

# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES.

## NORMAS PARA LA CORRECTA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

SERVICIO DE SANIDAD

Revisión: 1

Fecha: 15/02/2019

Página 3

### INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Cocinas limpias y en buen estado de mantenimiento.
- Superficies en contacto con los alimentos en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Con suministro de agua potable fría, caliente o ambas.
- Con equipos para la limpieza y secado higiénico de manos (jabón, cepillo y papel desechable).
- Con medios adecuados para la eliminación higiénica de desechos o residuos.
- Equipos de frío para percederos con visores de Tª.
- Lavavajillas para la higienización de vajillas y cubiertos, si no son de un solo uso.

### PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN

- Materias primas y productos elaborados se transportarán, almacenarán o conservarán en condiciones higiénicas y de temperatura, y protegidos de la luz solar. Habrá una estricta separación entre ellos.

Tª CONSERVACIÓN MATERIAS PRIMAS		Tª CONSERVACIÓN ELABORADOS	
Productos refrigerados	Entre 0 y 5°C	Comidas preparadas a consumir antes de 24 h	8°C
Productos congelados	-18°C		
Carnes	Entre 4 y 7°C	Comidas preparadas a consumir después de 24 h	4°C
Hamburguesas y pinchitos	Entre 2 y 4°C	Comidas calientes	65 °C
Productos de la pesca	Próximo a 0°C	Pasteles y repostería	0-5°C
Mayonesas, salsas y cremas con ovoproductos, conservar menos de 24h			8°C

- Los alimentos no contactarán directamente con el suelo.
- Se comprobará que los envases carecen de deformaciones y roturas, rechazándose aquellos que presenten fecha de caducidad vencida.
- Cuchillos, tablas para el corte y otros utensilios que se hayan utilizado en alimentos crudos no se utilizarán para otro alimento crudo o cocinado sin mediar una previa limpieza. Se evitarán las tablas de corte de madera.
- Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo y se conservarán protegidas y a temperatura de refrigeración o conservación en caliente, según cuadro anterior.
- La descongelación de los productos alimenticios se realizará en refrigeración o mediante calentamiento en microondas, solo la cantidad que vaya a prepararse, y una vez descongelados se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados. Se evacuará el exudado.
- En ningún caso se recongelará un producto descongelado.
- Únicamente podrá adquirirse carne picada a establecimientos inscritos en el registro sanitario. No se podrá adquirir en carnicerías.
- Moluscos bivalvos se mantendrán vivos y no sumergidos ni rociados con agua.
- La mayonesa, ali-oli u otras salsas con huevo, se elaborarán con ovoproductos pasterizados.
- Sólo se usará huevo fresco si la comida en su preparación alcanza temperaturas de 75°C en

# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES.

## NORMAS PARA LA CORRECTA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**SERVICIO DE SANIDAD**

Revisión: 1

Fecha: 15/02/2019

Página 3

su centro (huevos duros o tortilla muy cuajada), aunque siempre será preferible adquirirlo de proveedor autorizado. Se rechazará lo que no se consuma en el día. Asegurarse que el huevo esté limpio y no presente roturas.

- Se rechazará la comida que contenga ovoproductos y que no haya sido consumida en el día.
- Verduras y hortalizas (salvo envasadas) se higienizarán adecuadamente (se sumergen en agua potable con solución de hipoclorito sódico con indicación de apto para su uso en alimentos (70 ppm) durante 5 minutos, aclaración posterior con abundante agua).
- Pescado a consumir crudo o semicrudo (boquerones en vinagre, anchoas,..) se congelarán a  $T^a \leq -20^{\circ}\text{C}/24 \text{ h}$  ó  $\leq -35^{\circ}\text{C}/15 \text{ h}$  antes o después de su elaboración.
- Los alimentos cocinados se mantendrán calientes hasta su servicio. Los que no vayan a ser consumidos de inmediato serán refrigerados con rapidez y recalentados suficientemente momentos antes de ser servidos. No se debe recalentar el mismo alimento en más de una ocasión. Se asegurará que la carne, sobre todo pollo y aves, estén perfectamente cocidas en el interior de la pieza.
- El aceite destinado a la fritura se renovará con la frecuencia debida y se gestionará adecuadamente.
- Se controlarán los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias
- Hielo se fabricará con agua potable, aunque preferible de proveedor autorizado.
- Los productos para la limpieza y desinfección se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- No habrá presencia de animales donde se manipule o almacene alimentos.
- Los residuos de alimentos se almacenarán y eliminarán higiénicamente y no constituirán una fuente de contaminación directa o indirecta. Los recipientes que los contengan no supondrán motivo de contaminación de los alimentos.

### **SOBRE EL PERSONAL MANIPULADOR**

- Deberán poseer formación en materia de manipulación de alimentos.
- Usarán ropa adecuada y exclusiva, incluido gorro en los elaboradores, y deberán mantener un elevado grado de higiene personal: No fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación.
- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (anillos, pulseras, relojes). Uñas cortas y no pintadas.
- Se lavarán las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico; entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados y después de manipular residuos.
- No presentarán síntomas de enfermedades respiratorias o diarreas.
- Cortes o heridas se protegerán con vendajes impermeables y de color fácilmente identificables.
- Se evitará la utilización de guantes de látex.
- Se evitará el uso de paños de tela para la limpieza de manos y superficies, sustituyéndolos por papel de un solo uso.

# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES.

## NORMAS PARA LA CORRECTA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**SERVICIO DE SANIDAD**

Revisión: 1

Fecha: 15/02/2019

Página 3

### TRANSPORTE

- El medio de transporte cumple condiciones de higiene y temperatura.
- En ningún caso se usarán vehículos de uso particular para el transporte de alimentos.
- Contenedores limpios, en buen estado, protegidos y exclusivos para alimentos.
- Se mantiene la cadena de frío durante el transporte.

### DOCUMENTACIÓN

- Las materias primas y productos elaborados acreditarán su origen de proveedor autorizado (se conservarán facturas o albaranes de compra). No se aceptarán productos que no estén acompañados de la información alimentaria (etiquetado, albaranes, facturas).
- Se garantiza la formación de los manipuladores en higiene alimentaria.
- Se documenta la gestión del aceite usado.
- Se dispone de información en materia de alérgenos visible y accesible al cliente: en soporte donde se anuncien menús o cartel anunciador y fichas técnicas de comidas.
- Se informa a los consumidores sobre el cumplimiento de la norma sobre prevención de Anisakis.

### NORMATIVAS Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1420/2006 sobre prevención de Anisakis en productos de la pesca.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015 relativo a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.