Prácticas adaptadas a su realidad.

En el Anexo 1 “Datos generales” puedes encontrar una plantilla para utilizar como portada para tu procedimiento de autocontrol.

Los **establecimientos que se incluyen** en esta guía son:

Tipo	Descripción	Ejemplos
Establecimientos sin cocina	En los que se sirven bebidas y alimentos que se reciben listos para el consumo.	Bares, espectáculos, pubs, cines, discotecas, panaderías con degustación etc.
Establecimientos con cocina	En los que se elaboran comidas destinadas a ser consumidas en el propio local, entregadas o transportadas para: a. Consumo directo, y/o b. Distribución. Siempre que esta actividad sea marginal y se realice a establecimientos de similares características ubicados en la Comunidad Foral de Navarra.	Restaurantes, pizzerías, hamburgueserías, bares y cafeterías con cocina, comedores colectivos y cocinas institucionales, obradores de comidas preparadas, etc.
Vehículos donde se elaboran comidas para la venta ambulante Establecimientos con cocina	Instalación móvil donde se elaboran comidas destinadas a ser consumidas, principalmente, en la vía pública.	Food trucks, churrerías, croqueterías, elaboradores de talos, etc.
Establecimientos no permanentes	Instalaciones de las actividades anteriores, que no sean vehículos, ubicados en la vía pública o espacios interiores de forma ocasional para eventos, ferias...	Puestos ambulantes, carpas, tenderetes, etc.

La aplicación de la guía puede variar según la naturaleza del establecimiento, el tipo de comida, el proceso de transformación y el servicio.

Quedan excluidos del alcance de esta guía los establecimientos de restauración colectiva amparados por el Registro General Sanitario (RGSEAA) a los que se les exige el desarrollo e implantación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) propio, de acuerdo al Reglamento Europeo 852/2004.

Clasificación de establecimientos y registro de actividades

La legislación europea, nacional y de la Comunidad Foral, exige a los responsables de empresas alimentarias que notifiquen a la Autoridad Competente los establecimientos bajo su control en los que se realizan actividades de producción, transformación o distribución de alimentos. Con los datos suministrados se elabora el Registro Sanitario.

Disponer de un Registro Sanitario permite conocer qué empresas de cada tipo existen, qué actividades realizan, dónde se ubican... de forma que se puedan establecer los sistemas de control necesarios con el fin de proteger la salud pública y los intereses de los consumidores.

Las empresas alimentarias que elaboran, almacenan y distribuyen alimentos a nivel nacional se inscriben en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos** (RGSEAA).

Las empresas a las que se dirige esta guía, que realizan actividades de preparación, elaboración, suministro, servicio y/o venta de alimentos en la Comunidad Foral, se regulan para temas de registro por la legislación navarra, siendo la Autoridad Competente el **Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra** (en adelante ISPLN) que se encarga, entre otros aspectos, de gestionar el **Registro Sanitario Autonómico**.

Así debes actuar según cual sea tu negocio:

Establecimientos sin cocina	Debes comunicar al Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra los datos necesarios para que te incluyan en el Registro Sanitario Autonómico : • Cuando inicias la actividad. • Cuando modificas la actividad o los datos iniciales de inscripción. Para la instalación de vehículos ambulantes es necesario contar con la autorización del Ayuntamiento .
Establecimientos con cocina	
Vehículos donde se elaboran comidas para la venta ambulante	
Establecimientos no permanentes	No necesitas Registro Autonómico. Debes tener la autorización del Ayuntamiento en el que te vayas a instalar.

¡Recuerda!

Es obligatorio comunicar al Registro Sanitario del ISPLN la actividad que desarrollas antes de su inicio.

Para facilitar las tareas relacionadas con el Registro Sanitario Autonómico puedes contactar con la Unidad de Apoyo Técnico y Registro del **Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra** mediante tres vías:



Teléfono 848 423 508

Lo puedes utilizar para concertar una cita presencial en la que se resuelvan las dudas sobre trámites, documentos a presentar, exigencias de instalaciones y actividades a desarrollar.



E-mail isp.registro.sanitario@navarra.es

Por esta vía, se responden dudas relacionadas con la gestión del Registro y se recibe la documentación solicitada.



Web

http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-Sanitario-Autonomico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos

Contiene información para que puedas tramitar correctamente el Registro Sanitario Autonómico.



Buenas Prácticas De Higiene

1

Plan de formación del personal.
Prácticas de higiene personales

2

Plan de mantenimiento de
instalaciones, locales, y equipos

3

Plan de limpieza y desinfección (L+D)

4

Plan de control de plagas

5

Plan de control de agua

6

Plan de control de residuos

1 Plan de formación del personal.

• Prácticas de higiene personales

El personal **“manipulador de alimentos”** es aquel que en su actividad profesional tiene relación con los alimentos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria hasta la venta.

Las personas portamos **bacterias** y otros microorganismos en las manos, el pelo, la boca, la nariz. Además, durante el trabajo, se pueden manipular productos **químicos** (de limpieza o de mantenimiento), **alérgenos** (lácteos, pescado, etc.), que pueden suponer un riesgo para personas sensibles, y elementos **físicos** (como por ejemplo cuchillos, vidrios, etc.) que se pueden romper y pasar a los alimentos.



Todo esto hace que las prácticas seguidas por los manipuladores tengan una influencia muy directa en la seguridad de los alimentos.

Hacer las cosas de manera higiénica evita riesgos. Hacerlas mal aporta peligros que pueden provocar una enfermedad en el consumidor.

En este capítulo se explican las Buenas Prácticas de Higiene para el personal manipulador y cómo cumplir con la legislación respecto a formación del personal.

Conocer esas Buenas Prácticas es de vital importancia para mantener la seguridad de los alimentos.

¿Qué debes hacer?

1. Asegúrate de que las personas que trabajan en el establecimiento estén formadas en higiene.
2. Cumple las Buenas Prácticas de Higiene.
3. Toma acciones inmediatas cuando haya fallos.

¿Cómo hacerlo?

Todo el personal tiene que seguir las **BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE** que aparecen al final de este capítulo.

Se sugiere colgar este documento visible para el personal a modo de recordatorio.

Todo el personal manipulador tiene que estar **FORMADO EN HIGIENE DE ALIMENTOS** de acuerdo a su puesto de trabajo:

- La formación se puede realizar interna o externamente. En cualquier caso, la persona formadora deberá estar capacitada.
- Se deben guardar documentos que demuestren:
 1. Los contenidos recibidos.
 2. Las fechas y personas asistentes a la formación, mediante:
 - a) La anotación en el plan de formación interno si dispones de él.
 - b) La conservación de los certificados emitidos por la entidad de formación.

¡Recuerda!

Todos los establecimientos incluidos en esta guía deben tener formada a su plantilla.

La formación se demuestra mediante la aplicación de las Buenas Prácticas Higiénicas en el día a día.

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

1. Revisión de la formación.

Cuando contrates nuevo personal:

- Comprueba si tiene formación en Buenas Prácticas de Higiene adecuada al trabajo que va a desempeñar.
- En caso contrario, organiza el trabajo para que pueda recibir la formación necesaria.

Periódicamente:

- Revisa que el personal cumple con las Buenas Prácticas de Higiene.
- En caso necesario, organiza las tareas para que pueda acceder a formación adecuada a las necesidades del trabajo.

2. Revisión de las Buenas Prácticas de Higiene personales.

A diario:

- Fíjate si lo que hacéis coincide con las Buenas Prácticas de Higiene que están expuestas en el establecimiento.
- Corrige de inmediato los fallos detectados.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



Lávate las manos con agua templada de forma frecuente y siempre que:

- Te incorpores al puesto de trabajo y después de los descansos.
- Toques utensilios y equipos de cocina sucios o vayas a tocar limpios.
- Después de acudir al servicio, comer, fumar o manipular basuras.
- Después de realizar limpiezas o mantenimientos.
- Después de manipular dinero, si vas a tocar alimentos no envasados.
- Después de tocarte el pelo, la boca o sonarte la nariz.
- Cuantas veces lo requiera tu puesto de trabajo.
- Si utilizas guantes, mantenlos limpios. Si son de un solo uso, cámbialos con frecuencia.



La ropa de trabajo:

Utilízala sólo para trabajar.

Llévala limpia, lávala con la frecuencia necesaria.

Cuando compres ropa de trabajo nueva:

- Evita la que lleve elementos que se puedan desprender (corchetes, botones...) y opta por velcros, cintas... para el cierre.
- Evita bolsillos en la parte superior del cuerpo. Los objetos que depositas en ellos pueden caer sobre los alimentos al agacharte.

Comunica a tu jefe:

Si padeces una **enfermedad** transmisible por alimentos.

Si te encuentras mal.



Mantén un **aspecto pulcro**.

En la zona de cocina lleva el pelo recogido y cubierto.

Si llevas barba, llévala arreglada.



Paños de cocina:

- Debes usar papel para operaciones en las que pueda haber contacto con los alimentos (ej. limpiar el borde de los platos) y para secarte las manos.
- Para el resto de tareas puedes usar papel o paños limpios.
- Para el secado de vajilla puedes usar papel o un paño de uso exclusivo.



Cubre los **cortes y heridas** con vendajes impermeables y, en caso necesario, además, con un guante.



¿Qué no debes hacer? (Prohibiciones)

- Comer, beber y masticar chicle mientras manipulas alimentos.
- Fumar en las instalaciones.
- Llevar objetos que puedan caer al producto o que dificulten el lavado de manos (ejemplo: piercing visibles en nariz y boca, si se trabaja en cocina, o bien, uñas largas o postizas, pulseras, anillos con pedrería... cuando se trabaja en cocina o en cualquier otra actividad).
- Toser o estornudar sobre los alimentos.
- Utilizar y manipular productos y objetos que hayan caído al suelo.
- Barrer o levantar polvo donde haya alimentos expuestos.
- Probar alimentos con los dedos. Debes usar cubiertos limpios y lavarlos después de probar.



2. Plan de mantenimiento de instalaciones, locales y equipos

Unas instalaciones, locales o equipos en mal estado de conservación o funcionamiento aportan peligros que pueden llegar a suponer un riesgo para el consumidor.

Un mantenimiento adecuado asegura un mejor funcionamiento de los equipos, un menor gasto y una mejor imagen.

¿Qué debes hacer?

1. Mantén el lugar de trabajo ordenado. La maquinaria y los útiles que están en desuso son fuente de acumulación de suciedad.
2. Conserva y aplica las instrucciones de fabricantes de equipos (campanas extractoras, frigoríficos, lavavajillas, picadoras, cortadoras, etc.) y las recomendaciones del personal técnico de las instalaciones (ventilación, aire acondicionado, electricidad, etc.). Arregla las averías cuanto antes.
3. Cumple tu plan de mantenimiento.
4. Arregla las averías cuanto antes.
5. Limpia la zona de trabajo tras realizar cualquier operación de mantenimiento por pequeña que sea.
6. Preferiblemente se distinguirán zonas para:
 - Recepción y almacenamiento de materias primas.
 - Elaboración.
 - Almacenamiento de alimentos elaborados.
 - Servicio de alimentos.
 - Limpieza de utensilios.
 - Almacenamiento de residuos.
 - Almacenamiento de útiles de limpieza, siempre separados de los alimentos.
 - Personal, servicios y vestuarios, aunque en instalaciones pequeñas:
 - El personal puede utilizar los aseos de los clientes.
 - En vez de vestuario, se puede tener una taquilla fuera de la zona de elaboración.

Si la separación física no es posible, separa las actividades en el tiempo. Por ejemplo, si preparas alimentos y lavas la vajilla en el mismo lugar, hazlo en diferente momento.

¡Recuerda!

Evita cruces entre productos listos para el consumo y productos pendientes de preparación.

Evita cruces entre productos sucios y limpios.

¿Cómo hacerlo?

COMPRUEBA QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS SE MANTIENEN ADECUADAMENTE

Elabora un **“Plan de mantenimiento”** detallando:

- La lista de elementos a mantener, incluyendo:
 1. Los equipos tanto de manipulación (campana extractora, lavavajillas, máquina de hielo, dispensador de refrescos, cortadoras, envasadoras, loncheadoras, neveras...) como de medición (termómetros, clorómetros).
 2. Las instalaciones generales (sistema de ventilación, aire acondicionado...).
 3. Cámaras frigoríficas: gomas, puertas, bisagras, evaporador.
- Las operaciones que hay que realizar de forma periódica y la frecuencia con la que hay que realizar cada una de ellas. Para ello conviene que utilices como guía las instrucciones de los fabricantes o instaladores.
- Quién va a realizar las operaciones (personal interno o empresa externa).

El mantenimiento es muy variable en función de los equipos e instalaciones. Por ello, puedes utilizar las instrucciones de los fabricantes o instaladores como guía.

COMPRUEBA QUE LAS CÁMARAS Y TERMÓMETROS MIDEN CORRECTAMENTE

Si dispones de cámaras o vitrinas, deberás contar con termómetros para medir la temperatura.

Es importante que te asegures de que miden correctamente, ya que vas a tomar decisiones según los valores que te indiquen.

Para ello incluye en el **“Plan de mantenimiento”** como una operación planificada el control de los termómetros, tanto los asociados a una cámara como los independientes, si los tienes.

Ten en cuenta que:

- La frecuencia para comprobar un termómetro depende del uso que tenga.
- La comprobación de un termómetro se puede hacer:
 - a) Externamente en un laboratorio.
 - b) Internamente, comparando con otro termómetro los valores y comprobando que no hay diferencias importantes.

ACTÚA ANTE AVERÍAS Y DESPERFECTOS

Si puedes, repara el equipo. Si no es posible, avisa a un técnico externo o sustitúyelo.

¡Recuerda!

Incluye en el Plan de mantenimiento los elementos de la instalación que se revisan con menor frecuencia (rejillas, evaporadores, instalaciones elevadas...).

Es muy importante que la campana extractora tenga potencia suficiente para absorber el humo y los vapores generados.

Debes tener, al menos, una instalación de accionamiento no manual para el lavado de manos, con agua fría y caliente y otros accesorios higiénicos de secado y lavado.

¿Qué no debes hacer?



1. Trabajar con equipos que puedan aportar riesgos al alimento (oxidados, deteriorados, con pintura desconchada, con ranuras difíciles de limpiar, etc.).
2. Emplear utensilios de madera (la madera se limpia peor y se puede astillar), excepto los tajos de corte en carnicerías.

Para elaborar el plan puedes utilizar este modelo (se encuentra en el anexo 2):

	PLAN DE MANTENIMIENTO	Fecha elaboración: Elaborado por:		
Equipo/ Instalación	Operación de mantenimiento preventivo a realizar	Responsable	Frecuencia	Observaciones

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

Cuando compres un nuevo equipo asegúrate de que es apto para el contacto con alimentos.

Como **registros de mantenimiento** archiva:

- Las instrucciones sugeridas por los fabricantes o instaladores de equipos e instalaciones.
- El plan de mantenimiento.
- Los albaranes de las empresas externas de mantenimiento o reparación.



3. Plan de limpieza y desinfección (L+D)

Limpiar las instalaciones, locales, equipos y útiles elimina la suciedad que podría suponer un riesgo para las personas que van a consumir los alimentos.

Desinfectar tras la limpieza, elimina microorganismos que podrían ocasionar enfermedades y/o deterioro de los alimentos.

Además, unas instalaciones limpias mejoran el entorno de trabajo y la percepción del público sobre el establecimiento.

¿Qué debes hacer?

1. Elabora instrucciones para la limpieza de equipos de mayor riesgo. Incluye al menos: licuadora, cortadora, cafetera y dispensador de bebidas.
2. Incluye en el plan de limpieza todos los elementos, también los de difícil acceso (no olvides incluir las mosquiteras, los desagües, los techos, las rejillas de ventilación, los aparatos anti-insectos...) que no son de limpieza diaria.
3. Si dispones de vehículos aptos para el transporte de alimentos, debes incluir el compartimento de carga en el plan de limpieza.
4. Utiliza productos aptos para la limpieza y la desinfección.
 - Los detergentes no necesitan una autorización específica para uso en la industria alimentaria. Son aptos, por ejemplo, los de uso doméstico.
 - Los desinfectantes, en cambio, sí deben estar autorizados específicamente. La autorización se refleja mediante un código de nueve dígitos seguidos de las letras "HA" (Higiene Alimentaria) o mediante la mención de "uso autorizado" en la industria alimentaria, que puedes encontrar en la etiqueta o en la ficha técnica del desinfectante.
5. En general es mejor que no traspases los productos químicos de limpieza y mantenimiento a otros envases. Pero si lo haces:
 - No uses recipientes de uso alimentario.
 - Identifica claramente el nuevo envase con el nombre del producto que contiene.

¿Qué debes hacer?

6. La lencería (manteles, servilletas, ropa de trabajo y paños de cocina):

- Guarda por separado la lencería limpia y la sucia.
- Ten suficientes recambios.

7. Las bayetas y estropajos:

- Lávalos y desinféctalos, como mínimo, a diario.
- Cámbialos con la frecuencia necesaria.

¿Qué no debes hacer?

1. Emplear los mismos útiles para limpiar los aseos y las zonas en las que están los alimentos.
2. Utilizar desinfectantes que no son aptos (no indican en el envase o la ficha HA o "apto para contacto con alimentos"). Utilizar lejía que no sea "apta para la desinfección del agua de bebida".
3. Desinfectar si antes no se ha limpiado la zona (el desinfectante sólo actúa cuando se ha eliminado la suciedad).
4. Trabajar sobre superficies y/o con útiles sucios.
5. Limpiar a la vez que se realizan otras actividades de manipulación de alimentos en la zona, de forma que éstos se puedan contaminar con salpicaduras.
6. Limpiar las cámaras con los alimentos dentro.
7. Utilizar agua no potable para la limpieza.
8. "Limpiar" con utensilios (bayetas, estropajos, cepillos...) sucios. Lo que estás haciendo en realidad es trasladar la suciedad y ensuciar más.



¿Cómo hacerlo?

Elabora un “Plan de limpieza” describiendo:

1. Qué elementos hay que limpiar y cuáles, además, hay que desinfectar. Recuerda incluir bayetas y estropajos.
2. Con qué frecuencia, teniendo en cuenta que como mínimo:
 - Los equipos/utensilios en contacto directo con los alimentos se deben limpiar cada vez que se utilicen.
 - Para los equipos/instalaciones de uso continuado (cámaras, vitrinas, almacenes...) tienes que establecer una frecuencia mínima de limpieza.
 - Cualquier elemento que no se haya utilizado durante un tiempo se debe limpiar antes del siguiente uso.
3. Qué productos se utilizarán.
4. Quién es el responsable de limpiar.
5. Quién va a comprobar que la limpieza se ha realizado correctamente.

Guarda en un lugar específico, separado de los alimentos, los productos, los útiles de limpieza y otros productos químicos.

Ten en cuenta el **Método general para realizar una limpieza/desinfección** que figura en la siguiente página (se recomienda exponer una copia en el lugar en el que se guarden los productos de limpieza).

Si tienes equipos que requieran desmontarse redacta una instrucción de limpieza específica

Para elaborar el “Plan de limpieza” puedes utilizar este modelo (la plantilla completa está en el Anexo 3):

	PLAN DE LIMPIEZA	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Sala / equipo / utensilio	Frecuencia	Productos de limpieza	Responsable de limpiar	Responsable de comprobar	Observaciones

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

La persona designada en el plan debe comprobar que la limpieza se ha efectuado correctamente, es decir, que las superficies, útiles, instalaciones y locales están **limpios y desinfectados** en su caso.

El control se realiza mediante inspección visual al finalizar, comprobando el correcto orden y limpieza y la ausencia de:

- Restos orgánicos.
- Restos de espuma de detergente.
- Restos de envases y embalajes.
- Materias extrañas: polvo, barro, grasa, etc.

Si los resultados del control no son correctos:

- Limpia de nuevo.
- Valora si es necesario formar al personal que realiza la limpieza.
- Revisa si el plan de limpieza es adecuado o hay que hacer algún cambio.



Método general de limpieza / desinfección

1. Eliminar la suciedad grosera y los restos de productos y elementos visibles.
2. Enjuagar con agua.
3. Aplicar el detergente en la dosis indicada por el fabricante. Frotar para hacer espuma y eliminar la suciedad incrustada.
4. Aclarar con agua abundante.

Cuando sea necesario (superficies en contacto con alimentos)

5. Aplicar el desinfectante en la dosis indicada por el fabricante. Dejar el tiempo indicado. Para utensilios se puede aplicar por inmersión.
6. Si la etiqueta del desinfectante lo indica aclarar con agua.
7. Secar la superficie con papel de un solo uso.
8. Lavar todos los útiles empleados en el proceso de limpieza de forma que queden limpios para el siguiente uso. Desinfectar bayetas y estropajos.
9. Poner a secar estropajos y bayetas y guardarlos en lugar limpio.

¡Recuerda!

- El orden a seguir para limpiar un área es desde las zonas más elevadas hacia el suelo.
- Nunca utilices los mismos utensilios para la limpieza de baños y suelos y para las zonas en contacto con los alimentos.
- Es importante que vacíes por el WC o por el vertedero de aguas residuales el cubo de agua sucia tras la limpieza.

LIMPIEZA DE VAJILLA

Generalidades

1. Separa la vajilla sucia y limpia.
2. Almacena los utensilios y equipos en una zona limpia, evitando posibles contaminaciones.
3. Lava los utensilios de cocina y servicio (platos, cubiertos...) tan pronto como sea posible.
4. Pon a remojo los utensilios que no puedas lavar de inmediato.
5. Es obligatorio utilizar el lavavajillas/lavavasos para las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso.
6. Se recomienda utilizar el lavavajillas para todos los útiles que sea posible, por ejemplo, tablas de corte.
7. Seca los equipos y utensilios de cocina con un paño limpio de uso exclusivo o con papel desechable antes de guardarlos.
8. Verifica visualmente la limpieza y el estado de la vajilla, utensilios y equipos de cocina antes de cada uso. Límpialos de nuevo si es necesario.

Lavado en lavavajillas

1. Limpia diariamente el lavavajillas/lavavasos (vaciar la cuba, retirar la suciedad del filtro...).
2. Utiliza el programa adecuado dependiendo de los objetos a lavar.
3. Es importante dejar que se evapore el agua antes de sacar la vajilla.

4. Plan de control de plagas

Roedores, insectos, aves y otros animales contribuyen a la transmisión de enfermedades alimentarias y pueden provocar riesgos asociados al consumo de alimentos.

¿Qué debes hacer?

1. Toma medidas de forma inmediata cuando detectes la presencia de plagas, evitarás que el problema aumente.
2. No introduces en el establecimiento productos en los que observes plagas.
3. Nunca dejes restos de alimentos sin proteger, suciedad acumulada, agua estancada o basuras, ya que esto es una atracción para las plagas.
4. Cuando contrates los servicios de una empresa de tratamiento de plagas sigue las pautas que te den.

¿Qué no debes hacer?



1. Permitir la entrada de animales domésticos a la zona de elaboración y almacenamiento de alimentos.
2. Mantener en el local zonas no accesibles para la limpieza, con el tiempo pueden ser un refugio para las plagas.

¿Cómo hacerlo?

MEDIDAS PASIVAS para **evitar la entrada de las plagas:**

- Mantén la instalación en buen estado, sin grietas ni huecos.
- Tapa los sumideros con rejillas de no retorno.
- Coloca mallas mosquiteras en ventanas que abras para ventilar y otros huecos que puedan comunicar con el exterior.
- Coloca burletes en puertas que dan al exterior si queda hueco entre las puertas y el suelo o la pared.
- Evita que se acumule basura.
- Mantén los alimentos almacenados en sus envases o protegidos en recipientes, de forma que no haya "comida disponible" para las plagas.
- Almacena los alimentos separados del suelo y las paredes.

MEDIDAS ACTIVAS

Las puedes realizar tú mismo, siempre que no impliquen la manipulación de productos químicos.

Por ejemplo, puedes poner en insectocutores y trampas de luz con tiras adhesivas para insectos voladores en distintos puntos de la instalación.

Las trampas de luz con tiras adhesivas son más eficaces y limpias que los insectocutores.

Los insectocutores tienen el peligro de que los insectos pueden caer sobre superficies y alimentos. Por eso, colócalos en zonas de paso, nunca encima de zonas de manipulación o de alimentos sin envasar.

Es importante que indiques en un plano del local la posición de los elementos de control que tienes.

En caso de plagas (presencia abundante de insectos, roedores...), deberás contratar a una **empresa especializada** para que aplique los productos químicos necesarios. En este caso es importante que:

1. Te asegures de que tanto la empresa como las personas que aplican los tratamientos se encuentran autorizadas para realizar estas tareas.
2. Guardes como registro:
 - Los documentos que demuestran la autorización de la empresa y las personas.
 - Los partes de trabajo de las actuaciones realizadas.

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

De forma continua revisa que no hay indicios de actividad o presencia de plagas, entre otros:

- Restos de insectos, pelos o heces de roedor.
- Productos o envases roídos.
- Huellas sobre polvo.

Revisa **periódicamente** las medidas pasivas para comprobar que se mantienen correctamente (mallas mosquiteras limpias e íntegras, burletes en buen estado, etc.)

Si tienes medidas activas, revísalas periódicamente para comprobar que funcionan correctamente y para ver si hay indicios de actividad.

Cuando veas animales o indicios de su presencia, revisa las medidas que hayas implantado y adopta medidas extraordinarias en caso necesario.

5. Plan de control de agua

El agua, “en cualquiera de sus formas” (líquida, como hielo o en forma de vapor) utilizada en la manipulación de alimentos, la limpieza de las instalaciones o la higiene del personal debe ser potable.

El uso de agua potable es la garantía de que, a través de la misma, no van a llegar microorganismos u otras sustancias indeseables que puedan suponer un riesgo para el consumo de alimentos.

¿Qué debes hacer?

1. Desmonta y limpia las boquillas de los grifos periódicamente para evitar que se acumule suciedad, ya que puede afectar a la calidad higiénica del agua que utilizas.
2. Si tienes un depósito intermedio inclúyelo en el plan de limpieza.
3. Sólo debes utilizar hielo y vapor que haya sido elaborado con agua potable.

¿Qué no debes hacer?



1. Utilizar agua no controlada.
2. Utilizar el agua no clorada, turbia o con sabor/ color/olor extraño.

¿Cómo hacerlo?

- Comprueba que sale agua de todos los grifos del establecimiento y que tiene un sabor/color/olor normal.
- Si el abastecimiento no es de la red pública, asegúrate de que la cloración es adecuada.

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

El agua del grifo puede llegar a tu establecimiento de 3 fuentes. El control depende de la fuente de origen:

Fuente de suministro	Qué tienes que controlar	Con qué frecuencia	Qué documentos tienes que guardar
Red pública	Color/olor/sabor/turbidez	Continuo	Recibos de pago
Depósito intermedio abastecido de la red pública	Color/olor/sabor/turbidez	Continuo	Recibos de pago
	Presencia de cloro (máximo 1 ppm)	Semanal	Registro de control de cloro (ver ejemplo debajo)
Pozo/fuente propia	Color/olor/sabor/turbidez Presencia de cloro (máximo 1 ppm)	Una vez/día producción	Registro de control de cloro
	Análisis de control	Anual*	Boletín analítico de laboratorio externo

*Deberá realizar un número mínimo de análisis de control y análisis completos, según el volumen de agua (m³/día) y el criterio de la Autoridad Sanitaria.

En caso de incidencias, utiliza otras fuentes de agua potable cuando los controles estén fuera de los límites.

Ejemplo de registro para el “**Control de cloro**”. La plantilla completa se encuentra en el Anexo 4:

	CONTROL DE CLORO	Año:
		Elaborado por:

Fecha	Ok (de 0.2 a 1 ppm)	No Ok (anotar valor)	MEDIDAS CORRECTORAS

Tras la comprobación, revisa el resultado:

- Si no es normal, contacta con el abastecedor para ver si es un problema general.
- Si no es un problema de la red general, avisa al servicio de mantenimiento y revisa el circuito de aguas.
- Si el abastecimiento es con depósito intermedio o de pozo/fuente propia, además, revisa el sistema de potabilización para asegurar su adecuado funcionamiento.

6. Plan de control de residuos

Los residuos de la manipulación de alimentos son un foco de atracción para las plagas y para el crecimiento de microorganismos. Eliminar las basuras de forma frecuente e higiénica contribuye a limitar estos peligros.

De forma general, los residuos generados por los establecimientos que se incluyen en esta guía se pueden clasificar como:

- Asimilables a sólidos urbanos, reciclables o no.
- Aceites de cocina usados.

¿Qué debes hacer?

1. Si la instalación cuenta con un recinto para el depósito de residuos, inclúyelo en el plan de limpieza y en el plan de control de plagas.
2. Cuando el volumen de residuos lo haga necesario, deberás contar con contenedores para su recogida por el servicio de basuras.
3. Conserva las grasas y aceites de cocina usados en un recipiente separado hasta su gestión.
4. Guarda los envases retornables en una zona separada.

¿Qué no debes hacer?



Depositar los residuos fuera de los cubos/contenedores habilitados para ello.

¿Cómo hacerlo?

RESIDUOS EN GENERAL

Deposita los residuos en cubos/contenedores adecuadamente ubicados en la instalación, con las siguientes características:

- Tapa de apertura no manual en el caso de residuos orgánicos.
- Tamaño y capacidad adecuados.
- Que se puedan limpiar y desinfectar fácilmente.
- Estancos y provistos de bolsas de material impermeable.

Retira los residuos tan pronto como sea posible, como mínimo:

- Cuando los recipientes estén llenos.
- Una vez al día, al finalizar la jornada en el caso de basura orgánica.

Deposita los residuos de forma higiénica en los contenedores de Residuos Sólidos Urbanos o de reciclaje, según corresponda.

Si el local tiene **un recinto para el depósito de residuos:**

- Debe ser de uso exclusivo y estar aislado (con pared) del resto de dependencias.
- No puede comunicar directamente con las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

ACEITES DE COCINA

Debes:

1. Almacenarlos en contenedores específicos.
2. Realizar la retirada con un gestor autorizado y conservar la documentación que lo acredita o llevarlos a un punto limpio.

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

Comprueba de forma continua que:

- No hay basura fuera de los cubos / contenedores.
- Los cubos / contenedores están cerrados y no rebosan.
- Los aceites de cocina usados están en los contenedores específicos.
- Todos los recipientes se mantienen limpios.

Corrige de forma inmediata las malas prácticas detectadas.



Buenas Prácticas De Manipulación

7

Plan de control de temperaturas

8

Plan de control de alérgenos

9

Plan de control de trazabilidad

10

Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta de alimentos

11

Normas básicas de preparación en cocina

12

Peligros específicos por producto o proceso

13

Servicio

7 • Plan de control de temperaturas

Las bacterias se multiplican de forma mayoritaria a temperaturas entre 8°C y 37°C.

Las temperaturas bajas (de refrigeración o de congelación) hacen que el crecimiento bacteriano sea más lento y mantienen los alimentos en buenas condiciones durante más tiempo. De forma general:

- La **refrigeración** a temperaturas entre **0°C y 8°C** permite la conservación por unos días.
- La **congelación** a temperaturas $< -18^{\circ}\text{C}$ permite la conservación por unos meses.

Para conseguir las temperaturas deseadas es fundamental asegurarse de que los equipos de frío funcionan adecuadamente.

¡Recuerda!

La fecha de caducidad o consumo preferente que establece el fabricante se cumple si se mantienen las condiciones de conservación que se indican en la etiqueta del alimento.

¿Qué debes hacer?

1. **Introduce inmediatamente en las cámaras** los alimentos que llegan al establecimiento refrigerados o congelados.
2. Cuenta con un **sistema de medida de temperatura**:
 - Coloca las cámaras de forma que el termómetro sea visible.
 - Si alguna cámara no dispone de termómetro integrado, coloca uno en el interior de forma visible.
3. No sobrepases la **capacidad de carga** de cada cámara. El aire debe circular entre los alimentos para mantenerlos refrigerados o congelados.
4. **Separa** los productos **listos para el consumo** de los **productos pendientes de preparación** y los productos **sucios** de los **limpios**.
5. Lo mejor es contar con cámaras específicas para cada tipo de alimento. Si no es posible, almacena los productos elaborados protegidos y aislados de las materias primas crudas.
6. En cámaras grandes conviene recoger la temperatura en más de un punto.

¿Qué no debes hacer?



- **Volver a congelar** alimentos.
- **Sobrepasar** la temperatura indicada por el fabricante.
- **Descongelar alimentos a temperatura ambiente.**

¿Cómo hacerlo?

- Si tienes más de una cámara, elabora un **“Listado de cámaras”** (ver ejemplo debajo), indicando para cada una la temperatura a que se regula, el tipo de producto que guardas en su interior y la ubicación.
- Fíjate en el producto que necesita la temperatura más baja y regula la cámara a esa temperatura.

Ejemplo de listado de cámaras. La plantilla completa se encuentra en el Anexo 5.

	LISTADO CÁMARAS	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Nº	Temperatura	Productos almacenados	¿Dónde está?	Observaciones

- Conserva los productos a las temperaturas indicadas por el fabricante en la etiqueta.
- A continuación, se muestra una tabla en la que se indican las temperaturas exigidas por la legislación en los siguientes productos:

Producto	Tª máxima (salvo que la etiqueta del producto indique una Tª inferior)
Lácteos refrigerados	≤ 8°C
Carnes de mamíferos (cerdo, vacuno, cordero) y caza mayor	≤ 7°C
Productos cárnicos (fiambres, jamón de york...)	≤ 5°C
Carne picada	≤ 2°C
Preparados de carne	≤ 4°C
Aves y caza menor	≤ 4°C
Pescado, moluscos y crustáceos frescos	Próxima a la de fusión del hielo
Productos Congelados	≤ - 18°C
Otros alimentos refrigerados	≤ 3°C Salvo que la etiqueta del producto indique otra Tª
Los productos que indican en la etiqueta “mantener en lugar fresco y seco” se deben almacenar a un máximo de 18°C.	

En los productos que requieren refrigeración, asegúrate de respetar la siguiente pauta, tanto en cocina como en el servicio:

Tiempo sin refrigerar	Acción a realizar
Menos de 2 horas	• Refrigerarlo ó • Utilizarlo inmediatamente
Entre 2 y 4 horas	• Utilizarlo inmediatamente
Más de 4 horas	• Desecharlo

Conserva los platos preparados a las siguientes temperaturas (ver cap. 12 Abatimiento y Regeneración).

Tipo de plato preparado		Tª
Platos elaborados en caliente y mantenidos calientes		≥65°C
Platos elaborados en caliente en los que se ha abatido* la temperatura o elaborados en frío	Si se consumen en menos de 24 horas	≤8°C
	Si se van a consumir pasadas 24 horas	≤4°C
Platos preparados congelados		≤-18°C
* Abatir consiste en enfriar rápidamente los alimentos. La temperatura interna de la comida baja de manera considerable en poco tiempo.		

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

- Revisa a diario la temperatura que indican los termómetros de las cámaras y comprueba que no supera la que has fijado como máximo.
- Ante incidencias, sigue las instrucciones del capítulo 15 "Gestión de incidencias" y anota las medidas correctoras. Puedes utilizar para ello el apartado "acciones" del registro ejemplo "Control de las temperaturas de cámaras".
- Se recomienda que tengas otro termómetro para comprobar que los de las cámaras funcionan correctamente. Comprueba periódicamente que entre lo que indica ese termómetro y el de la cámara no hay diferencias de más de 0.5°C.
- Guarda como registro:
 - El **"Control de las temperaturas de cámaras"**.
 - Los albaranes de mantenimiento cuando arregles cámaras.

Ejemplo de registro de **“Control de temperaturas de cámaras”**.
La plantilla completa se encuentra en el Anexo 6.

	Control de temperaturas de cámaras	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Fecha	Temperatura de las cámaras										Acciones
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

8. Plan de control de alérgenos

¡Recuerda!

El control de alérgenos es tu responsabilidad.

Cuando seas tú el que vaya a comprar, también debes recoger y trasladar toda la información relativa a alérgenos.

Identifica los alérgenos en el registro o ficha de cada plato. Tienes que hacer una lista con todos los que entran en tu establecimiento y con todos los productos que los contienen.

Sigue las instrucciones del tríptico para informar a la clientela.

Además, debes asegurarte de que el personal está formado.

Hay personas extremadamente sensibles que pueden sufrir una reacción grave con una cantidad muy pequeña de alérgeno que esté en el plato como ingrediente o por contaminación cruzada.

Lista de los **14 ALÉRGENOS** que deben identificarse cuando se utilizan como **ingredientes en un plato**



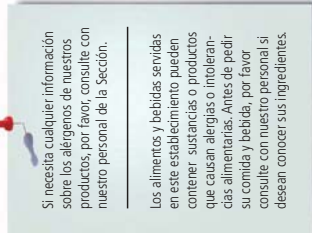
Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

PLATO	CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUCES
Rioto de pescado		✓ Gambas		✓ Merluza	✓						✓ Mejillones			
Tarta de limón	✓ Trigo		✓											

Ejemplo de carta o menú



Ejemplos de carteles indicando dónde obtener la información



ES RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA CONOCER QUÉ INGREDIENTES ALERGÉNICOS ESTÁN PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE VENDEN Y PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN CORRECTA AL CONSUMIDOR.

Para más información:
 Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra
 Sección de Seguridad Alimentaria
<http://www.isp.navarra.es>

ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA



Guía para establecimientos de restauración colectiva según el nuevo reglamento de INFORMACION ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO 1169/2011. Fecha de aplicación 13-12-2014.
 REAL DECRETO 126/2015. Entrada en vigor 05-03-2015.



Depósito legal: NA - / 2016

QUÉ SON LAS ALERGIAS

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos atribuibles a la ingesta, el contacto o la inhalación de un alimento o alguno de sus componentes.

Pueden provocar desde reacciones leves, como picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves como asma, diarrea o cólicos. En casos más graves pueden provocar un choque anafiláctico, que ponga en peligro la vida de la persona con síntomas como dificultad para respirar, inflamación de labios o boca o desvanecimiento.

SI SUCEDE ESTO, LLAMAR A URGENCIAS 112

El único modo de evitar que una persona sufra una reacción alérgica es asegurarse de que no consuma los alimentos que las causan. Para ello es fundamental:

- Que el personal del establecimiento este formado y concienciado de aplicar con rigor las medidas preventivas.
- Que la información al consumidor sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que consume sea clara y completa.
- Hay que tener en cuenta que pequeñas cantidades del alérgeno pueden desencadenar grandes reacciones alérgicas.

ELABORACIÓN DEL MENÚ



- Se dispondrá de un registro o ficha de cada comida donde se detallen todos los ingredientes.
- Se debe conocer la composición de los ingredientes por si contienen algún alérgeno de los presentes en la lista de los 14 alérgenos.
- Es conveniente prever menús específicos para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento.
- Si se produce un cambio de proveedor o ingrediente, se debe comprobar la composición.

MANTENER LAS FICHAS ACTUALIZADAS

BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

MATERIAS PRIMAS

- Se solicitará información al proveedor sobre la presencia de alérgenos en sus productos.
- Verificar el etiquetado de los productos y comprobar la lista de ingredientes.
- Rechazar los alimentos cuyo envase o etiquetado esté roto o defectuoso.
- Almacenar los ingredientes en sus recipientes originales. En caso de cambiar de recipiente, éste deberá estar cerrado y se conservará la información del etiquetado.
- Los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, ...) se almacenarán separados del resto.
- Archivar la documentación (albaranes, etiquetas) para mantener la trazabilidad (origen del producto).

MANIPULACIÓN: EVITAR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS



- Es aconsejable preparar primero las comidas destinadas a personas alérgicas para minimizar el riesgo.
- Antes de la preparación se comprobará que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- Disponga de utensilios específicos para la elaboración de comidas destinadas a personas alérgicas (por ejemplo, de colores diferentes).
- Se comprobará que los ingredientes usados son los que constan en la ficha de elaboración y se utilizará siempre la misma receta.
- Se utilizarán aceites nuevos para freír y cocinar en freidora o sartén aparte, así como una plancha distinta para este tipo de menús.
- No se guardarán estos menús con los normales. Se mantendrán protegidos e identificados.
- No se debe eliminar un ingrediente alérgico de un plato listo para servir a una persona alérgica, ya que pueden quedar restos que no sean visibles.



FORMACIÓN

- Se formará a todo el personal de la empresa antes de que empiece a trabajar, cualquiera que sea su función.
- El personal debe conocer y aplicar las buenas prácticas de manipulación y tener acceso a la información sobre alérgenos.
- Se mantendrá actualizada la formación del personal.



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

ESCRITA

- En la carta o menú.
- En carteles o pizarras próximos a los alimentos (píndtos).
- En las páginas web si se venden por internet.



ORAL

- Se deberá señalar en un cartel dónde y cómo pueden obtener la información.
- Los carteles serán visibles, legibles y estarán próximos a donde se venden los alimentos.
- Deberá constar en soporte escrito o informático la información oral que se facilita y estará a disposición del consumidor si lo solicita y de las autoridades de control.
- El personal conocerá esta información y tendrá acceso al soporte escrito o informático.
- La información oral deberá suministrarse fácilmente antes de finalizar el acto de compra o de consumo del alimento.
- En la venta a distancia (Ej: Pedido telefónico de comida para llevar) la información sobre alérgenos se proporcionará sin coste adicional antes de que se realice la compra y de forma escrita cuando se entregue el alimento.
- No está permitido decir de forma genérica que los alimentos podrían contener alguno o cualquiera de los 14 ingredientes alérgenos.
- Si un consumidor pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, la información será veraz, sin suposiciones. Debe asegurarse que ese ingrediente no estará en el alimento, ni siquiera por contaminación cruzada.

FICHAS

Las empresas pueden elaborar folios, fichas, cuadros o dossiers para consulta o entrega al consumidor con información sobre sus productos o platos elaborados.



EL CONSUMIDOR ES EL QUE DECIDE
QUÉ ALIMENTO COMPRAR O CONSUMIR
DE ACUERDO CON LA INFORMACIÓN
SOBRE ALÉRGICOS QUE SE LE FACILITE.



9. Plan de control de trazabilidad

La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un producto.

Un buen sistema de trazabilidad permite saber dónde está un determinado alimento y recuperarlo del mercado si hay algún problema o alerta sanitaria.

La legislación obliga a mantener un sistema de **trazabilidad**. En la restauración el sistema tiene que permitir saber:

- **Hacia atrás:** a quién se ha comprado el producto.
- **Hacia delante:** sólo en el caso de que vendas comidas preparadas a otros establecimientos, a qué establecimientos has vendido el producto.
- **Internamente:** para alimentos o platos preparados con periodos de conservación largos o envasados debes conocer las fechas de elaboración/ congelación.

¿Qué debes hacer?

1. Conservar los **albaranes** o **facturas de compra** de tus proveedores, al menos 6 meses, después de la fecha de recepción de cada producto.
2. Si cambias los alimentos del envase del proveedor a recipientes propios, conserva la información de la etiqueta e identifícalos.
3. Cuando prepares productos intermedios (salsas, masas...), guárdalos identificados con:
 - Nombre del producto.
 - Fecha de preparación.
 - Fecha de duración máxima.
4. Si congelas productos, etiquétalos con:
 - Fecha de congelación.
 - "No volver a congelar después de descongelar".

¿Cómo hacerlo?

Debes conocer y conservar al menos los siguientes datos:

Etapa	¿Qué información debes conocer?	¿Qué registros debes archivar?
Compra a proveedores	• Qué producto/s has recibido (con identificación de lote) • Quién te los ha suministrado • Cuándo los has recibido • Cuánto has recibido	Albarán o factura de proveedor completado con los datos necesarios
Venta a otros establecimientos	• Qué producto/s he vendido (con identificación de lote) • A quién se los he vendido • Cuándo los he vendido • Cuánto le he vendido	Albarán o factura de venta
Alimentos o platos preparados con largo periodo de conservación (envasados o congelados)	• Nombre del producto (ej. masa croqueta jamón, salmón, albón-digas...) • Fecha de elaboración/ congelación.	No se conservan registros. Se identifica sobre el propio producto.

¿Qué hay que controlar? ¿Cómo lo controlo?

- Revisa periódicamente que los archivos de documentos están bien ordenados.

10. Buenas prácticas de compra, recepción, almacenamiento y venta

El primer paso para elaborar platos seguros es contar con proveedores autorizados que suministren productos de calidad.

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria un “buen proveedor” es el que se asegura de mantener unas Buenas Prácticas y un control sobre el producto que eviten posibles peligros para los consumidores.

El mantenimiento en buenas condiciones de un alimento durante la compra, la recepción y el almacenamiento depende mucho de las prácticas seguidas por el personal que lo manipula.

Aplicar unas Buenas Prácticas de Manipulación evita que pueda haber contaminación por sustancias químicas, microorganismos o elementos físicos que puedan llegar a causar enfermedades en el consumidor. Además, evita el deterioro de los alimentos que puede ocasionar pérdidas económicas en el negocio.

¿Qué debes hacer durante la compra?

1. Compra sólo a proveedores que tengan el registro o autorización correspondiente (ej. setas, huevos, caza...).
2. Exige al proveedor que:
 - Los productos refrigerados o congelados lleguen en vehículos que permitan mantener la temperatura necesaria.
 - Los productos estén identificados o se acompañen de documentos con la información necesaria.
 - Los vehículos de transporte estén limpios y no huelan mal.
 - No se transporten los alimentos con otros productos no alimenticios, salvo que exista una separación física entre ellos.
3. Archiva los albaranes, facturas, tickets... ordenados.

¿Qué debes hacer durante la recepción?

4. Comprueba que todos los productos que recibes:

- Son de proveedores autorizados.
- Se acompañan de un albarán o ticket.
- Si están envasados:
 - Están etiquetados.
 - Tienen el envase o embalaje íntegro y limpio. Si está sucio puedes pasar un paño seco por la superficie antes de abrirlos.

5. Retira los embalajes en un lugar alejado de alimentos en preparación.

6. Limpia la zona después de desembalar.

Cumplen lo siguiente, según el tipo de producto:

PRODUCTO	Tª	TIENE	NO TIENE
Carnes	Refrigerada o congelada	• Los sellos/marca sanitaria • Apariencia de fresco	• Suciedad • Color/olor anormal
Pescados, moluscos y crustáceos	Próxima a la de fusión del hielo	• Olor a mar • El pescado tiene los ojos brillantes, consistencia firme y agallas rojas • Los moluscos están vivos	• Suciedad • Parásitos visibles* • Síntomas de aplastamiento (golpes abundantes en el pescado, conchas y caparazones rotos en moluscos y crustáceos)
Huevos frescos	Ambiente	• Cáscara intacta • Cada huevo marcado • Fecha de consumo preferente en el estuche o embalaje	• Mucha suciedad • Fracturas/fisuras/roturas
Frutas y verduras	Ambiente Si es IV gama en refrigeración	• Limpias • Frescas	• Parásitos o insectos visibles • Zonas visibles de podredumbre o mohos
Productos congelados	Inferior a -18°C (en recepción se admite hasta -15°C)		• Signos de descongelación (reblandecidos o con mucha escarcha) • Quemadura por frío

PRODUCTO	Tª	TIENE	NO TIENE
Productos refrigerados	Entre 0°C - 8°C	Las características propias de cada producto	
Conservas y otros productos a temperatura ambiente (harina, legumbres...)	Ambiente		- Abolladuras, golpes - Envases sucios/rotos - En conservas: Abombamientos o signos de pérdida de hermeticidad, óxido
Envases / materiales en contacto con alimentos	Ambiente	- Embalaje de protección - Se identifican como aptos para uso alimentario, o tienen este símbolo 	Suciedad/manchas

*Según el Reglamento Europeo 853/2004: Antes de la venta se debe realizar un examen visual a los productos de la pesca para detectar los parásitos visibles. No se pueden poner en el mercado para consumo humano productos de la pesca que estén claramente contaminados por parásitos.

¡Recuerda!

Rechaza productos que vengan en vehículos no aptos (temperaturas inadecuadas, malos olores, deficiente limpieza).

Los establecimientos que sirven y elaboran comidas no pueden comprar carne picada en comercios minoristas.

Cuando seas tú el que vaya a comprar, también debes recoger y trasladar toda la información del etiquetado.

¿Qué debes hacer durante el almacenamiento?

1. Mantén las cámaras y almacenes ordenados.
2. Mantén en cámaras separadas:
 - Los productos limpios y los productos listos para el consumo.
 - Los productos sucios o pendientes de preparación, como vegetales sin limpiar.

Si no es posible, coloca los limpios y listos para el consumo en la parte superior de la cámara y los sucios o pendientes de preparación en la parte inferior.

3. No dejes utensilios dentro de los recipientes (cucharas, tenedores, etc.).
4. Mantén los recipientes cubiertos o cerrados para evitar que los alimentos se contaminen y/o resequen.
5. Debes cambiar a otro recipiente el contenido de las latas abiertas.
6. No coloques los alimentos directamente sobre el suelo. Puedes ponerlos en estanterías o en soportes con ruedas. Evita palés, rejillas o esterillas para separar alimentos del suelo ya que acumulan suciedad.
7. Guarda los envases para envolver los alimentos en un lugar limpio y protegido.
8. No acumules objetos ajenos al trabajo en zonas de almacén.
9. Guarda los productos químicos en lugares específicos separados de los alimentos.
10. Guarda en un lugar concreto los útiles y repuestos para el mantenimiento.

¿Qué no debes hacer?



1. Comprar productos a proveedores sin el registro o autorización sanitaria (ej. setas, huevos, caza...).
2. Aceptar productos de los que desconozcas quién es el proveedor.
3. Aceptar productos envasados sin etiquetar o graneles sin documentación.

¿Cómo hacerlo?

- Elabora un listado de proveedores indicando:
 - La información básica de contacto del proveedor.
 - Si has comprobado que dispone de registro o autorización.
 - Que los productos enviados poseen etiqueta identificativa o documento comercial.
 - Puedes utilizar como ejemplo el **“Listado de proveedores”** del anexo 7.
- Archiva los albaranes u otros documentos de compra (facturas, tickets...) ordenados por fechas.
- Habla con los proveedores si los alimentos no llegan en las condiciones pactadas. Por ejemplo, si el cartón llega sucio o no se respeta la temperatura de transporte. Si es necesario, devuélveselos.

	LISTADO PROVEEDORES	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Empresa	Persona contacto	Teléfono	Producto / servicio	Documentación			Observaciones
				Registro / autorización	Etiqueta	Otros	

11. Normas básicas de preparación en cocina

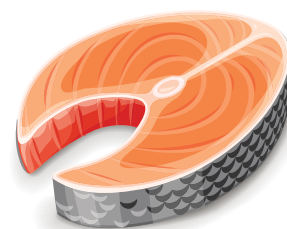
PAUTAS GENERALES DE HIGIENE EN LA COCINA

- **Lávate las manos** con frecuencia, siguiendo las pautas de las Buenas Prácticas de Higiene del capítulo 1.
- Siempre que sea posible, emplea pinzas u otros utensilios para manipular los alimentos.
- Los **guantes** pueden crear una falsa sensación de limpieza. Se recomienda su uso solo cuando sea necesario tocar con las manos alimentos que vayan a ser consumidos directamente (sin cocinado posterior, sushi, por ejemplo). En este caso:
 - Deben ser de un solo uso. Tíralos cuando acabes la tarea.
 - No deben ser de látex.
- Mantén la higiene de los equipos y utensilios. Deben estar limpios al iniciar el trabajo y limpiarse siempre que sea necesario.
- Evita tiempos de espera a temperatura ambiente. Refrigerar o calentar de forma inmediata. Si haces una pausa guarda los productos en refrigeración.
- Mantén los alimentos que necesiten frío o refrigeración en las cámaras hasta el momento de su uso/servicio.
- No prepares grandes cantidades. Ajusta las preparaciones a las necesidades.
- Elimina los residuos a medida que se produzcan (por ejemplo, tripas del pescado, restos de hojas, cáscaras de huevo...) y limpia la zona de trabajo.
- Mantén la zona de trabajo despejada de utensilios que no sean necesarios.
- Abre las cajas de cartón y madera fuera de la zona de elaboración (cocina). Si es la única opción, no las coloques nunca sobre las superficies de trabajo.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Se entiende por:

- **Alimento listo para el consumo:** el que puede ser consumido directamente sin necesidad de un tratamiento posterior (cocinado u otro tipo de transformación). Por ejemplo:
 - Platos cocinados.
 - Embutidos, fiambres y quesos.
- **Producto potencialmente contaminante:** el que puede traspasar contaminación (suciedad, bacterias...) a otros alimentos. Por ejemplo:
 - Productos crudos, como la carne y el pescado.
 - Vegetales sin desinfectar.
- **Contaminación cruzada:** traspaso de gérmenes. Microbios (bacterias, virus) desde un alimento o superficie contaminados a un alimento listo para el consumo.



NOTA: también se denomina contaminación cruzada al paso de alérgenos desde un alimento que lo contiene o de una superficie contaminada con ese alérgeno a un alimento que no lo contiene.



¿Qué debes hacer?

Evita que entren en contacto los alimentos listos para el consumo y los potencialmente contaminantes.

¿Cómo hacerlo?

- Almacena por separado los alimentos listos para el consumo y los potencialmente contaminantes. Si no dispones de cámaras diferenciadas, debes guardar los alimentos listos para el consumo protegidos y en la parte superior de la cámara.
- Manipúlalos en lugares diferentes. Si esto no es posible:
 - No lo hagas al mismo tiempo.
 - Limpia la zona y los utensilios después de utilizar un alimento contaminante.
- Seca el pescado y la carne con papel de cocina. Nunca con paños de tela.
- Emplea diferentes tablas para cortar productos crudos y preparados. Lo mejor es que sean de distintos colores. Si sólo tienes una, el orden es:

Productos cocinados → Limpieza de tabla → Productos crudos → Limpieza de tabla



COCINADO O COCCIÓN



El cocinado es fundamental para destruir los microorganismos.

Se puede conseguir el cocinado de un alimento con distintas combinaciones de tiempo y temperatura. Por ejemplo, la "pasteurización" (15 segundos a 72°C, 2 minutos a 70°C o equivalentes) asegura la destrucción de los patógenos más comunes.

La forma objetiva de saber si se ha alcanzado la temperatura necesaria en cada caso es midiéndola con un termómetro.

De forma práctica, hay cambios que nos indican si un alimento ya está cocinado y es seguro, por ejemplo:

- Los alimentos líquidos y semilíquidos entran en ebullición (burbujean).
- La yema de huevo coagula, deja de ser líquida.
- El huevo batido cuaja, como en la tortilla.
- Los asados dejan de exudar líquido rosado.
- La coloración rojiza propia de la carne cruda desaparece.
- La carne del pescado se vuelve blanca u opaca y las espinas se separan fácilmente.
- La carne de pollo adquiere color crema.

¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

Pautas generales:

- Emplea productos muy frescos.
- Respeta siempre el cocinado completo.
- Comprueba de vez en cuando la temperatura de platos que consideras hechos.
- Toma siempre la temperatura en preparaciones como asados muy grandes, rellenos con carne picada o carnes mechadas.
- Asegúrate de que el interior no queda crudo cuando cocines alimentos que no estén completamente descongelados.
- Recuerda: "dorado no quemado", es decir, evita tostar o quemar los alimentos en exceso, ya que pueden aparecer compuestos perjudiciales para la salud como la acrilamida.

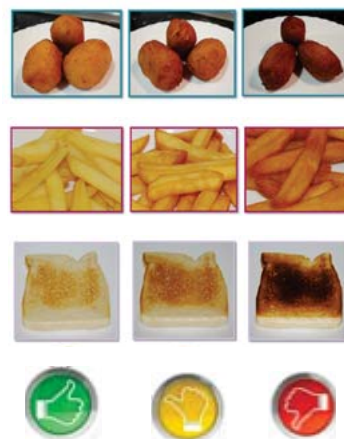
¿Qué debes hacer según el método de cocinado?

Cuando **frías** alimentos:

- No sobrecargues la freidora para que se cocine todo completamente.
- Evita quemar los alimentos, recuerda que lo ideal es "dorado no quemado".
- Controla el uso de aceite de fritura (ver capítulo 12).

Si frías patatas, para evitar la formación de acrilamida:

- Utiliza variedades de patatas bajas en azúcar (por ejemplo, variedades agrias, Kennebec, Elodi o Lady Amarilla).
- Almacena las patatas crudas a más de 6°C.
- No frías las que ya han germinado.
- Córtalas gruesas.
- Sumérgelas cortadas en agua para que suelten el almidón.





Cuando cocines en el **microondas**:

- Controla la temperatura y el tiempo para conseguir que el alimento se caliente de forma homogénea.
- Utiliza recipientes aptos para este uso.



Cuando cocines a la **parrilla** para evitar la formación de sustancias contaminantes:

- Controla la temperatura y el tiempo para conseguir que el alimento se dore, pero no se queme.
- Evita que la grasa gotee y produzca llamas.



Cuando **reboces / empanes**:

- Emplea harina y pan rallado limpios. Para ello utiliza la cantidad necesaria.
- El sobrante no lo devuelvas al recipiente original. Elimínalo.



Cuando **maceres / marines** alimentos:

- Todo el producto debe quedar impregnado en la mezcla de marinado.
- Mantén el recipiente tapado durante el proceso.
- Asegúrate de que los tiempos y temperaturas son los adecuados para el producto según la receta.



El **mantenimiento en caliente** consiste en emplear un sistema que mantenga la temperatura de los platos por encima de 65°C.

- Si utilizas baño de agua, comprueba que el nivel de agua es suficiente para alcanzar la altura de las bandejas.
- Remueve con frecuencia el contenido de cada recipiente de forma que todo el producto se mantenga caliente por igual.
- Tapa los recipientes, quita las tapas sólo lo imprescindible.
- Mantén en caliente sólo las cantidades que calcules que se van a consumir en un servicio. Refrigerera el resto.

¡Recuerda!

Con la **cocción** se eliminan muchas bacterias, pero si tras el cocinado las prácticas de manipulación no son correctas, los alimentos se pueden volver a contaminar.

Si preparas comida con antelación debes:

1. Refrigerarla:
 - a. Si se va a consumir antes de las 24 horas, enfríala por debajo de 8°C.
 - b. Si se va a consumir en más de 24 horas, enfríala por debajo de 4°C.
2. Congelarla a menos de -18°C.
3. Mantenerla en caliente por encima de 65°C.

¡Recuerda!

En las **elaboraciones en frío** no hay nada que destruya las bacterias por eso es MUY IMPORTANTE:

- Respetar todas las medidas de higiene.
- Elaborar los platos en el último momento.
- Trabajar con los productos lo más fríos posible.

12. Peligros por producto o proceso específico

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES

Todas las frutas y verduras, las hierbas aromáticas y los brotes de semillas se deben lavar antes de su consumo.

Muchos se consumen crudos y/o sin pelar. En este caso, desinfectarlos es un paso muy importante, ya que es la forma de eliminar la posible contaminación de la superficie.

¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

1. Elimina la suciedad en seco y las partes que no estén en buen estado o no se vayan a consumir.
2. Lava los vegetales bajo el chorro del grifo. Si es necesario, utiliza cepillos específicos.
3. Para los vegetales de consumo en crudo y/o sin pelar:
 - Prepara una solución de agua con lejía "apta para uso alimentario o desinfección del agua de bebida".
 - Sigue las instrucciones de la etiqueta o la ficha técnica del producto para saber la cantidad a emplear en el agua utilizada.

De forma orientativa deberás usar una cucharadita de postre de lejía por cada 3 litros de agua potable.

- Sumerge los vegetales en la mezcla 5 minutos.
 - Aclara con abundante agua corriente.
4. Refrigerera los vegetales que no se vayan a utilizar de inmediato.



¡Recuerda!

El orden lógico es limpiar-lavar-cortar.

USO DE PRODUCTOS DE HUEVO

¡Recuerda!

Las características de los huevos crudos favorecen el crecimiento de bacterias, ya que son ricos en nutrientes, se rompen con facilidad y su cáscara es porosa.

La Salmonella está en la cáscara de los huevos y con una manipulación inadecuada puede contaminar los alimentos.

¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

- **Huevos crudos:**

- Cómpralos lo más frescos posible.
- Consérvalos en refrigeración.
- Elimina los que se pasen de fecha de consumo.
- Retira las cáscaras nada más cascarlos.
- No emplees la cáscara para separar la clara de la yema.
- Lávate las manos siempre tras manipularlos.
- Mete en el lavavajillas los recipientes utilizados.



- **En elaboraciones cocinadas a menos de 75°C debes obligatoriamente:**

- Utilizar ovoproductos pasteurizados.
- Almacenar el producto por debajo de 8°C.
- Eliminar el producto a las 24 horas.
- **La mahonesa y el alioli, además:**
 - Deben tener pH ácido (inferior a 4.2).
 - Para bajar el pH, se pueden utilizar, por ejemplo, vinagre o limón.
 - La acidez puede medirse con un pH-metro o tiras de medición de pH.

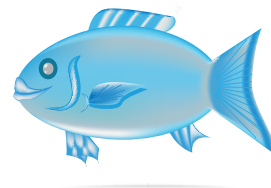
- Si manipulas huevos de pata y oca, tienes dos opciones:

1. Comprarlos pasteurizados.
2. Hervirlos 10 minutos.

USO DE PRODUCTOS DE LA PESCA

¡Recuerda!

Muchos de los parásitos del pescado se concentran en las vísceras y pasan a la carne. Eviscera el pescado nada más recibirlo.



¿CÓMO CONTROLAR ANISAKIS?



Un peligro asociado al consumo de pescado crudo es el parásito anisakis.

Los productos de la pesca se deben mantener congelados al menos 24 horas una vez se alcance una temperatura inferior a -20°C , siempre que:

1. Se vayan a consumir crudos o prácticamente crudos o la preparación sea insuficiente para la destrucción del parásito.
2. Se hayan ahumado en frío, cuando la temperatura en el centro del producto sea menor de 60°C y sean de las especies arenque, caballa, espadín, y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.
3. Se consuman en escabeche o salados.

La cocción, fritura, horneado o plancha que alcanzan 60°C durante 1 minuto en toda la pieza garantizan la destrucción del anisakis.

Puedes:

1. Comprar pescado que ya haya sido sometido al tratamiento de congelación, en este caso debes conservar la información del proveedor que lo justifica.
2. Congelar el pescado crudo o el producto acabado identificándolo según el capítulo 9 de trazabilidad.

Debes informar a la clientela de que los productos arriba indicados se han congelado. Lo puedes hacer con carteles o mediante la carta/menú.

¿CÓMO CONTROLAR LA HISTAMINA?

Algunos productos de la pesca, como el bonito, la caballa, el jurel, las anchoas o el atún, producen una sustancia llamada histamina cuando se degradan, que puede provocar reacciones adversas en los consumidores (picores, asfixia...).

Para evitarlo:

1. Mantén siempre el pescado en refrigeración.
2. Cuando descongeles pescados vigila que la temperatura nunca exceda a la de refrigeración.
3. Nunca recongeles.
4. Prepara y sirve el pescado en el menor tiempo posible.

¿CÓMO UTILIZAR EL ESCOLAR O “PEZ MANTEQUILLA”?

El consumo de este pescado puede producir trastornos gastrointestinales debido a su alto contenido en grasa. Se debe informar en la carta del restaurante.

Para evitarlo:

1. Retira la piel y la grasa visible.
2. Prepáralo reduciendo su contenido graso, con preparaciones como la parri-lla y evita la fritura.
3. Nunca utilices el caldo de cocción o el sobrante de la plancha.

USO DE ACEITES DE FRITURA

¡Recuerda!

Cuanto más horas esté encendida la freidora antes se estropeará el aceite.

Retira los aceites usados a un recipiente específico para su gestión como residuo.



¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

En aceites sobre calentados o que se han calentado muchas veces se pueden formar sustancias nocivas. Para evitarlo:

- No calientes el aceite a más de 180°C.
- No mezcles aceites diferentes en la misma freidora/sartén.
- No añadas aceite nuevo a una freidora con aceite usado.
- Elimina los restos de frituras anteriores. Fíltralo en caso necesario.
- Cambia el aceite cuando se degrade, para ello observa:
 - Si desprende humo oscuro y denso.
 - Si hay espuma o residuos o adherencias en las paredes.
 - Si el aceite se ha oscurecido.
 - Si hay sabores/olores desagradables.
- Además, debes cambiar el aceite antes de que el índice de compuestos polares supere el 25%. Es conveniente utilizar algún método objetivo que confirme que efectivamente cambias el aceite cuando es necesario (kits colorimétricos, aparatos electrónicos...).
- Tapa la freidora tras cada uso.

Es recomendable elaborar una ficha que indique quién es el responsable del control, cuál es el método para determinar si el aceite debe cambiarse, la frecuencia con la que debería cambiarse y cómo se elimina el aceite usado.

CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN

¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

Para congelar:

- Regula y mantén la temperatura del equipo por debajo de -18°C .
- Congela exclusivamente materias primas MUY frescas o platos recién elaborados previamente enfriados.
- No sobrecargues las cámaras para que el aire circule adecuadamente y la temperatura se alcance antes.
- Lee las instrucciones de los congeladores, sabrás cuantos kg puedes congelar como máximo en un tiempo determinado.
- Protege los productos antes de introducirlos en el congelador. Evitarás el traspaso de olores/sabores y las quemaduras por frío.
- Etiqueta indicando la fecha de congelación.



Para descongelar:

- Lo mejor es que descongeles poniendo el producto en refrigeración, por debajo de 4°C .
- Al descongelar productos crudos evita que queden sumergidos en el líquido de la descongelación o que el agua caiga sobre otros alimentos, ya que podría contaminarlos. Para ello quita o perfora el envase, pon una rejilla o vacía el recipiente con frecuencia.
- Puedes emplear el microondas si vas cocinar el producto de forma inmediata, controlando la potencia y el tiempo para que se descongele de forma uniforme.
- Puedes descongelar los productos con agua corriente, bajo el chorro de agua fría.



¿Qué no debes hacer?



1. Descongelar a temperatura ambiente o con agua caliente.
2. Volver a congelar alimentos.

ABATIMIENTO Y REGENERACIÓN

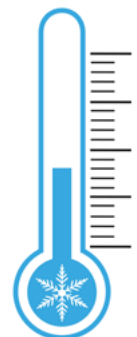
¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

El **enfriamiento rápido** o **abatimiento** de un plato consiste en llevarlo de una temperatura caliente a una temperatura fría en un tiempo rápido. Puedes hacerlo:

- Pasando de 65°C a 10°C en 2 horas como máximo.
- Pasando de 57°C a 21°C en 2 horas y de 21°C a 4°C en 4 horas como máximo.
- Con otras combinaciones de temperatura y tiempo seguras.

Pautas:

- Divide la comida en porciones pequeñas, remueve con frecuencia y utiliza bandejas o recipientes planos, se enfriarán más rápido.
- Separa los recipientes entre sí para facilitar la circulación de aire.
- Puedes esperar a que el alimento deje de humear para comenzar el proceso de enfriamiento.



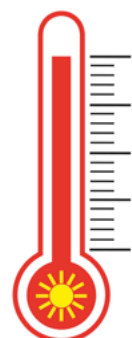
Métodos de enfriamiento rápido / abatimiento:

- Abatidor. Es un equipo específico cómodo y seguro.
- Frigorífico destinado exclusivamente para el abatimiento o con potencia suficiente, de forma que no aumente la temperatura del resto de alimentos.
- Otros métodos:
 - Sumergir el recipiente con la comida en un baño de hielo y agua
 - Para mejorar la eficacia del método anterior se puede añadir sal a la mezcla de hielo y agua.

Regenerar consiste en calentar un plato preparado por encima de 65°C partiendo de una situación de refrigeración o de congelación.

Pautas:

- Calienta lo más rápido posible consiguiendo que el centro del producto alcance más de 65°C en menos de una hora.
- Calienta justo antes del servicio. Si no se va a consumir de forma inmediata, mantén el producto por encima de 65°C.
- Calienta solo la cantidad necesaria.
- Remueve con frecuencia los alimentos mientras se calientan. Facilitando el proceso.
- No recalientes los productos más de una vez.



13. Servicio

Sigue las pautas de las Buenas Prácticas de Higiene del capítulo 1.

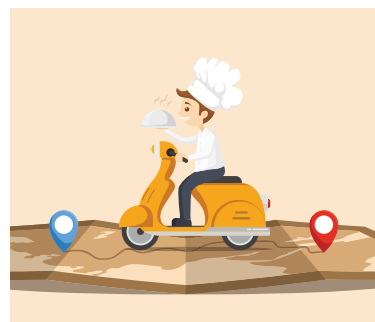
Mantén los alimentos a temperatura adecuada y protegidos hasta el momento de su consumo.

No guardes los alimentos sobrantes que han sido servidos en la mesa (cacahuètes, patatas, etc.).

¿Qué debes hacer? ¿Cómo hacerlo?

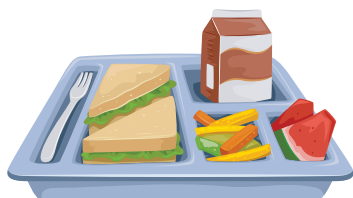
ENTREGA A DOMICILIO

- Emplea exclusivamente recipientes de uso alimentario.
- En caso necesario, da instrucciones precisas al cliente para la regeneración de los platos.
- Las cajas de motos y otros vehículos deben mantenerse limpias.
- Informa a los clientes de los alérgenos presentes en los alimentos que entregas.



AUTOSERVICIO:

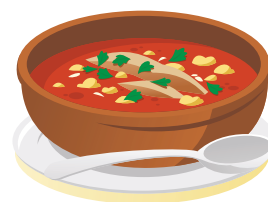
- Conecta los equipos de frío y calor con suficiente antelación para que alcancen la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos.
- No utilices los equipos de autoservicio para calentar o enfriar alimentos.
- Comprueba, al menos una vez en cada servicio que la temperatura de los platos es la adecuada.



- Coloca una pantalla protegiendo los recipientes del público.
 - Facilita utensilios diferentes para servir cada plato. Se recomienda cambiarlos con frecuencia.
 - Todos los utensilios, incluidos recipientes y bandejas, deben lavarse en un lavavajillas.
- Utiliza recipientes limpios cuando repongas alimentos y desecha las sobras.
 - Entre servicios mantén:
 - Los utensilios (cubiertos, servilletas, vajilla...) tapados.
 - Los botes de condimentos que han sido abiertos (kétchup, mostaza, mahonesa...), refrigerados.

PLATOS CALIENTES:

- Puedes utilizar diferentes métodos de mantenimiento, como baño María, placas caloríficas de contacto, convección de calor en cubas de aire, hornos o salamandras.
- Ajusta la temperatura del baño de agua por encima de 85°C.
- Todos los platos deben estar por encima de 65°C antes de colocarlos en el equipo y mantenerse a esta temperatura.
- Vacía el agua y limpia el baño a diario.



PLATOS FRÍOS:

- Puedes utilizar diferentes métodos de mantenimiento, como placas frías de contacto o hielo.
- Ajusta la temperatura del expositor por debajo de 8°C si se han elaborado con menos de 24 horas de antelación y por debajo de 4°C si han pasado más de 24 horas desde su elaboración.
- Presenta los productos separados según su naturaleza (por ejemplo, separa crudos de cocidos, la carne del pescado...).
- No sobrecargues el sistema de refrigeración.



SERVICIO EN BARRA:

- Emplea utensilios limpios para servir los pinchos/tapas.
- Protege los alimentos del alcance del público.
- Mantén cada plato a su temperatura y si los mantienes a temperatura ambiente, utiliza la siguiente regla:



¿Cuánto tiempo ha estado a temperatura ambiente?	¿Qué debes hacer?
Menos de 2 horas	-Refrigerarlo o -Utilizarlo inmediatamente
Entre 2 y 4 horas	-Utilizarlo inmediatamente
Más de 4 horas	-Desecharlo

14. Gestión de muestras testigo

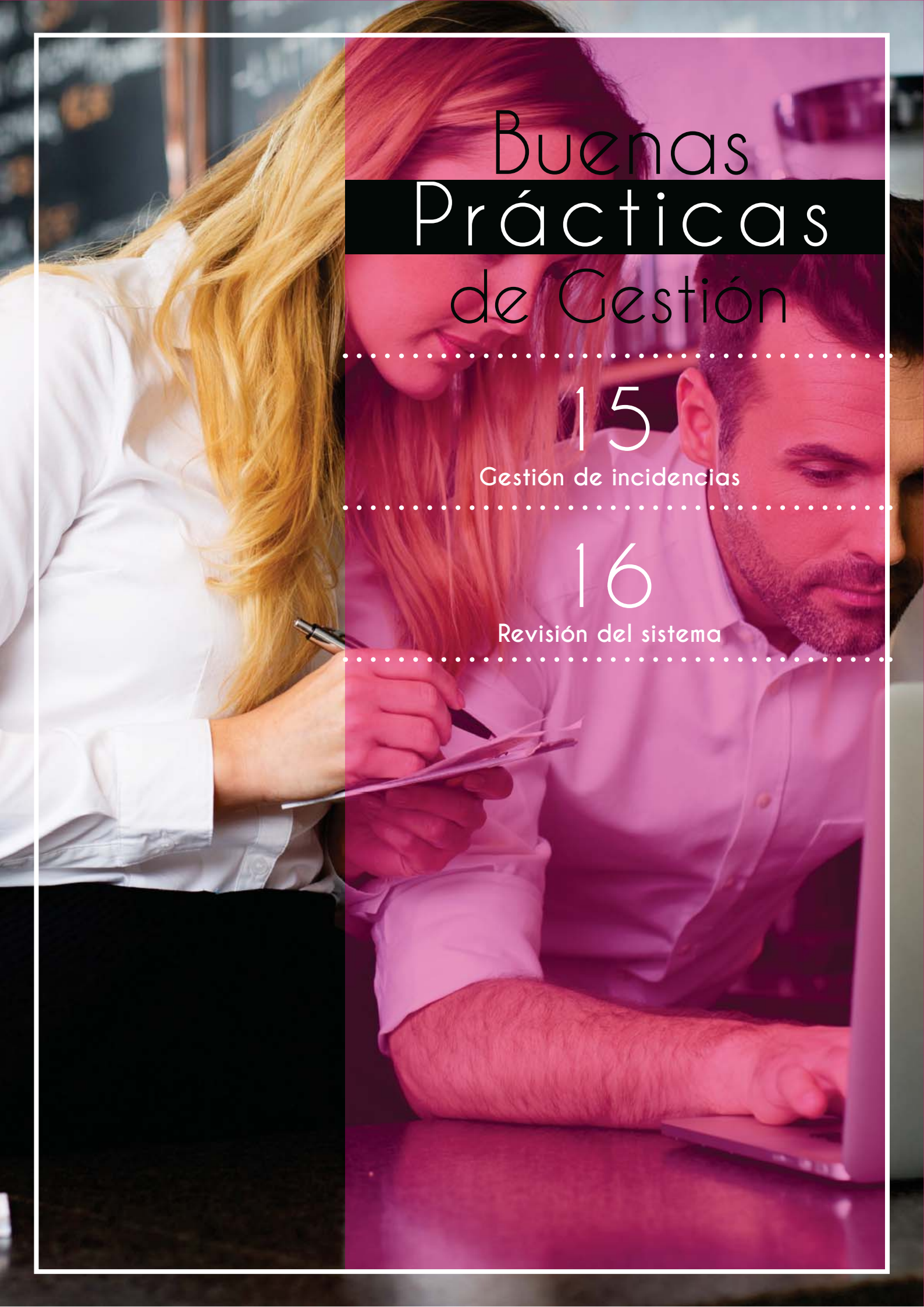
Un **plato testigo** es una ración individual que se conserva en refrigeración o congelación para realizar un análisis en caso necesario.

¿Qué debes hacer?

La inspección sanitaria te puede solicitar que conserves “platos testigo” en función del tipo de platos que elabores y el público al que se dirige.

¿Cómo hacerlo?

1. Emplata una ración tal y como la servirías a un comensal individual, es decir, incluye el alimento principal y su guarnición. El total debe contener al menos 100 gramos de alimento.
2. Puedes conservar el plato testigo en el plato de servicio tapado con un film o trasladarlo a otro recipiente.
3. Identifica cada plato testigo con la fecha de preparación.
4. Conserva los platos testigo durante un mínimo de cinco días, refrigerados a menos de 4°C o congelados por debajo de -18°C.



Buenas Prácticas de Gestión

15

Gestión de incidencias

16

Revisión del sistema

15. Gestión de incidencias

A pesar de aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene, se pueden producir situaciones en las que haya una incidencia, es decir, un posible problema para la seguridad alimentaria.

Conocer y registrar estos problemas permite actuar del mejor modo en cada caso y aplicar soluciones que eviten que el problema se repita en el futuro.

¿Qué debes hacer?

1. Actúa de forma inmediata cuando detectes un problema, evitarás que vaya a más.
2. Avisa a tu inspector/a si consideras que el problema que has detectado:
 - Puede estar afectando a más establecimientos.
 - Afecta a productos que ya se han vendido.

¿Cómo hacerlo?

- Anota en las observaciones de cada uno de los registros los problemas detectados.
- En la siguiente tabla se recogen algunas de las soluciones aplicables a problemas comunes:

¡Recuerda!

Corrige todas las incidencias. "No dejes para mañana lo que puedas hacer hoy".

Actividad realizada	Problema detectado	Solución conocida
Cualquiera	Se incumplen las Buenas Prácticas (lavado de manos, ropa de trabajo, enfermedades...).	Recordar/leer de nuevo las Buenas Prácticas. Revisar los productos afectados. Si la actitud persiste, reforzar la formación.
Limpieza	Las superficies, maquinaria, y otros útiles no están limpios.	Limpiar de forma inmediata. Revisar si se ha seguido el plan de limpieza, modificarlo si es necesario. Formar a las personas en caso necesario
	Hay productos de limpieza en envases no etiquetados.	Retirarlos de inmediato. Identificarlos claramente.
Control de Plagas	Las medidas pasivas (mallas, insectocutores, etc.), están rotas o sucias.	Repararlas o limpiarlas.
	Se detectan insectos, roedores, etc.	Retirar los alimentos afectados y limpiar la zona. Contactar con una empresa de lucha contra plagas y seguir sus recomendaciones.
Control del Agua	Sabe, huele o tiene un color raro. El cloro no está dentro del nivel.	No utilizar el agua. Avisar al abastecedor (si es agua de red). Revisar el sistema de cloración (si es de abastecimiento propio).
Residuos	Los cubos/contenedores están llenos, sucios o desprenden mal olor.	Vaciarlos y limpiarlos.

Actividad realizada	Problema detectado	Solución conocida
Control de Temperaturas	Temperatura elevada (según el tipo de producto).	Trasladar los productos a otra cámara (si aún están fríos). Desechar los productos (si no están fríos). Ajustar el termostato y revisar en 2 horas. Si continúa igual, avisar al servicio técnico.
Control de alérgenos	Las prácticas en cocina no permiten garantizar la ausencia de un alérgeno.	NUNCA servir el plato a una persona sensible. Actualizar la carta/menú/cartel informando a la clientela de todos los alérgenos posibles. Formar al personal.
Compra, recepción y almacenamiento	El producto no cumple lo acordado (temperatura, aspecto, documentación, etiquetado, transporte...).	Rechazar/devolver el producto. Si el proveedor reincide, sustituirlo.
	Los alimentos no están almacenados de forma correcta.	Colocarlos adecuadamente.
	Hay productos caducados. Algún producto ha perdido la etiqueta.	Devolverlos al proveedor, si es posible, o tirarlos.
Cocinado y regeneración	El centro del producto no alcanza la temperatura necesaria.	Continuar el tratamiento. Revisar el mantenimiento de la instalación. Llamar al servicio técnico.
Abatimiento	El producto no alcanza $<10^{\circ}$ en menos de 2 horas (o tratamiento equivalente).	Cambiar de cámara. Si no han pasado más de 4 horas, regenerar (calentar $>65^{\circ}\text{C}$) y servir de inmediato o mantener caliente.
Uso de aceites de fritura	El aceite de fritura está sucio.	Filtrar o cambiar el aceite.
	Se sobrepasa el 25% de compuestos polares.	Cambiar el aceite.
Lavado y desinfección de vegetales	Los vegetales están sucios No se han respetado la dosis o el tiempo de exposición al desinfectante.	Lavar/desinfectar de nuevo. Formar al personal. Si se ha excedido la dosis de desinfectante, aclarar varias veces con agua limpia.

16. Revisión del sistema

Revisar periódicamente que cumples con las partes de **esta guía** que te afectan permite comprobar que todo se está haciendo según lo previsto, detectar problemas que no se ven en el día a día y mejorar aspectos que la rutina no permite ver.

¿Qué debes hacer?

1. Revisa, al menos cada 6 meses, que cumples con todas las partes de esta guía que afectan a tu establecimiento. Puedes utilizar como modelo la plantilla del anexo 8 **“Revisión del funcionamiento”**.
2. Soluciona de forma inmediata las incidencias que detectes en la revisión.

Ejemplo de plantilla para la revisión del sistema:

	REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONALES	Ok	No Ok	CORRECCIÓN
El personal manipulador de alimentos lleva ropa de trabajo. La ropa está limpia.			
Las manos están limpias y las uñas cortas, limpias y sin esmalte. El lavado de manos es correcto.			
Si hay alguna herida está protegida con una cubierta impermeable, esterilizada y coloreada y/o con un guante.			

¿Cómo hacerlo?

- Puedes utilizar esta plantilla o elaborar una similar con los aspectos que quieras controlar.
- Anota en cada casilla si el aspecto señalado se cumple, (Ok) o no se cumple (No Ok) indicando en este caso qué vas a hacer para corregirlo.
- Asegúrate de que las correcciones se realizan.

¡Recuerda!

Todos los registros que necesites relacionados con esta guía debes cumplimentarlos y mantenerlos a disposición del servicio de inspección sanitaria.



Vehículos donde se elaboran comidas para la venta ambulante Food trucks

Adaptación de determinados
aspectos de la guía

Vehículos donde se elaboran comidas para la venta ambulante (Food trucks)

ADAPTACIÓN DE DETERMINADOS ASPECTOS DE LA GUÍA

Instalaciones

El vehículo debe:

- Tener espacio suficiente para almacenar, preparar y vender alimentos.
- Distribuir el espacio de forma que se evite la contaminación cruzada. Se deben diferenciar los siguientes espacios:
 - Superficies de manipulación de alimentos crudos.
 - Superficies de manipulación de alimentos cocinados.
 - Instalaciones de almacenamiento.
 - Cubo para residuos sólidos.
 - Es recomendable la separación de la cabina del conductor de la zona donde se manipulan los alimentos.
- Tener fijadas detrás de las paredes, suelos y techos las cañerías, conductos y cableado.
- Tener fregadero y lavamanos con agua fría y caliente. En caso de uso compartido, deberá ser de accionamiento no manual.
- Disponer de lavavajillas con capacidad suficiente en caso de emplear vajilla reutilizable.

Condiciones de ubicación

- En la zona donde se ubique vehículo y sus alrededores no debe haber basuras o fuentes de contaminación.
- En espacios donde sea posible, se deberá conectar el vehículo a las redes de desagües y agua pública.

Agua

- El vehículo deberá disponer de depósitos de agua potable y residual, salvo que solo se vaya a ubicar en lugares que permitan la conexión a la red pública y disponga de los medios necesarios para ello.
- Para la preparación de alimentos se utilizará en exclusiva agua de red o envasada.

- Para el lavado de manos, superficies y/o alimentos se puede utilizar agua potable del depósito o de la red.
- El **depósito de agua potable** debe:
 - Ser de uso exclusivo.
 - Tener capacidad suficiente para la actividad que realiza.
 - Incluirse en el plan de limpieza.
- El **depósito de agua sucia** debe:
 - Estar claramente identificado y aislado.
 - Tener capacidad suficiente.
 - Vaciar al final de la jornada.
 - Incluirse en el plan de limpieza.

Residuos

- Se debe colocar en el exterior del vehículo un contenedor de residuos para la clientela.
- Los desperdicios de la preparación de alimentos deben almacenarse en recipientes cerrados hasta su destrucción.

¡Recuerda!

Todos los registros que necesites relacionados con esta guía, debes cumplimentarlos y mantenerlos a disposición del servicio de inspección sanitaria.

Establecimientos no permanentes



DEBEN GARANTIZAR QUE CUENTAN CON:

- Suministro eléctrico.
- Agua potable caliente y fría.
- Sistema de eliminación de residuos líquidos.
- Lavamanos o fregadero con grifo de accionamiento no manual en el caso de que no se disponga de lavamanos.
- Instalaciones de almacenamiento frigorífico si trabajan con alimentos que se conservan en frío.
- Espacio suficiente para poder manipular los alimentos de forma higiénica.
- Si no disponen de lavavajillas, deberán utilizar vajilla (platos, vasos, cubiertos) de un solo uso.

¡Recuerda!

Deben cumplir con las mismas normas de higiene que los establecimientos fijos o permanentes y que se recogen en esta guía.

Anexos



Anexo 1

DATOS GENERALES

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:	
Ubicación:	
Nombre del titular:	
Teléfono de contacto:	
E-mail de contacto:	

ACTIVIDAD QUE DESARROLLA ¹ :
Nº de trabajadores:
Tamaño de la instalación:
Nº medio de raciones servidas a diario:
Fecha de inicio de la actividad:
Servicio a domicilio: Sí ☐ No ☐ <i>En caso afirmativo describa brevemente cómo se realiza el transporte.</i>
Servicio a otro tipo de establecimientos: Sí ☐ No ☐ <i>En caso afirmativo describa brevemente cómo se realiza el transporte.</i>
Elaboración de comidas que no son para consumo inmediato: Sí ☐ No ☐ <i>En caso afirmativo describa brevemente el método utilizado para alcanzar y mantener las temperaturas de seguridad (ver cap. 12 "Abatimiento y regeneración")</i>
Uso de freidoras: Sí ☐ No ☐ <i>En caso afirmativo describa brevemente el criterio utilizado para el cambio de aceite (ver cap. 12 "Uso de aceites de fritura").</i>

1: Cafetería, bar, restaurante, establecimiento no permanente, etc.

Anexo 1

DATOS GENERALES

DESCRIPCIÓN BREVE DE LA ACTIVIDAD:

*Se recomienda adjuntar los planos del local.
Si hay más de una ubicación indicar los datos.*

Se recomienda adjuntar los planos del local.
Si hay más de una ubicación indicar los datos.

Fecha y firma del responsable:

Anexo 2

	PLAN DE MANTENIMIENTO	Fecha elaboración:	
		Elaborado por:	

Equipo / Instalación	Operación de mantenimiento preventivo a realizar	Responsable	Frecuencia	Observaciones

Anota en esta plantilla el mantenimiento de todos los equipos/instalaciones:

- Detalla el listado de todas las máquinas e instalaciones.
- Indica la operación de mantenimiento (pintar, engrasar, revisar...), si la persona responsable es personal interno o una empresa externa y cuál es la frecuencia con la que se realiza.

Anexo 3

	PLAN DE LIMPIEZA	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Sala/ equipo / utensilio	Frecuencia	Productos de limpieza	Responsable de limpiar	Responsable de comprobar	Observaciones

Anota en esta plantilla la limpieza de todas las salas/equipos/utensilios/instalaciones:

- Detalla el listado de todas las salas/equipos/utensilios/ instalaciones.
- Indica la frecuencia de limpieza (diaria, semanal, mensual, etc.) y el producto que se va a utilizar.
- Se debe indicar quién es la persona responsable de realizar la limpieza y quién debe comprobar que está limpio.

Anexo 4

	CONTROL DE CLORO	Año:
		Elaborado por:

Fecha	Ok (de 0.2 a 1 ppm)	No Ok (anotar valor)	MEDIDAS CORRECTORAS

Anota en esta plantilla el control de cloro que realizas:

- Indica la fecha de realización del control y señala la casilla Ok o No Ok según corresponda, anotando el valor cuando el resultado sea No Ok.
- Detalla las medidas correctoras que has utilizado cuando el valor es No Ok.

Anexo 5

	LISTADO CÁMARAS	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

N°	Temperatura	Productos almacenados	¿Dónde está?	Observaciones

- En este documento se deben anotar todas las cámaras, su ubicación, los productos que almacenan y a qué temperatura.
- Para establecer la temperatura de la cámara fíjate en la temperatura de conservación más baja de todos los productos que guardas en el interior.

Anexo 6

	Control de temperaturas de cámaras	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

Fecha	Temperatura de las cámaras										Acciones
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

--

--

--

Cuando al revisar la Tª se detecta	Lo que debes hacer es.....
Una subida leve inferior a 3°C de Tª de la cámara:	• Ajusta el termostato y revisa en 2 horas. • Si continua igual avisa al servicio técnico.
Una subida importante de la Tª de la cámara superior a 3°C pero el producto continúa frío:	• Avisa al servicio técnico. • No uses la cámara hasta que se repare. • Translada los productos a otra cámara.
Una subida importante de la Tª de la cámara superior a 3°C y el producto NO está frío:	• Avisa al servicio técnico. • No uses la cámara hasta que se repare. • Desecha los productos.

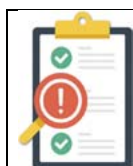
Anexo 7

	LISTADO PROVEEDORES					Fecha elaboración:	
						Elaborado por:	
Empresa	Persona contacto	Teléfono	Producto / servicio	Documentación		Observaciones	
				Registro / autorización	Etiqueta	Otros	

- Indicar para cada proveedor: el producto o servicio que suministra.

- Señalar si se dispone de datos sobre: el registro o autorización, etiqueta identificativa u otra documentación complementaria aportada.

Anexo 8



REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONALES		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
	El personal manipulador de alimentos lleva ropa de trabajo.			
	La ropa está limpia.			
	Las manos están limpias y las uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
	El lavado de manos es correcto.			
	Si hay alguna herida está protegida con una cubierta impermeable, esterilizada y coloreada y/o con un guante.			
	No se come, bebe o fuma mientras se manipulan alimentos.			
	El personal no lleva objetos personales que puedan caer al producto o que dificulten el lavado de manos (piercing, bolígrafos).			
INSTALACIONES, LOCALES Y EQUIPOS		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Suelos, paredes techos y superficies de apoyo de alimentos	No tienen grietas, recovecos, agujeros ni pintura desconchada.			
	El suelo no tiene grietas, agujeros o charcos de agua.			
	No tienen grietas, recovecos, óxido ni pintura desconchada.			
Equipos de trabajo y utensilios	Funcionan (comprobar poniendo en marcha los que no son de uso diario).			
	Los elementos de metal (cuchillos, abrelatas...) están íntegros y no están oxidados.			
	No hay elementos de vidrio/ plástico rotos (ventanas, cámaras, luces...).			
Equipos específicos	La cafetera está limpia y funciona.			
	Los dispensadores y caños de bebidas están limpios y funcionan.			
	El microondas está limpio y funciona.			
	La cortadora está limpia y funciona.			
	El lavavajillas está limpio y funciona.			
	El horno está limpio y funciona.			
	La plancha está limpia y funciona.			
Grifos	El robot de cocina está limpio y funciona.			
	Funcionan (dan agua caliente y fría y no gotean).			
Lavamanos	Hay un lavabo de accionamiento no manual con agua corriente caliente y fría, jabón y toallas de papel o secamanos de aire.			
Puertas.	Ajustan y cierran bien (revisar burletes).			
Otras aberturas al exterior como ventanas o claraboyas	Las puertas se mantienen abiertas lo imprescindible.			
	Cuando se abren para ventilar se coloca una malla mosquitera.			
	La mosquitera está íntegra y limpia.			

Anexo 8

	REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	Fecha elaboración:	
		Elaborado por:	

	Las taquillas/armarios son suficientes para la ropa y objetos personales y se utilizan.			
	Hay un lavabo con agua corriente caliente y fría, jabón y toallas de papel o secamanos de aire.			

Iluminación / electricidad	Las luces e interruptores funcionan (encender y comprobar que no hay ninguna fundida).			
	Las pantallas que protegen las luces están íntegras o los puntos de luz son irrompibles.			
	El cuadro eléctrico es estanco y está protegido.			
	No se ven cables pelados.			

Desagües en el interior del local (si existen)	Están tapados con placas perforadas o rejillas.			
	Las rejillas de ventilación están limpias.			
	La temperatura de la cámara es correcta.			

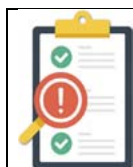
Cámara y equipos de aire acondicionado	Las puertas de las cámaras cierran y las gomas están en buen estado y limpias.			
	Las baldas/separadores están en buen estado de conservación y limpieza, no tienen óxido.			
	Los evaporadores están limpios sin polvo/suciedad/moho.			
	Los evaporadores no tienen hielo excesivo.			

Ventilación / Campana extractora	Hay buena evacuación de humos y olores.			
---	---	--	--	--

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Ok	No Ok	CORRECCIÓN
El aspecto general del almacén, la cocina y la zona de servicio es limpio y sin objetos fuera de lugar o ajenos a la actividad.			
No hay polvo/telarañas en techos, rincones, partes bajas de cámaras y armarios, etc.			
Los desagües están limpios (desmontarlos y revisar).			
Los utensilios y productos de limpieza están en las zonas habilitadas.			
Hay una copia de las fichas técnicas o etiquetas de todos los productos químicos utilizados.			
Todos los productos de limpieza están identificados con su nombre.			
No se utilizan recipientes de alimentos para guardar productos químicos.			

CONTROL DE PLAGAS	Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Las trampas e insectocutores están en su lugar.			
Los insectocutores funcionan, no están fundidos, están limpios.			
Si ha habido algún tratamiento el parte de trabajo de la empresa externa está archivado.			

Anexo 8



REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Fecha elaboración:

Elaborado por:

CONTROL DE AGUA		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Si es de la red pública	Todos los recibos de suministro están archivados.			
Si es de red pública y tienes un depósito intermedio	El depósito está limpio y sin mohos/algas. Los registros del control del cloro están completos.			
Si el agua procede de pozo o fuente propia	Los registros del control del cloro están completos. Hay al menos un boletín de análisis/año.			
CONTROL DE RESIDUOS		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
No hay residuos acumulados.				
Los cubos de basura están limpios y provistos de bolsas de material impermeable.				
CONTROL DE TEMPERATURAS		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Los termómetros miden correctamente.				
Los registros de control de temperatura están completos y archivados.				
CONTROL DE ALÉRGENOS		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Todos los productos (materias primas y productos elaborados) que contienen alérgenos los identifican a través de la etiqueta o ficha técnica.				
La carta/menú/cartel que indica los alérgenos es visible para el público.				
CONTROL DE TRAZABILIDAD		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Los albaranes de los últimos 6 meses están archivados.				
Si congelas alimentos están identificados con el nombre y la fecha de congelación.				
COMPRA, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Todos los proveedores a los que se compra están en el listado.				
Los productos almacenados se encuentran correctamente envasados/protegidos e identificados.				
Los productos se almacenan a temperatura adecuada.				
Los alimentos listos para el consumo están separados de las materias primas crudas.				
Todos los recipientes con alimentos están tapados.				
No hay en el almacén envases deteriorados, sucios o rotos.				
Los envases utilizados son aptos para el uso alimentario.				
Los productos almacenados cumplen las condiciones de temperatura y las particulares de cada producto.				
Los productos almacenados o utilizados para la elaboración no están caducados/no han superado la fecha de consumo preferente.				
No hay alimentos junto a productos no alimenticios.				
No hay alimentos en contacto con el suelo o pegados a las paredes o al techo.				
Si hay productos cortados/loncheados están en refrigeración (excepto cárnicos curados).				

Anexo 8

	REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

PREPARACIÓN EN COCINA		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
Las encimeras/zonas de trabajo están despejadas de utensilios/desperdicios.				
Hay papel de cocina.				
Los trapos de cocina, bayetas y estropajos no están sucios y no huelen mal.				
Las tablas de corte están limpias y en buen estado.				
Si se emplea microondas hay recipientes aptos para este uso.				
Los contenedores de harina/pan rallado no contienen restos de rebozados.				
PRODUCTO O PROCESO ESPECÍFICO		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
VEGETALES	El personal sabe desinfectar vegetales y las cantidades de desinfectante a emplear.			
	Los huevos se guardan en refrigeración.			
HUEVOS	En elaboraciones a menos de 75°C se emplea ovoproducto pasteurizado y se conserva refrigerado.			
	Se dispone de algún sistema para medir el pH de las mahonesas/salsas de elaboración propia.			
PESCADO	Si se realizan preparaciones con pescado crudo o cocinado a menos de 60°C durante un minuto se parte de pescado congelado y se informa a la clientela en la carta/menú o con carteles.			
	Todo el pescado se guarda en refrigeración/congelación.			
	Si se sirve pez mantequilla el personal conoce las pautas de manejo.			
ACEITES DE FRITURA	Las freidoras que no están en uso están tapadas.			
	El personal sabe cómo medir la degradación del aceite (de forma visual o con equipos).			
CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	Todos los productos congelados están envasados.			
	Las cámaras no están sobrecargadas.			
	El personal conoce las pautas para descongelar.			
	Si se abaten alimentos el personal conoce las prácticas de utilización.			
El frigorífico empleado es de uso exclusivo para el abatimiento o tiene potencia				

Anexo 8

	REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	Fecha elaboración:
		Elaborado por:

SERVICIO		Ok	No Ok	CORRECCIÓN
A DOMICILIO	Se dispone de envases aptos para contacto con alimentos.			
	El personal de reparto cumple las Buenas Prácticas Higiénicas. Los contenedores de reparto están limpios.			
AUTOSERVICIO	Todos los alimentos están protegidos. Entre servicios el menaje y los cubiertos están tapados.			
	Los botes de condimentos se guardan refrigerados.			
	Los elementos para mantener los platos calientes funcionan.			
	Los expositores fríos funcionan.			
SERVICIO EN BARRA	Todos los productos están protegidos.			
	Los platos se mantienen a la temperatura adecuada.			

Guía de
Buenas Prácticas de Higiene
en la Elaboración y Servicio de Comidas
INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA

PARA MÁS EJEMPLARES E INFORMACIÓN:

*Instituto de Salud Pública
y Laboral de Navarra*

SECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

848 42 34 80

isp.seguridad.alimentaria@navarra.es