

CINCO CLAVES PARA MINIMIZAR RIESGOS EN LOS ALIMENTOS



Clave :

Cuide la limpieza

1

- Mantenga la cocina limpia y en buen estado.
- Lávese las manos antes de la manipulación y después de ir al baño.
- Lave y desinfecte superficies y equipos usados en la preparación.
- Sustituya el paño de tela para la limpieza por papel desechable.



Clave :

Separe alimentos crudos y cocinados

2

- Utilice tablas de corte y utensilios distintos para productos crudos y cocinados.
- Consérvelos en recipientes separados y cerrados.



Clave :

Conserve los alimentos adecuadamente

3

- No deposite alimentos sobre suelo.
- Respete las temperaturas de conservación :

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	Ungulados=<7°C	Comidas preparadas a consumir después de 24 h	4°C
	Aves=<4°C		
	Picadas=<2°C		
Hamburguesas y pinchitos	=<4°C	Comidas calientes	63 °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



Clave :

4

Manipule higiénicamente

- Descongele en refrigeración o microondas.
- Nunca recongele un producto descongelado.
- Rechace los huevos sucios o con fisuras.
- Rechace los alimentos con caducidad vencida.



Clave :

5

Elabore y cocine con seguridad

- Asegúrese de que el huevo frito o la tortilla son para consumo inmediato.
- Higienice adecuadamente las verduras y hortalizas.
- Congele el pescado a consumir crudo o semicrudo 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.
- Mantenga los alimentos calientes hasta su servicio o refrigérelos si los va a consumir más tarde. Asegúrese de que la carne está perfectamente cocida en el interior de la pieza.

Y además, si usted es operador, recuerde :

- Para el transporte de alimentos debe utilizar vehículos apropiados que mantengan la cadena de frío.
- La mayonesa, ali-oli u otras salsas con huevo, se deben elaborar con ovoproductos pasterizados y debe rechazar lo que no se consuma en el día.
- Debe mantener los moluscos bivalvos vivos y no sumergidos ni rociados con agua.
- Debe controlar y gestionar adecuadamente los ingredientes causantes de alergia o intolerancia.
- Debe almacenar aisladamente los productos para la limpieza y desinfección.
- No debe permitir la presencia de animales en la cocina.
- Los contenedores de residuos no deben suponer una fuente de contaminación de alimentos.
- Debe garantizar la formación de los manipuladores.
- Los manipuladores deben de presentar un elevado grado de higiene personal.
- Debe conservar las facturas o albaranes de los suministros.

Para saber más acceda a la web www.sanidadyconsumo.malaga.eu