

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES.

NORMAS PARA LA CORRECTA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

INSTALACIONES Y EQUIPOS			
- Cocinas limpias, en buen estado de mantenimiento y con diseño que impida la contaminación. - 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 perecederos 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	Ungulados=< 7°C Aves de corral=<4°C Picada =< 2°C	Comidas preparadas a consumir después de 24 h	4°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
- 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. No se debe recalentar el mismo alimento en más de una ocasión. Se asegurará que la carne, sobre todo pollo, estén perfectamente cocidas en el interior de la pieza

- 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.
- 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 pasteurizados.
- Sólo se usará huevo fresco si la comida en su preparación alcanza temperaturas de 70°C/2" (Si no es estable a Tª ambiente se conservarán a Tª ≤ 8°C) ó 63°C/20" pero se consumirán de manera inmediata. Si el producto no va a sufrir tratamiento térmico, se utilizarán ovoproductos y se conservarán a Tª ≤ 8°C y se consumirá en 24 h. 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 sumergirán 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 Tª ≤ -20°C/24 h ó ≤ -35°C/15 h antes o después de su elaboración.
- El aceite destinado a la fritura se renovará con la frecuencia debida y el usado 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.

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.
- Disponer del documento Requisitos Simplificados de Higiene.
- Disponer de la comunicación previa de inicio de actividad, de conformidad con el Decreto 61/2012, por el que se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

NORMATIVAS Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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.
- 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.
- Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.