



Guía de Prácticas Correctas de Higiene

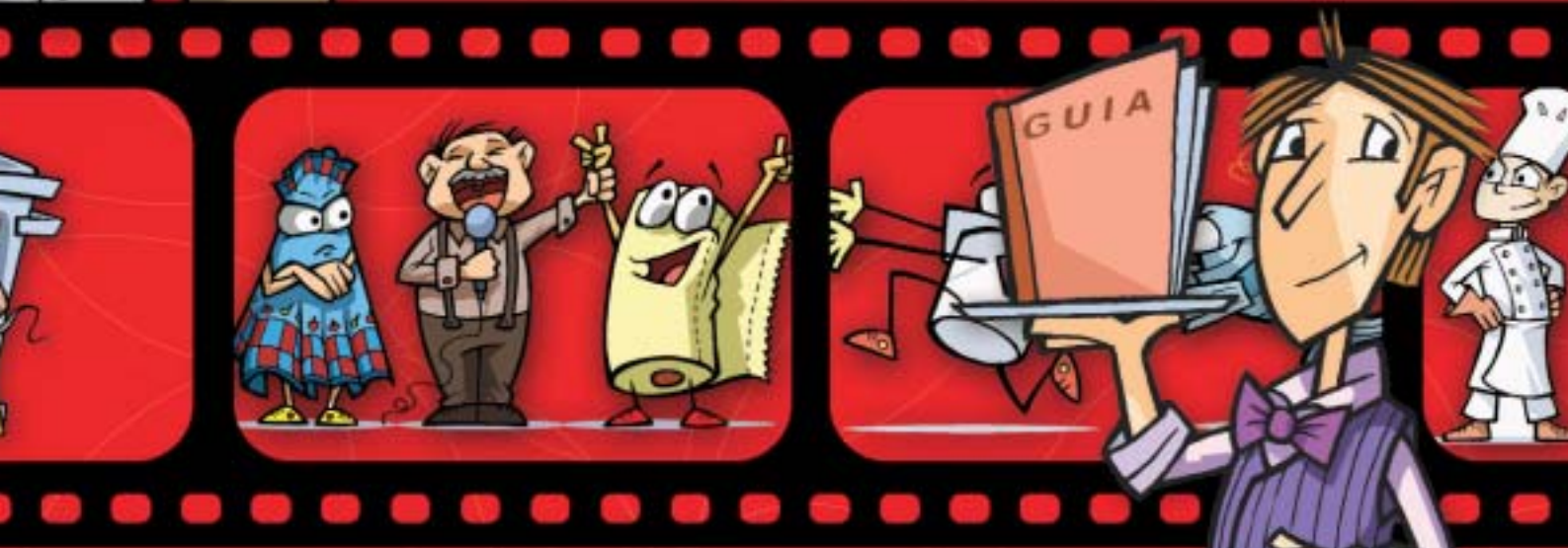
Sector Hostelería





Guía de **Prácticas Correctas de Higiene**

Sector Hostelería





Ficha Técnica

Coordinación:

Javier Baixaulí (FEHVP)
Carlos Gomis (ASHOTUR)

Colaboradores Técnicos del Área de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública:

D. Josep Gallart González
D^a. Carmen Ferrer Sanchiz
D^a. Virginia Ruiz García

Dirección Pedagógica:

Consultoría HEPTA

Textos:

Equipo Técnico FEHVP y ASHOTUR

Ilustraciones:

Cristina Durán · Miquel A. Giner Bou. GRUA GRÀFICS

Diseño Gráfico y Maquetación:

José C. Vicente Fernández. DCA COMUNICACIÓN

Imprime:

TEXTOS I IMATGES, S.A.

D.L.: V-4551-2003

Edita:

FEHVP.

Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y Provincia.
Avda. Barón de Carcer, 48, 4^o H · 46001 Valencia · Tel: 963 519 284

Presentación de la Guía de Prácticas Correctas de higiene en el Sector de Restauración Colectiva

Las empresas de hostelería representan un sector diana respecto al Plan de Seguridad Alimentaria en nuestra comunidad, debido tanto a su magnitud como a la amplia variedad de alimentos que elaboran y ponen a disposición del consumidor.

La legislación señala al empresario como máximo responsable de proporcionar alimentos seguros a la población mediante la implantación y seguimiento de sistemas de autocontrol eficaces.

Partiendo de la iniciativa del sector, desde esta Dirección General se han llevado a cabo las actividades pertinentes para coordinar la elaboración de este documento, a través del cual se presentan de manera detallada las indicaciones para desarrollar unas correctas prácticas de higiene siguiendo las directrices de la normativa aplicable.

Se pretende que esta guía sirva de orientación para la aplicación de prácticas que permitan minimizar los peligros asociados a las actividades del sector hostelero, elevando el nivel de la calidad sanitaria de los alimentos en la Comunidad Valenciana y a su vez, el grado de satisfacción de los consumidores.

Manuel Escolano Puig

Director General de Salud Pública

En el marco del actual proceso de modernización y profesionalización del sector hostelero, las asociaciones empresariales vienen realizando una firme apuesta por la formación y el reciclaje profesional. Hasta el momento, la formación se ha utilizado como herramienta sensibilizadora y pilar fundamental para la mejora de la calidad higiénico-sanitaria del sector. Todo este proceso ha permitido la correcta mentalización y preparación para el desarrollo e implantación de sistemas de auto-control higiénico en la hostelería. La publicación de esta Guía tiene como objetivo informar sobre el conocimiento y uso de las buenas prácticas en higiene para garantizar la seguridad alimentaria e incrementar la competitividad del sector.

La labor desarrollada por la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana, que ha contado con la colaboración de la Conselleria de Sanidad de la Generalitat Valenciana, ha posibilitado la edición de esta compilación de normas para la adecuada higiene en la hostelería.

A través de esta Guía el profesional de la hostelería conocerá la importancia de crear cultura respecto a las buenas prácticas en la higiene alimentaria, conocerá cuáles son las prácticas correctas de higiene durante las fases de elaboración del producto, cuáles deben ser las condiciones estructurales y sanitarias de las instalaciones, así como las medidas preventivas y los sistemas que se pueden aplicar para la obtención de la calidad final.

Como despedida, a todos aquellos que puedan utilizar esta guía les transmitimos el deseo de que esta publicación sea de su máxima utilidad en el día a día del ejercicio de su actividad profesional.

Sr. D. Juan Carlos Gelabert

Presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana y Presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y provincia (FEHVP).

Sr. D. Carlos Escorihuela

Vicepresidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana y Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)

ÍNDICE



INTRODUCCIÓN

¿Qué es esta Guía?, ¿A quién va dirigida?... Cómo consultar.

CAPÍTULO 1

Importancia de la higiene alimentaria

Págs. 01 ... 04

CAPÍTULO 2

Higiene del manipulador de alimentos

Págs. 07 ... 13

CAPÍTULO 3

Condiciones estructurales y sanitarias de las instalaciones

Págs. 17 ... 24

CAPÍTULO 4

Limpieza y desinfección

Págs. 27 ... 32

CAPÍTULO 5

Desinsectación y desratización

Págs. 35 ... 37

CAPÍTULO 6

Prácticas correctas de higiene alimentaria durante las fases de elaboración del producto

Págs. 41 ... 57

CAPÍTULO 7

Medidas preventivas: Autocontrol y APPCC

Págs. 61 ... 65

Glosario de términos, legislación y bibliografía



Introducción

¿Qué es esta Guía?

El sector de la hostelería en La Comunidad Valenciana destaca por su afán en lograr que su servicio al cliente sea ante todo de la máxima calidad. Para ello, los empresarios del sector, cada vez con mayor esfuerzo, procuran día a día introducir en su trabajo cotidiano las técnicas y medidas para convertir en realidad este objetivo de excelencia.

Entre estas medidas están todas aquellas encaminadas a lograr que la higiene en sus establecimientos esté a la altura del servicio que ofrecen.

La presente guía pretende ayudar al profesional de hostelería de manera sencilla y práctica a facilitar su labor con respecto a sus responsabilidades en materia de higiene alimentaria. En ella se identifican la mayoría de los riesgos presentes en la actividad diaria del profesional. Por este motivo, su consulta la convierte en una herramienta eficaz para adoptar soluciones que aseguren la salubridad de los procesos de elaboración y de los propios alimentos.

Las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (en adelante GPCH) no pretenden enseñar al profesional de la hostelería a trabajar, sino más bien, matizar y resaltar aquellos aspectos básicos a tener en cuenta a la hora de desarrollar su actividad. Entendiéndolas desde este punto de vista, las GPCH alcanzan su verdadera misión: servir como referencia para evitar los riesgos presentes durante la preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, manipulación y venta o suministro al consumidor de los productos alimenticios.





¿A quién va dirigida?

Va dirigida a todas aquellas empresas cuya actividad principal o parcial sea la de facilitar a sus clientes el servicio de comidas, como son: restaurantes, cafeterías y bares que sirvan tapas o raciones.

Desde las Asociaciones provinciales de hostelería de Castellón (ASHOTUR) y Valencia (FEHVP), llevamos varios años dando especial relevancia a las cuestiones referidas a la higiene de los alimentos, por lo que desde aquí os animamos a profundizar en el tema, lo cual llevará en un futuro, a la mejora de vuestra actividad diaria y el servicio al cliente, sin duda, la verdadera razón de ser de nuestro sector.

¿Qué temas vamos a tratar?

Estos que ves a continuación son los temas que componen la estructura interna de contenidos de esta Guía.

- I. Importancia de la Higiene Alimentaria
- II. Higiene del manipulador de alimentos
- III. Condiciones estructurales y sanitarias de las instalaciones.
- IV. Limpieza y desinfección
- V. Desinsectación y desratización
- VI. Prácticas correctas de higiene alimentaria durante las fases de elaboración del producto
- VII. Autocontrol y APPCC

Cómo consultar esta guía.

La filosofía bajo la cual se ha pretendido realizar esta Guía hace hincapié en la misma como un documento útil de consulta permanente para el profesional hostelero, que resulte ameno, didáctico y atractivo en su lectura.

Para ello y con el objeto de que su diseño y estructura vaya paralelo a la funcionalidad de su contenido, se han dispuesto diferentes elementos gráficos que harán más fácil su consulta.

Estructura: los temas aparecen claramente identificados en el índice para su rápida localización y vienen desarrollados con un lenguaje claro y directo. Cada uno de ellos viene separado del siguiente mediante una separata de color.

¿Qué debemos saber? Al inicio de cada tema te indicamos aquello que supone el objetivo de aprendizaje para que te sirva de orientación en todo momento.

Temas a tratar: haremos un desglose comentado de los temas y conceptos incluidos en ese bloque.

Ejemplos: pretenden situarte en el caso concreto de tu realidad cotidiana, mostrando la aplicación de la parte teórica de la higiene alimentaria

Concepto Clave: quedan recogidas aquí todas las definiciones y conceptos necesarios para entender las claves de una correcta higiene de los alimentos.

Fíjate: este icono didáctico precederá a aquellos contenidos que consideramos fundamentales para su aprendizaje y puesta en práctica. Cuando ya controles al completo el contenido de la Guía, bastará una lectura rápida de esos apartados para refrescar lo esencial en cuanto a hábitos correctos y buenas prácticas.

Ilustraciones: en nuestro caso suponen un elemento de primer orden para entender el mensaje clave y la práctica o el comportamiento idóneo.

Anexos: te facilitamos unas fichas que encontrarás en la solapa anterior de la Guía como auténticos documentos de trabajo que podrás personalizar o aplicar directamente en tu establecimiento.

Otros elementos como la **Legislación**, la **Bibliografía** o el **Glosario de términos** complementan de forma útil la información aportada en esta Guía.

Gracias por tu interés y buena lectura.





Capítulo Uno

Importancia de la Higiene Alimentaria

1. ¿Qué debemos saber?

Al finalizar este bloque temático el profesional de hostelería conocerá la importancia de la higiene alimentaria con el fin de que manipule correctamente los alimentos sin causar ningún tipo de intoxicaciones.

2. Temas a tratar:

¿Qué es la Higiene Alimentaria?

veremos como representa un concepto cotidiano que contiene interesantes matices.

Los Pilares de la Higiene Alimentaria:

analizaremos las fases de Protección, Prevención, Destrucción, ejemplos y consejos para cada una de ellas

Responsabilidad de las empresas en la formación:

conocerás el papel activo de los empresarios en este tema.

¿Qué es la Higiene Alimentaria?

Es el conjunto de las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. Dichas medidas abarcan todas las fases posteriores a la producción primaria (recolección, sacrificio, ordeño y similares), e incluyen la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta y suministro al consumidor.



Por regla general, al hablar de higiene entendemos limpieza. Creemos que si algo está limpio estará higiénico, pero la realidad es que la higiene no es sólo limpiar, sino que también incluye otras muchas actividades, como es por ejemplo el control de las temperaturas de las cámaras o el control de nuestros proveedores.

Los Pilares de la Higiene Alimentaria.

PROTECCIÓN
PREVENCIÓN
DESTRUCCIÓN



CONTAMINACIÓN



[!] Concepto Clave

Se entiende por **contaminación cruzada** al proceso por el cual un agente indeseable (biológico, químico o físico) es transportado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles de trabajo o superficies empleadas en su manipulación.

Mediante la puesta en acción de medidas de protección, prevención y destrucción, podremos evitar la contaminación cruzada.

LA PROTECCIÓN

La protección frente a la contaminación externa (bacterias nocivas, cuerpos extraños y tóxicos) es un paso fundamental a la hora de evitar que productos contaminados entren en nuestro local, e incluso dentro de éstos, para evitar la contaminación cruzada.

[E]

Ejemplo

Existen muchas formas de protección, como:

- *Controlar a nuestros proveedores y lo que nos suministran.*
- *Utilizar una indumentaria adecuada.*
- *Mantener separados los productos crudos de los ya cocinados.*

LA PREVENCIÓN

La prevención la ponemos en práctica dentro de nuestro establecimiento, ya que mediante ésta evitamos la proliferación de las bacterias patógenas sobre los alimentos.

[E]

Ejemplo

Son medidas de prevención:

- *Mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas de conservación.*
- *Evitar que los alimentos estén el menor tiempo posible en la zona de peligro (entre 5°C y 65°C).*

LA DESTRUCCIÓN

La destrucción de las bacterias la realizaremos mediante un cocinado adecuado y correcto de los alimentos, el cual implica alcanzar al menos los 65°C en el centro del alimento (RD 3484/2000) o bien mediante otras técnicas culinarias como el ahumado, las conservas en vinagre o en aceite, salazones, etc.

[F]

Fijate

Aplicando adecuadamente estas tres acciones aseguraremos en gran medida el éxito en nuestra labor profesional, garantizando la salubridad de los alimentos que servimos y aumentando con ello la confianza de nuestros clientes.

Responsabilidad de las Empresas en la Formación

La publicación del **Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre** sobre las Normas de Higiene Relativas a los Productos Alimenticios, supuso un primer paso para la formación de sus trabajadores por parte de la empresa. Ya en este RD, se especificaba que las empresas del sector alimentario debían garantizar que los llamados manipuladores dispusiesen de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria mediante el desarrollo de programas específicos. Esto suponía un enfoque totalmente distinto a la legislación existente hasta ese momento, la cual, mediante el **Real Decreto 2505/83** hacía recaer, fundamentalmente en las autoridades competentes, el cometido de formar y expedir los conocidos carnés de manipuladores.

La experiencia acumulada desde entonces, unido al nuevo enfoque contemplado en Directivas Comunitarias, puso de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos. La publicación del **Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero** sobre Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos, se ajusta a lo dispuesto por el RD 2207/95, resaltando la **importancia y obligación de los empresarios del sector** alimentario de formar a los trabajadores en cuestiones de higiene y alimentos.





Capítulo Dos

Higiene del Manipulador de Alimentos

1. ¿Qué debemos saber?

Como profesionales de hostelería conoceremos al finalizar este tema la importancia fundamental que reviste la higiene personal en la manipulación de alimentos.

2. Temas a tratar:

Higiene personal, hábitos y salud:

consideraciones a tener en cuenta en la higiene personal, hábitos y salud del manipulador de alimentos.

Formación de Manipuladores:

conoceremos la adecuada y NECESARIA formación de los manipuladores de alimentos.

Higiene personal, hábitos y salud

La higiene personal tiene gran importancia en el hecho de la manipulación de alimentos porque inevitablemente la suciedad de las manos, uñas, pelos, ropa, etc., en algún momento de la actividad diaria pueden entrar en contacto con el alimento que se prepara o sirve. Por ello es necesario, en primer lugar, que se conozcan las medidas correctivas de higiene y se mantenga la constancia en su cumplimiento.

Del mismo modo, como manipulador de alimentos, se debe ser consciente de la responsabilidad del trabajo que se realiza, procurando que todos los hábitos proporcionen la máxima asepsia posible. Así pues, se deben eliminar pequeños hábitos y gestos cotidianos que puedan contaminar los alimentos que manipulamos.

A. Uso de indumentaria adecuada

La **indumentaria** debe ser limpia y exclusiva de nuestro establecimiento, incluyendo gorro, delantal y calzado adecuado. Tendremos al menos una muda de recambio

El **pelo** es la parte del cuerpo que antes se ensucia, además, se renueva constantemente y puede contener caspa. Por todo ello, en el área de cocina llevaremos el pelo recogido y usaremos el cubrecabezas, ya que mediante su uso, evitaremos la caída de éste sobre superficies y alimentos con la consiguiente contaminación.

Durante la preparación de alimentos que requieran intervención manual como la preparación de postres, platos fríos o acciones repetitivas es conveniente el **uso de guantes de usar y tirar**, ya que de esta forma aumentamos la protección frente a la contaminación.



B. Uso de joyas, anillos u otros objetos personales

La utilización de cualquier tipo de **anillo, pulsera, relojes** y cualquier otro objeto personal que pueda entrar en contacto directo con los alimentos está totalmente prohibido.

[F]**Fijate**

Debemos prescindir por tanto de estos objetos durante la manipulación de alimentos, para evitar así que estos materiales puedan ser origen de contaminación. Además, anillos, pulseras y relojes acumulan suciedad que puede caer también sobre los alimentos, alterándolos y contaminándolos.

Por último, llevar este tipo de joyas o complementos puede representar para el manipulador un riesgo personal, ya que si se enganchan con alguna máquina cortante como picadoras o cortadoras, pueden lesionarnos gravemente.



C. Uso de los paños de cocina

Cuando usamos los paños de cocina de forma aleatoria para secarnos las manos, quitarnos la suciedad o para limpiar o secar los cuchillos con los que cortamos los alimentos, lo que estamos haciendo en realidad es pasar la contaminación de las manos al paño y de este a cuchillos, o a la inversa.



[F]

Fíjate

Hemos de procurar utilizar en su sustitución el papel de un solo uso, mucho más higiénico y seguro que los paños tradicionales. Al principio puede resultar su uso más lento, pero al final es fácil acostumbrarse y utilizándolo, todos ganamos en seguridad

A la hora de sacar alimentos calientes del horno, podemos hacer uso de guantes o manoplas adecuadas para esta acción en vez de utilizar los paños de cocina.

No los utilizaremos para repasar vajillas, secar la barra, las mesas o para cualquier otra actividad como las anteriormente mencionadas.

D. Estornudar, toser, trabajar enfermo,...

Si **estornudamos o tosemos**, nunca lo haremos en dirección a los alimentos, y siempre nos taparemos la boca con un pañuelo. Por supuesto, nos lavaremos las manos después de esto.

[!]

Concepto Clave

El Estafilococo es una bacteria usual en el ser humano, una de sus localizaciones son las vías respiratorias, por lo que el mero hecho de hablar, silbar y con mayor razón, toser o estornudar puede dar lugar a la transmisión de esta bacteria a los alimentos contaminándolos. El Estafilococo libera una toxina resistente al calor, por lo que el cocinado tradicional no la eliminará y producirá una intoxicación.



Si tenemos cualquier síntoma de **enfermedad** de transmisión alimentaria como **vómitos, diarreas o fiebre**, deberemos informar al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a un examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

[F]

Fíjate

Trabajar con alguno/s de estos síntomas puede provocar la transmisión de bacterias patógenas como la Salmonella, el Estafilococo, etc. a los alimentos que podrían producir toxiinfecciones diversas.

E. Fumar, comer, mascar chicle

El manipulador no debe durante su ejercicio laboral **fumar**, por el riesgo de transmisión de bacterias desde la boca a los alimentos a través de la boquilla. Además pueden caer colillas o ceniza sobre los alimentos, contaminándolos.

El manipulador no debe asimismo **mascar chicle** ni **comer** durante su trabajo, ya que al comer, manos y boca entran en contacto, con el consiguiente riesgo de transmisión de bacterias.

F. Heridas, vendajes,...

En el caso de sufrir **pequeños cortes** o **raspaduras**, el manipulador debe inmediatamente lavar la herida y desinfectarla, y posteriormente cubrir con vendajes o apósitos impermeables apropiados.

[F]

Fíjate

Es recomendable además que se cubra la mano herida con un guante de látex, para proteger al alimento de los microorganismos que pueden estar presentes en la herida o supuraciones de esta.

Asimismo, el contacto de **vendajes de tela**, **gasas** o **escayolas** con los alimentos está absolutamente prohibido, por lo que en determinados casos, y en función de la localización del mismo, el trabajador deberá ser excluido temporalmente de las tareas que impliquen la manipulación de productos alimenticios.



G. ¿Cuándo y cómo lavarnos las manos?

Las manos son la parte del cuerpo de mayor importancia para el manipulador de alimentos, pudiendo ser un vehículo de transmisión de gérmenes debido al continuo y directo contacto con los alimentos. Todo esto nos debe hacer tener un especial cuidado a la hora de lavarnos las manos, en relación al cuando y como hacerlo.

[F]

Fíjate

Debemos lavarnos las manos después de:

- Ir al WC
- Manipular alimentos crudos
- Tocar desperdicios y basuras
- Antes de incorporarnos al trabajo o tras los descansos o interrupciones.
- Después de tocarse la nariz, oídos, ojos, boca, rascarse la cabeza
- Después de tocar el dinero, uno de los elementos más sucios que puede pasar por las manos del manipulador. En este caso, ya que en ocasiones es difícil evitar tocarlo, debemos utilizar utensilios como cucharas o pinzas para manipular los alimentos.

Lavarnos las manos sólo con agua no sirve de nada, ya que **el agua sola ni limpia ni desinfecta**. Por tanto, hemos de lavarnos las manos con jabón, y a ser posible, que sea antiséptico. Muy importante es también el uso del cepillo de uñas, pues en ellas se acumula suciedad y microorganismos difíciles de eliminar sin su uso.

Si el agua es caliente, nos ayudará a abrir los poros de la piel, ayudando así a arrastrar y a eliminar los microorganismos. Y para secarnos, lo haremos con papel de un solo uso o con secadores de aire. **NUNCA CON TRAPOS.**

Finalmente hemos de recordar que los lavabos han de ser de **accionamiento no manual**, para evitar así recoger al cerrar el grifo, la suciedad dejada al abrirlo.

Formación de los Manipuladores

El Real Decreto 202/2000 establece que las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada



en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y además establece que, para ello, la empresa incluirá un programa de formación para los mismos.

Este plan de formación consiste básicamente en dos aspectos:

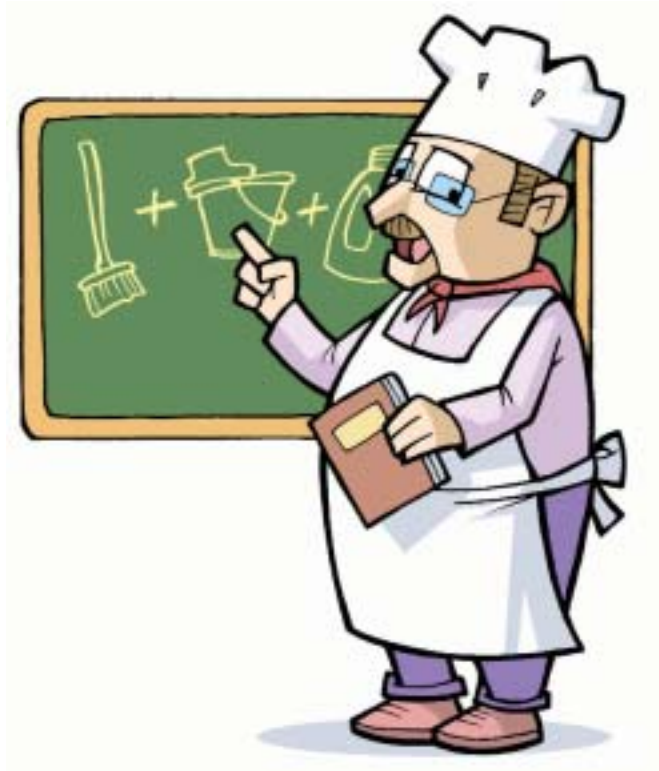
Un PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA

La formación debe garantizar que los manipuladores posean los conocimientos adecuados a la actividad que desarrollen, para así asegurar la salubridad de los alimentos durante todas las fases del producto.

Este programa debe contar con una periodicidad establecida por la empresa.

Un DOCUMENTO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACION.

El establecimiento podrá disponer de un documento en el que se establezcan las prácticas correctas de higiene en el trabajo. Estas prácticas estarán de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia.





Capítulo Tres

Condiciones Estructurales y Sanitarias de las Instalaciones

1. ¿Qué debemos saber?

Al finalizar el presente tema el profesional de hostelería adquirirá los conocimientos necesarios para establecer las adecuadas condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.

2. Temas a tratar:

Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos: hablaremos de los requisitos adecuados para una correcta estructura de los establecimientos hosteleros.

Mantenimiento de locales, equipos, instalaciones: reflejaremos la necesidad del mantenimiento de locales, equipos e instalaciones.

Gestión de residuos sólidos: consideraciones a tener en cuenta en la gestión de residuos sólidos.

Suministro de agua: conoceremos qué marco legal es aplicable.

A la hora de hablar de las condiciones estructurales e instalaciones de los locales es muy importante tener en cuenta una serie de características y criterios tales como:

- Deben permitir que el trabajo se realice en condiciones higiénicas. La falta de espacio, iluminación y ventilación suficiente predispone a una falta de higiene en el local y en el propio manipulador.

- Facilitar una limpieza accesible y cómoda.
- Garantizar que los procesos de elaboración de alimentos se puedan realizar evitando los factores de riesgo ligados a la aparición de brotes de toxiinfección alimentaria. Para ello se cumplirán los siguientes principios:
 - *Marcha hacia delante*: Implica que desde la recepción de alimentos hasta su servicio no haya retroceso, de forma que evitemos la contaminación cruzada.
 - *Separación de zonas sucias y zonas limpias*: todas aquellas que generen desperdicios o que tengan un mayor riesgo de contaminación (zona de limpieza de lavavajillas, cortado de trozos de carne en cuarto frío, etc.) deben estar completamente separadas de las zonas de elaboración de comidas.

Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.

Resulta muy importante fijarse en diversos aspectos fundamentales dentro de las condiciones estructurales de los locales. Veámoslos:

A. Los materiales de construcción.

Los materiales con los que equipemos nuestro local son de vital importancia. Como norma general, deben ser duros, resistentes a la corrosión, puesto que en las cocinas el grado de humedad es elevado, impermeables, de modo que no se transmitan humedades, duraderos en el tiempo, así como aislantes, de tal manera que se pueda mantener la temperatura adecuada en el interior.

No debemos construir con materiales que sean fácilmente inflamables o tóxicos, así como utilizar materiales prohibidos por su baja calidad higiénica como son la madera o el cobre.

[F]

Fíjate

El diseño, la construcción y las dimensiones deben evitar la existencia de lugares y zonas que permitan la acumulación de suciedad y la inaccesibilidad a la limpieza y desinfección, tales como ángulos, rincones, grietas, fisuras, roturas, hendiduras y rasguños.

B. Correcta distribución de zonas.

El local debe tener, si las condiciones lo permiten:

- Zona de recepción y almacenamiento de materias primas.
- Zona de elaboración.
- Zona de almacenamiento de productos elaborados.
- Zona de almacenamiento de productos no alimenticios.
- Zona de lavado y secado de recipientes, vajillas...
- Zona de aseos.

Si por las características del establecimiento, y por motivos de espacio, es complicado diferenciar claramente las distintas zonas, se podrán utilizar los mismos equipos, instalaciones y superficies, siempre que se manipulen los distintos grupos de alimentos en **tiempos distintos (p.ej: postres y crudos antes del trabajo en cocina por la influencia de la temperatura)**, y siempre y cuando, equipos, superficies y maquinarias se limpien y desinfecten previamente a la manipulación de dichos alimentos.

[F]

Fíjate

*Recordemos que la cocina **nunca debe servir de paso** a otros lugares del local.*

C. Cocinas.

Dentro del recinto de la cocina se deben tener en cuenta una serie de criterios más específicos y concretos, pues conviene no olvidar que la cocina es el centro en importancia del establecimiento, ya que es aquí donde manipulamos y elaboramos los alimentos.

SUELOS, PAREDES Y TECHOS.

- Los suelos, paredes y techos deberán ser de fácil limpieza, impermeables y no resbaladizos. Todas las uniones y esquinas entre paredes y suelos deben ser redondeados para facilitar su limpieza.
- Los materiales de los suelos deben ser duros y resistentes a los productos de limpieza, golpes, etc. Se debe planificar el diseño de la cocina de forma que en el suelo hubiera una inclinación hacia un desagüe, facilitando así la eliminación de líquidos.
- Es muy útil el recubrimiento de paredes, columnas y superficies con acero inoxidable, material fácilmente lavable, no tóxico, inalterable y además resistente a un amplio rango de temperaturas. En cualquier caso, los materiales no deben ser absorbentes, preferiblemente de colores claros y resistentes a agentes químicos y biológicos.
- En cuanto a los techos, el material más idóneo es la pintura lisa lavable. Además, los equipos e instalaciones colocadas en el techo, como sistemas de ventilación, de luz, tuberías, cables, mosquiteros, etc., serán fácilmente accesibles para facilitar su limpieza.

VENTANAS, PUERTAS.

- Las ventanas estarán construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de rejillas contra insectos que puedan desmontarse fácilmente para su limpieza.
- En cuanto a las puertas, estas serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar, para lo que deberán ser de superficies lisas y no absorbentes.

VENTILACIÓN.

- La ventilación de la cocina debe ser independiente, para así evitar el paso de olores a otras dependencias. Deben existir medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural.
- Es muy importante evitar cualquier tipo de corriente de aire mecánica desde zonas sucias o contaminadas, tales como aseos o almacenes, a una zona limpia.

· Los sistemas de ventilación estarán contruidos de forma que se pueda acceder fácilmente a los filtros y otras partes del sistema que deban limpiarse o sustituirse.

ILUMINACIÓN.

- Las superficies de trabajo deben estar bien iluminadas. La iluminación artificial o natural deberá permitir el trabajo diario, sin producir colores falsos.
- Las fuentes de iluminación deberán estar protegidas para evitar, en caso de rotura, el riesgo evidente para los alimentos y personas de restos de vidrio y cristales.

LAVABOS, SERVICIOS, SANITARIOS Y VESTUARIOS.

- Debe existir un número suficiente de lavamanos debidamente localizados para la limpieza de las manos. Los inodoros no comunicarán nunca con estancias del local en los que se manipulen alimentos.
- Los lavabos estarán provistos de grifos de accionamiento no manual con salida de agua caliente y fría, dosificador de jabón líquido o en polvo y cepillo de uñas. Como método de secado se utilizará el papel de un solo uso o secadores de aire (excepto en cocina).
- Donde sea necesario existirán vestuarios suficientes para los trabajadores fuera de la zona de elaboración de alimentos para cambiarse y guardar la ropa de calle, zapatos, etc. Además, las taquillas serán de doble espacio, para así guardar en lugares independientes la ropa de calle y la de trabajo.

D. Equipos, instalaciones, superficies de trabajo.

- Las superficies que pueden constituir superficies de trabajo son por ejemplo, el acero inoxidable, el mármol, y derivados plásticos con autorización para su uso alimentario.
- En cualquier caso, todos estos materiales serán resistentes a golpes y ralladuras, duraderos, no absorbentes ni tóxicos, lisos y fáciles de limpiar y desinfectar.
- La madera, cobre y otros materiales como el barro en mal estado de conservación, no son materiales recomendables.

Los equipos e instalaciones no fijos deberán poder moverse para su limpieza y la de

paredes y suelo. En equipos fijos como pueden ser hornos o las propias cocinas, son muy recomendables las cocinas suspendidas y equipos, los cuales van sobre patas regulables en altura, lo cual permite la existencia de espacio por debajo que permite la limpieza y desinfección de estas zonas que de lo contrario pueden convertirse en un foco de suciedad.

Las superficies de equipos e instalaciones deben ser lisas y con el menor número y tamaño de juntas para evitar la acumulación y proliferación de microorganismos.

Mantenimiento de locales, equipos e instalaciones.

[!] Concepto Clave

El mantenimiento de las instalaciones es necesario dentro de un local como medida de prevención, ya que de esta forma evitaremos en gran medida que equipos, utensilios y demás maquinaria acaben afectando negativamente en la calidad higiénica del producto.

El mantenimiento de locales incluirá los equipos o superficies que deben ser revisados para evitar que su deterioro pueda suponer un peligro para los productos que se manipulen.



Gestión de residuos sólidos.

Debemos disponer de cubos de basura con las siguientes características:

- Provistos de tapadera.
- Accionables por pedal.
- Las bolsas serán de un solo uso.
- Limpieza y desinfección diaria de los mismos.



C3

23

[F]

Fijate

No podemos dejar que los cubos de basura rebose, por lo que los vaciaremos con la frecuencia necesaria en contenedores destinados a tal efecto.

Se recogerán todos los desperdicios al final de cada jornada, y por supuesto, nunca se dejará basura en las zonas de elaboración de alimentos al final de la misma, pues son fuente de atracción de insectos y roedores, y de proliferación de microorganismos.

Suministro de agua.

El agua que sale por nuestros grifos es responsabilidad nuestra, por lo que debemos garantizar que el agua que utilizamos para cocinar, así como la que utilizamos para la limpieza y desinfección del establecimiento, cumpla con las normas de salubridad de la misma.

El Real Decreto 2207/95 establece que los establecimientos contarán con un suministro de agua potable con unos parámetros físico-químicos determinados para evitar así la contaminación de los productos alimenticios.



[F]

Fijate

El suministro de agua potable será tal que en el establecimiento se dispondrá de agua fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del establecimiento.



El suministro de agua potable será.

- De la red pública.
- De otros suministros, como pozos, fuentes o manantiales.

En cualquier caso, tanto las suministradas por la red pública como las de cualquier otra procedencia deberán cumplir los parámetros legales regulados por el Real Decreto 140/2003.



Capítulo Cuatro

Limpieza y Desinfección

1. ¿Qué debemos saber?

Tras la lectura atenta de este capítulo, como profesional de hostelería conocerás la diferencia entre limpieza y desinfección del establecimiento y comprobarás la utilidad de algunas herramientas que te proponemos.

2. Temas a tratar:

Aspectos a controlar dentro de la Limpieza y Desinfección:

veremos las consideraciones a tener en cuenta para ambos procesos.

Los programas de Limpieza y Desinfección:

responderemos a preguntas básicas como **qué** limpiar, **cómo**, **con qué**, **cuándo** y **quién** debe hacerlo.

Como profesionales, debemos conocer las diferencias que existen entre la limpieza y la desinfección.

[!] Concepto Clave

La **limpieza** hace referencia a la eliminación mediante el arrastre con bayetas, gamuzas o estropajos y el uso de jabón o detergentes, de la grasa o suciedad de platos, cubiertos, cristalería, etc.

[!] Concepto Clave

Al hablar de **desinfección** nos referimos a la reducción, por medio de agentes químicos o el calor, del número de microorganismos por debajo de un umbral de seguridad para el ser humano.

**[!]** Concepto Clave

Así pues, tanto la limpieza como la desinfección se engloban dentro de un término más amplio al cual llamamos **higienización o proceso de higienización**.

El Real Decreto 2207/1995 estipula que los locales por donde circulen productos alimenticios estarán limpios y en buen estado, especificando que todos “los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios, estarán higienizados”.

La limpieza y desinfección ha de ser la característica dominante en todas las dependencias del establecimiento, y muy especialmente en las zonas de manipulación de alimentos.

Aspectos a controlar dentro de la Limpieza y Desinfección.

En la limpieza y desinfección hay que distinguir TRES aspectos a controlar:

Utilización de productos adecuados.

Los productos utilizados serán los adecuados en función de la suciedad a eliminar, el tipo de material o equipo. Todos los materiales deben estar autorizados para su uso en industrias alimentarias.

[F]

Fijate

Dado que los restos de suciedad puede dificultar las tareas de desinfección, es importante realizar el proceso de limpieza y desinfección en el orden correcto, es decir, en primer lugar la limpieza, y, a continuación, la desinfección.

Las lejías poseen un buen poder desinfectante, pero la tendencia actual es ir sustituyéndolas por productos alternativos en base a amonios cuaternarios, mucho más efectivos que éstas. En la elección de los desinfectantes, se tendrá en cuenta aspectos como que no sean corrosivos, así como que sean fácilmente eliminables.

[F]

Fijate

*Tanto los productos de limpieza como los desinfectantes deberán ser almacenados de manera **independiente**, con el fin de que éstos no supongan un riesgo de contaminación para los alimentos.*

Procedimientos correctos.

Los procedimientos utilizados serán los apropiados para no levantar polvo y no producir alteraciones ni contaminaciones.

[E]

Ejemplo

No debe barrerse durante los momentos en que se están preparando los alimentos.



C4

29





[F] Fíjate

Es importante también tener en cuenta que no podemos utilizar los mismos útiles de limpieza para zonas sucias como servicios y lavabos, y zonas limpias como cocina, barra o sala.

[F] Fíjate

El proceso de limpieza y desinfección se debe hacer siempre en ausencia de alimentos y con el tiempo suficiente de antelación para permitir que los productos ejerzan su acción, sean aclarados y secadas las zonas antes del contacto con los alimentos.

Igualmente importante es la utilización de los productos de limpieza y desinfección en sus concentraciones correctas, según las especificaciones indicadas por el fabricante. Ganaremos en eficacia y ahorraremos costes generados por la mala dosificación de los productos.

Frecuencia suficiente.

La frecuencia del proceso de higienización será la necesaria para garantizar la ausencia de polvo, suciedad y acumulación de restos y desperdicios. Para ello, la frecuencia establecida estará en función del uso de cada zona, así como en función del contacto que tengan estas zonas con los alimentos.

Los programas de Limpieza y Desinfección (L+D).

[!] Concepto Clave

*Para garantizar un correcto estado higiénico de los locales y productos alimenticios es muy útil establecer los llamados **programas de limpieza y desinfección**, los cuales responden a preguntas básicas como **qué** limpiar, **cómo** limpiar, **con qué** limpiar, **cuándo** limpiar y **quién** es el encargado de realizar estas tareas. Se elaboran por áreas de trabajo o por grupos de limpieza.*



Para desarrollar estos programas, un primer paso es establecer una plantilla como la que se indica a continuación. Esta plantilla está completada como ejemplo de funcionamiento. En ella en primer lugar, hemos de rellenar QUÉ hay que limpiar dentro del área escogida.

[E]

Ejemplo

Dentro del área de cocina, estarán lógicamente los utensilios, cacerolas, maquinaria, etc. A continuación, determinar CON QUÉ los limpiaremos, el CÓMO lo haremos y finalmente CUÁNDO lo haremos. Con esta plantilla tendremos ya establecido un programa de limpieza y desinfección que solo modificaremos cuando vayamos a cambiar algún producto, o alguna de sus características. (ver Anexo I)

ANEXO I · Programa L + D

ANEXO I		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Documento	Programa de limpieza y desinfección	Código	F03-PLDCO-01
Área	COCINA		
Lugar	Productos y Utensilios	Método	Frecuencia
Superficies e interiores Acero inoxidable	Paño húmedo, lavavajillas, desinfectante y celulosa	Limpieza con paño húmedo para eliminar la suciedad, utilizando lavavajillas, pulverizar con desinfectante (diluir el contenido de 1 taza de café en 1 L. de agua), dejar actuar 5 min. y secar con celulosa	Diario aprox.: 06:15 - 06:35 h
Planchas Cocina	Desengrasante, rasqueta, desinfectante, estropajo metálico, celulosa	Con la plancha fría se limpia con el desengrasante (RPM) aprox. 50 ml. y se deja actuar 10 min., retirar impurezas con rasqueta, pulverizar con desinfectante y enjuagar, secar con celulosa	Diario aprox.: 06:35 - 06:45 h
Pegones	Lavavajillas, estropajo, desinfectante y celulosa	Se desmontan las placas al central. Se retira de restos, se limpian con lavavajillas y estropajo metálico para los hornos. Se desinfecta con desinfectante y se seca con celulosa	Diario aprox.: 06:35 - 06:45 h
Paramentos Verticales Acero inoxidable	Paño húmedo y celulosa	Limpieza con paño húmedo para eliminar la suciedad, utilizando lavavajillas (diluir el contenido de una taza de café en 1 L. de agua) y secar con celulosa	Diario aprox.: 06:35 - 07:00 h
Platos, Cacerolas y Cubiertos	Estropajo y lavado automático (lavavajillas)	Primero se hace una limpieza manual para eliminar la suciedad incrustada con ducha de agua. Luego se procede al lavado automático	Durante toda la jornada, cuando es necesario y aprox. 18:45 h
Cubos de Basura	Desinfectante, paño húmedo y estropajo y fregona para fregar	Pulir la basura y desinfectar. preparar el cubo de agua caliente con desinfectante (señal el cubo utilizado para agua, fregar con paño húmedo, estropajo o fregona, las paredes y el fondo del cubo)	Diario aprox.: 17:15 h
Tablas de Cortar	Lavado automático	Primero se hace una limpieza manual para eliminar la suciedad incrustada con ducha de agua. Luego se procede al lavado automático	Diario aprox.: 17:35 h

Fecha: Responsable: Firma:

Para completar la plantilla anterior, se recomienda, siguiendo con el programa L+D, que exista otro documento donde se recoja QUIÉN es el encargado de efectuar la limpieza correspondiente. En la plantilla que se muestra a continuación, ésta ya viene cumplimentada con las áreas a limpiar.

Para rellenarla, el personal encargado de cada área, marcará con su firma o sus iniciales la casilla correspondiente al área y al día de cuando ha efectuado la limpieza. Esta plantilla no es un mero control de firmas, sino que supone un método cómodo y sencillo de saber que lo establecido en el programa de limpieza se ha llevado a cabo de la forma y con el método adecuado, así como quién ha sido el responsable de la acción, asegurando de esta forma la eficacia del programa. (Ver Anexo II)

ANEXO II · Control del Programa de Limpieza

ANEXO II
CONTROL DE PROGRAMA DE LIMPIEZA

Documento Control de Programa de Limpieza **Área** Cocina y Office **Mes** **Código** F00-CFCO-01

DÍA/ÁREA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Superficies e interiores Acero inoxidable																															
Planchas Cocina																															
Fogones																															
Perforaciones Verticales Acero inoxidable																															
Platos, Copos y Cucheros																															
Cubos de Basura																															
Tareas de Cortar																															

Fecha

Responsable

Firma:

*Cada empleado deberá colocar sus iniciales o firma en el área correspondiente de limpieza y día.



Capítulo Cinco

Desinsectación y Desratización

1. ¿Qué debemos saber?

Como profesional de hostelería adquirirás los conocimientos necesarios para tener una visión suficiente de las técnicas de desinsectación y desratización.

2. Temas a tratar:

Medidas de vigilancia y prevención:

todas las consideraciones a tener en cuenta para prevenir las plagas.

Medidas de tratamiento y erradicación:

veremos los mecanismos más utilizados de erradicación de plagas.

La presencia de insectos y roedores suponen un peligro potencial para la salud y la higiene alimentaria. Muchos de ellos son portadores de microorganismos nocivos para la estado saludable de las personas, por ello debemos evitar su presencia mediante medidas preventivas.

Las plagas son invasiones de animales como los ya citados insectos y roedores. Pueden producirse cuando existan vías que favorezcan su entrada en los locales o porque los alimentos no estén bien protegidos.

[E]

Ejemplo

Entre las plagas más comunes que nos podemos encontrar se encuentran:

INSECTOS como cucarachas, moscas, hormigas, etc.

ROEDORES como ratas y ratones.



Medidas de vigilancia y prevención.

El control de plagas no solo consiste en medidas de tratamiento y erradicación. Esto solo es el paso final de un proceso que podemos empezar nosotros mismos. Antes de eso, podemos poner en práctica una serie de medidas encaminadas a proteger el establecimiento y a prevenir su desarrollo. Estas medidas preventivas y de vigilancia pueden ser las siguientes:

[F]

Fijate

Podemos identificar su presencia por distintas señales como son la presencia de excrementos, sacos o envases rotos o roídos, alimentos esparcidos cerca de sus cajas o incluso por su avistamiento o presencia de larvas, huevos, etc.

Realizar las reformas necesarias en el establecimiento para impedir su acceso al mismo. Cualquier hueco, grieta, agujero o incluso los falsos techos son posibles puntos de acceso, por lo que deberemos emprender las medidas necesarias para controlar estos puntos.

Evitar dejar alimentos innecesariamente descubiertos por más tiempo del necesario. La disponibilidad de alimentos y bebidas favorece la aparición de plagas.

Un adecuado almacenamiento de los alimentos es también necesario, las cajas deben colocarse a una altura mínima suficiente del suelo para evitar el acceso por parte de insectos y roedores, y separados de la pared para impedir el fácil acceso a los alimentos.

Medidas de tratamiento y erradicación.

Las plagas se pueden reducir al mínimo mediante un buen saneamiento, inspección de las materias primas y una buena observación. Sin embargo, y en muchas ocasiones, es recomendable la contratación de una empresa externa dedicada a la erradicación de plagas, debido a la complejidad de establecer programas propios, y además, a causa de la toxicidad de los productos empleados, que exigen para su manipulación, un carné específico para su aplicación.



Estos programas de control de plagas incluirán los siguientes elementos:

- Identificación de la empresa responsable del servicio.
- Autorización tanto de la empresa como del operario de las debidas autorizaciones y acreditaciones para la aplicación de los plaguicidas.
- La empresa nos suministrará un plano de colocación de trampas y cebos.
- Asimismo, dichas trampas y cebos estarán claramente identificados y numerados en todo el establecimiento.
- Fichas técnicas y de seguridad de todas aquellas sustancias plaguicidas que se utilicen en el establecimiento.
- Además, deberán proporcionarnos la periodicidad con la que aplicarán los tratamientos.





Capítulo Seis

**Prácticas Correctas de Higiene Alimentaria
Durante las Fases de Elaboración del Producto**

1. ¿Qué debemos saber?

Aprender a identificar todas aquellas variables que influyen en las condiciones de las materias primas respecto a los procesos de transporte, recepción, conservación, almacenamiento, preparación, elaboración y cocinado es el objetivo del presente tema.

2. Temas a tratar:

Recepción de materias primas. Control de Proveedores.

Trataremos sobre las condiciones y problemas que afectan a los procesos de transporte y recepción de materias primas, así como a las exigencias que debemos trasladar a nuestros proveedores.

Conservación y Almacenamiento

Veremos detenidamente cuáles son las condiciones adecuadas para la conservación y los distintos criterios de almacenaje, insistiendo en la importancia del control de temperaturas en cámara.

Preparación, elaboración, cocinado,....

Estudiaremos las condiciones y técnicas adecuadas para la preparación, elaboración y cocinado de algunos alimentos considerados de mayor riesgo.

Recepción de materias primas. Control de Proveedores.

La adquisición de materias primas, así como el transporte de las mismas y su recepción, son operaciones de tanta responsabilidad como el resto de operaciones posteriores, como son la elaboración o preparación. Del estado de los alimentos que se adquieran dependerá en gran medida la salubridad del producto final.

El transporte de materias primas ha de realizarse siempre en las condiciones adecuadas. En el momento que aceptamos un envío, asumimos la responsabilidad sobre los productos transportados, por lo que es muy recomendable **inspeccionar** la mercancía durante la recepción.

El principal problema a la hora de transportar alimentos perecederos, es la temperatura de los mismos. Un transporte a temperaturas inadecuadas de los productos puede ser motivo para que los alimentos pierdan propiedades como quemaduras por temperaturas demasiado bajas, o peor aún, se contaminen (proliferación de bacterias a temperaturas no suficientemente bajas).

Por eso, es importante saber respecto a la recepción de los productos, cuáles son las temperaturas mínimas que estos alimentos han de tener. Las temperaturas para cada tipo específico de alimento están reguladas por distintos Reales Decretos, Órdenes ministeriales, etc.

[F]

Fijate

Se establece que para los productos en refrigeración, éstos no superen los 4°C, y para los productos congelados, que estén por debajo de -18°C.



A nuestros **proveedores** les podemos exigir una serie de requisitos, con el fin de garantizar que los productos que entren en nuestro establecimiento sean de la máxima calidad. A saber:

- Deben de tener su registro general sanitario (RGSA), o en su defecto, la autorización municipal para la venta de productos alimenticios, cuya actividad deberá coincidir con los productos que nos suministre. En ambos casos deberán estar en vigencia o convenientemente actualizados.
- En el caso de proveedores mayoristas, sería muy recomendable que poseyeran el sistema APPCC, el cual nos garantiza una elaboración de máxima seguridad en su productos (APPCC, ver tema VII).
- La autorización para el transporte de perecederos (ATP) es obligatoria si nos suministran este tipo de alimentos, como son carnes, pescados, frutas y verduras, etc. Además, deben tener un programa de limpieza para sus transportes, por lo que no está de más que, periódicamente, nos fijemos en la percepción de limpio que presentan.

Las materias primas deben proceder de proveedores autorizados. Para ello, debemos velar para que, a su vez, nuestros proveedores establezcan requisitos de calidad sanitaria. Un paso importante para controlar a nuestros proveedores es enumerarlos.

Por otra parte, debemos conocer sus características, pudiendo utilizar una ficha de proveedor como la que te mostramos. Cada uno tendrá su propia ficha, en la cual los identificaremos mediante direcciones de contacto, teléfonos, códigos, productos suministrados, antigüedad como proveedor y requisitos de calidad que cumple.

Además, cada ficha está preparada para reflejar en ella las posibles incidencias que tengamos con ellos, como retrasos en la entrega, defectos en las materias primas suministradas o de cualquier otra naturaleza.

El peligro principal pues de un incorrecto **transporte** es la proliferación de bacterias en los alimentos por ser trasladados a temperaturas inadecuadas.



El objetivo de la “Ficha de Proveedor” es, tener una completa información sobre todos nuestros proveedores, para así conocer su aptitud o no para seguir suministrándonos los productos.

Anexo III · Ficha de Proveedor

ANEXO III		FICHA DE CONTROL DE PROVEEDORES	
Documento	Ficha de Proveedores	Código	N° de Proveedor
Identificación			
Domicilio			
Teléfono		Código Asignado	
Producto Suministrado			
Fecha de Alta			
Autorización Sanitaria	SI (Adjunto):	NO / Motivos:	
Acreditación APPCC	SI (Adjunto):	NO / Motivos:	
Transporte ATP	SI (Adjunto):	NO / Motivos:	
Plan L+D Transporte	SI (Adjunto):	NO / Motivos:	
Fecha	Motivo de la incidencia	Partes de Incidencia	
Fecha de Revisión		Responsable	Firma:

Podemos poner medidas de prevención tales como:

Inspeccionar periódicamente el medio de transporte, haciendo especial hincapié en la limpieza del equipo.

Controlar la temperatura del termógrafo o termómetro que debe estar instalado en el receptáculo del vehículo.

Comprobar y respetar las fechas de caducidad o consumo preferente, rechazando aquellos envases sin la fecha, o bien con la fecha vencida.

Comprobar y conservar toda la documentación que acredite el origen de las materias primas y de todos los productos adquiridos.

Es importante además que en la **recepción** se controlen que las prácticas de descarga sean sanitariamente correctas:

- Los productos no se deben arrastrar.
- Los alimentos no deben estar en contacto directo con el suelo.
- Los alimentos pasarán inmediatamente a las cámaras, no debemos dejar que se rompa la cadena de frío.
- Evitar que se produzca algún deterioro del producto de acuerdo con el estado físico de las materias primas.
- Sería conveniente realizar un control de las características organolépticas (color, olor, textura...) en mercancías perecederas, rechazando los que no cumplan con ellas. Para ello, es muy útil seguir los parámetros de frescura expuestos a continuación.



ANEXO IV		PARÁMETROS DE FRESCURA DE LOS ALIMENTOS
Producto	PARÁMETROS DE FRESCURA	
PESCADOS FRESCOS	<p>Es importante realizar un control organoléptico de los pescados frescos consistente en comprobar su estado de frescura (piel, ojos, branquias, olor, carne, etc.)</p> <p>Los pescados frescos deben adquirirse preferentemente enteros, porque de esta manera pueden juzgarse mejor, tanto los caracteres diferenciales específicos como los de frescura.</p> <p>Deberán presentarse en bandejas o recipientes cubiertos con hielo, sin agua, y nunca se regarán.</p> <p>Deberá comprarse visualmente la ausencia de parásitos (pináculos) en la carne del pescado.</p>	
PESCADO CONGELADO	<p>Se permite la venta de pescado descongelado, siempre que esté identificada dicha cualidad y la descongelación se haya realizado en establecimientos autorizados para tal fin.</p>	
CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS	<p>Se recomienda hacer un control organoléptico, mediante el cual se podrá comprobar su estado de frescura.</p> <p>La langosta, bogavante, cangallo, buey de mar y nácaro deben comprarse vivos o cocidos y las hembras se deben llevar las huevas adheridas.</p>	
CARNE FRESCA	<p>Se deberán comprobar las condiciones higiénicas de la carne fresca durante el transporte. El reparto se realizará en camiones isométricos, con las carnes y medias canales cortadas.</p> <p>Las trozas de carne y cecinas deben transportarse suspendidas, colgadas en espases, embaladas o contenidas en recipientes de materiales resistentes a la corrosión.</p> <p>Las piezas deben presentar las características propias de frescura, aspecto jugoso y coloración rosiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del carne, olor propio, ausencia de urticariedad y de exudación anormal, etc. Deben estar envueltos y desahogados, sin aditivos ni hormonalas.</p> <p>Siempre que sea posible (cuando se cuente con personal y medios adecuados para realizar el despliegue), deben adquirirse piezas enteras, o filetes canales, medias canales o cuartos; su conservación es más segura y se evitan posibles contaminaciones cruzadas.</p> <p>Durante la recepción de víveres, se deben extremar las exigencias de higiene, la limpieza y el buen estado de los contenedores (que nunca serán de madera, cartón o ningún otro material absorbente).</p>	
HUEVOS	<p>Restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y conserve alimentos de consumo inmediato en los que figuren el huevo como ingrediente, especialmente majonesas, salsas y cremas de elaboración propia, deberán comprar su producción pasteurizada y esterilizada por empresas autorizadas.</p> <p>Los establecimientos propios podrán comprar y utilizar huevos frescos, siempre y cuando a los alimentos que se elaboren con ellos se les aplique un tratamiento térmico no inferior a 74°C en el centro de los trozos. Para ello, se deberá controlar la temperatura del alimento durante su elaboración, con termómetros adecuados, para comprobar que dicho producto ha alcanzado la temperatura citada.</p> <p>Se deberán adquirir huevos con la cáscara entera, limpia y sin defectos. Se deben desechar aquellos que se presenten sucios, rotos, agrietados o con deformaciones de la cáscara.</p> <p>Los embalajes de los huevos deberán llevar la siguiente información: especie y categoría, número de huevos, marca o nombre o razón social y domicilio y especie animal de procedencia, en caso de huevos distintos a los de gallina. En el caso de que el embalaje contenga huevos refrigerados deberá llevar indicado, además, la fecha de entrada en la cámara y el país de origen, si son de importación.</p>	
OVOPRODUCTOS	<p>Los documentos de transporte deberán incluir el tipo de producto, con mención a la especie de origen, el número de lote, el lugar de destino, el nombre y la dirección del primer distribuidor, así como la marca de seguridad.</p>	
PRODUCTOS CONGELADOS	<p>Los productos congelados se deben haber sufrido descongelaciones ni recongelaciones sucesivas.</p> <p>Los factores que indican mala conservación e irregularidades en la cadena de frío son: la formación de escarcha, las contracciones anormales (ampliadas o partes en los pescados), secureamiento de las carnes, el ablandamiento perceptible a la presión de los huesos, saturas o degüesos, etc.</p>	
LEGUMBRES	<p>Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar sueltas de impurezas y tener un calibre homogéneo.</p>	
FRUTAS Y HORTALIZAS	<p>Deben estar limpias, sanas, identificadas y clasificadas de acuerdo con la variedad y la categoría comercial.</p>	

Conservación y almacenamiento.

La conservación o almacenamiento de los alimentos debe efectuarse de modo que se eviten alteraciones anormales en sus características organolépticas y cualquier tipo de contaminación química o microbiológica.

[F]**Fíjate**

El establecimiento debe disponer, por tanto, de métodos de almacenamiento y conservación adecuados. Además, se debe mantener unas condiciones de limpieza, control de la temperatura, ventilación y rotación de stocks que garanticen unas correctas condiciones higiénicas.

Es importante tener en cuenta que, respecto a las **materias primas**:

- Se ha de evitar no sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las cámaras, para así conseguir que todos los alimentos alcancen las temperaturas adecuadas de conservación, pero también para que puedan ser empleados dentro de su periodo normal de utilización.
- Está prohibido almacenar productos no alimenticios junto a éstos, y en especial, sustancias peligrosas como detergentes, desinfectantes, etc.
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante su conservación y almacenamiento.

Además, existen una serie de criterios a la hora de **almacenar los alimentos**:

- Los alimentos no pueden dejarse **DIRECTAMENTE** en el suelo, ya que en él, son fácilmente alcanzables por parte de insectos y roedores. Además los suelos son fuentes de humedades que pueden transmitirse a los alimentos deteriorándolos.
- Conviene separarlos unos cm. de la pared para que también por detrás circule el aire, evitando así la formación de mohos.
- Debe existir una correcta rotación de stocks, para evitar así que los productos nos caduquen.

**[E]****Ejemplo**

Se colocaran los productos recién adquiridos en el fondo, trayendo al frente aquellos con la caducidad más próxima. Para ello, sería conveniente identificar mediante etiquetas los productos almacenados, incluyendo los productos ya elaborados o restos de cocinados.

Y además, en las **cámaras de refrigeración y congelación** atenderemos a los siguientes criterios:

- Separar tipos distintos de alimentos, como carnes, pescados, frutas y verduras.
- Si están en una misma cámara: los crudos abajo y los elaborados arriba.
- Evitar almacenar productos que puedan coger olores como lácteos, aceites y ciertos tipos de carnes con otros que los desprendan como los pescados.
- No introducir cajas de cartón y de madera, ya que son materiales higiénicamente inseguros y no recomendables.



Almacenamiento de productos no perecederos.

[!] **Concepto Clave**

Productos no perecederos son aquellos alimentos que no precisan frío para su almacenamiento, como por ejemplo: frutos secos, cereales, legumbres, galletas, café o conservas enlatadas,...

Los productos no perecederos deben almacenarse en condiciones adecuadas. No por no necesitar frío pueden dejarse en cualquier parte. Es necesario:

- Que la zona sea seca, fresca y ventilada.
- No por ser de vida larga los podemos mantener indefinidamente, por lo que comprobaremos con periodicidad si su estado es el adecuado.
- Tapar o envasar aquellos productos como la harina o el azúcar para evitar la entrada de insectos.

Almacenamiento de productos perecederos.

El almacenamiento de estos productos ha de realizarse en refrigeración o congelación, ya que estas temperaturas ralentizan o detienen el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas.

[F]

Fijate

Para que la temperatura de nuestras cámaras sea la adecuada has de recordar:

- No introducir alimentos calientes en las cámaras.*
- Abrir las puertas de las cámaras el mínimo tiempo posible.*
- Mantener el interior limpio y seco.*
- Controlar el hielo acumulado, ya que este dificulta el enfriamiento y perjudica el funcionamiento de la cámara.*

Control de las temperaturas de las cámaras.

La temperatura de las cámaras de refrigeración y congelación han de ser revisadas a menudo para asegurar que mantienen las temperaturas adecuadas y prevenir así el crecimiento de las bacterias.

Mediante una sencilla plantilla podremos controlar las temperaturas de nuestras cámaras durante cada día del mes. Así sabremos si alguna de ellas está funcionando de manera incorrecta. Igualmente es recomendable tener otra plantilla para los congeladores.

Es muy importante que las tomas de las temperaturas se hagan al principio y al final de cada jornada, nunca entre medio, ya que, a mitad de jornada, las cámaras se abren y cierran constantemente, y el valor que tomásemos nunca sería el correcto.

Anexo V · Registro mensual de temperatura de las cámaras de Refrigeración

ANEXO V		REGISTRO MENSUAL DE TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN																																							
Documento		Reg. Mens. 1ª Cámara Refrigeración										Cámara										Mes										Código									
Di	Horas	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31									
MAÑANA	00°C																																								
	+1°C																																								
	+2°C																																								
	+3°C																																								
	+4°C																																								
	+5°C																																								
	+6°C																																								
	+7°C																																								
	+8°C																																								
	+9°C																																								
	OTRA																																								
TARDE	00°C																																								
	+1°C																																								
	+2°C																																								
	+3°C																																								
	+4°C																																								
	+5°C																																								
	+6°C																																								
	+7°C																																								
	+8°C																																								
	+9°C																																								
	OTRA																																								

Fecha: Responsable: Firma:

Preparación, elaboración y cocinado.

La preparación de los productos alimenticios es un proceso fundamental, ya que muchos de los alimentos crudos que llegan a nuestras manos están contaminados con bacterias patógenas, un ejemplo son las carnes crudas de aves, que frecuentemente están contaminadas y los microorganismos presentes pueden ser transferidos durante los procesos de preparación a otros alimentos.

[F]**Fíjate**

Por todo ello, hemos de:

- *Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la elaboración.*
- *Lavar y desinfectar todo tipo de utensilios y maquinaria utilizado en alimentos crudos y que pasarán a ser usados para alimentos cocinados.*
- *Hemos de utilizar las materias primas de inmediato una vez sacadas de las cámaras, comprobando antes de su uso que las condiciones higiénico-sanitarias de los productos son las adecuadas, tal y como queda reflejado en la tabla de los parámetros de frescura (Anexo III).*
- *Las comidas han de prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.*
- *No debemos en ningún caso cortar sobre la misma tabla distintos tipos de materias primas o productos elaborados sin haberla limpiado y desinfectado previamente.*



Verduras, vegetales y frutas. Cloración y desinfección.

Se debe prestar especial atención a la limpieza y desinfección de éstos productos, ya que debido al origen de su procedencia (tierra de cultivo y agua de riego) pueden aportar gran cantidad y variedad de gérmenes, parásitos, restos de abonos y pesticidas, tierra, suciedad, etc.

[F]**Fíjate**

Las verduras y vegetales crudos deben prepararse en una zona delimitada y separada de la zona de preparación de carnes y pescados.

El tratamiento que deben seguir estos alimentos para garantizar su consumo será:

- *Eliminar restos de tierra bajo el chorro de agua.*
- *Desinfectar las verduras, frutas (que se puedan comer con la piel) y hortalizas introduciéndolas en agua a la que previamente se ha echado unas gotas de desinfectante alimentario en las dosis y tiempos indicados en la ficha técnica, siguiendo las instrucciones de conservación de la etiqueta del desinfectante.*
- *Aclarar con abundante agua del grifo.*

C6**51**

[F]

Fíjate

En todo caso:

- *Evita preparar grandes cantidades de vegetales.*
- *Renovar la mezcla cada nueva preparación.*

Proceso de congelación.

Uno de los principales peligros que pueden existir tras la conservación y el almacenamiento es a la hora de descongelar los alimentos.

[F]

Fíjate

*La descongelación ha de realizarse a **temperatura progresiva**, bien mediante la utilización de la cámara de refrigeración, o bien mediante la utilización de cuarto frío.*

Hemos de tener además unos criterios claros durante la descongelación:

- *En las cocinas, las temperaturas son siempre elevadas, por lo que hay que evitar descongelar a temperatura ambiente.*
- *No volver a congelar productos descongelados.*
- *Evitar poner en contacto el alimento con el agua de fusión.*
- *Descongelar completamente los alimentos antes de cocinarlos, ya que de lo contrario, el alimento no alcanzará la temperatura adecuada en su centro.*
- *Descongelar solamente aquellos productos que vayamos a utilizar.*
- *Ante un imprevisto, descongelaremos con otras técnicas de descongelación como el microondas o cualquier otra técnica garantizada científicamente como segura.*



Cocinado.

La cocción de los alimentos a altas temperaturas, en concreto, más de 70°C garantiza la penetración del calor en el centro de la masa provocando una destrucción de los gérmenes.

No obstante las esporas de ciertas bacterias pueden sobrevivir a la cocción, originando un gran número de éstas cuando los alimentos cocinados se enfrían lentamente.

Entre los métodos de cocinado, destacan por ser los más habituales:

HORNOS DE CONVECCIÓN: Estos hornos disponen de un ventilador que hace que circule el aire, lo cual mejora la transmisión del calor hacia los alimentos, haciendo que la cocción sea más rápida y más uniforme que en los hornos tradicionales. Además, se alcanzan temperaturas muy elevadas, con lo que es un método muy efectivo en la eliminación de microorganismos.

MICROONDAS: las microondas transmiten el calor a través de una serie de rayos haciendo vibrar las moléculas de agua del alimento y haciendo que el producto se caliente en toda su masa. Es un método conveniente para descongelar alimentos ante imprevistos.

OLLA A PRESIÓN: Este tipo de olla permiten la cocción de los alimentos en unos minutos y hasta el punto deseado a través de una combinación de presión y temperatura suficientes para destruir bacterias y esporas.

La fritura. Uso de aceites.

Una de las técnicas más usuales en cocina es la fritura, que consiste en introducir los alimentos en aceite caliente y en presencia de aire.

Los aceites, precisamente por la presencia del aire, así como también por acción de la temperatura y el agua que sueltan los alimentos acaban degradándose.

[F]

Fíjate

Los aceites degradados no solo modifican las propiedades organolépticas de los alimentos, sino que además pueden suponer un riesgo para la salud del consumidor por la formación de compuestos polares. Estos compuestos polares aumentan su presencia en los aceites conforme se vayan utilizando más.

Así pues, se recomienda:

- La temperatura del aceite no debe superar los 180°C.*
- Los aceites que se utilicen en varias ocasiones deben filtrarse para no producir mal sabor u olor.*
- La freidora debe limpiarse con asiduidad.*
- Una vez finalizado el proceso de fritura, debes proteger del aire y la luz los baños de fritura tapándolos, pues de lo contrario se acelera el proceso de oxidación de los aceites.*



Identificar mediante el olor, color, etc., el grado de degradación del aceite no es del todo fiable. Pero aun así, existen signos de que el aceite puede estar degradado.

[E]

Ejemplo

Signos de que el aceite puede estar degradado:

- Si el aceite durante la fritura se hace espumoso, de aspecto denso o produce humo.*
- Una técnica eficaz para saber cuando debemos cambiar los aceites son las pruebas calorimétricas que se comercializan a tal fin.*

Recalentamiento de productos cocinados.

Los alimentos que se hayan preparado y cocinado, deberían consumirse de forma inmediata, pero en algunos sitios se suelen mantener un tiempo antes de su utilización o consumo.

[F]

Fijate

Cuando esto ocurra debemos garantizar que:

- El tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su utilización ha de ser el mínimo posible.*
- Nunca los mantendremos a temperatura ambiente, se mantendrán en el refrigerador, en el congelador o bien en caliente (temperatura superior a los 65°C).*
- Cuando el alimento vaya a ser consumido se recalentará a 65°C y en el menor tiempo posible.*
- Por supuesto, se desecharán los restos de comida y jamás se recalentarán alimentos ya recalentados anteriormente.*

[F]

Fijate

Los alimentos ya elaborados que se vayan a servir, se pueden mantener en caliente durante un tiempo limitado. Este mantenimiento se realizará mediante la introducción en caliente de los platos en vitrinas, armarios calientes o mesas calientes. En cualquiera de estas formas, la temperatura de los alimentos durante todo el tiempo de mantenimiento no será nunca inferior a los 65°C.

Preparación, elaboración y mantenimiento de alimentos con huevos: mayonesas, salsas, cremas...

El huevo es uno de los alimentos considerados como de alto riesgo, ya que es fácil que esté contaminado por bacterias patógenas, principalmente Salmonella. Por ello, en todos aquellos alimentos entre los que figure el huevo en fresco entre sus ingre-

dientes y que no vayan a sufrir posterior tratamiento térmico superior a 75°C, debe sustituirse éste por ovoproductos pasteurizados elaborados por empresas autorizadas. Además también:

- Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán un pH inferior a 4.2 en el producto acabado.
- La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato en el que figure el huevo u ovoproducto como ingrediente, será de 8°C hasta el momento del consumo. Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de 24 horas a partir de su elaboración.
- La elaboración y manipulación de mayonesas, salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las 24 horas, manteniéndose constantemente en refrigeración.

Preparación de platos fríos.

Hemos de tener presentes una serie de consideraciones a la hora de la elaboración de platos fríos:

- Se garantizará que todos los elementos que pasan a formar parte de un plato frío han estado refrigerados por separado ante de mezclarse.
- La preparación de los platos fríos se realizará con la mínima antelación posible y se mantendrán refrigerados hasta el momento de su utilización.
- La preparación de platos fríos se ha de realizar en una superficie y utilizando unos utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos. Es especialmente recomendable en este tipo de plato la utilización de guantes de un solo uso.
- No mezclar productos fríos y calientes, porque la temperatura resultante favorece el crecimiento de bacterias.
- Si se utilizan productos en los que entra el huevo entre los ingredientes (mayonesas, salsas, cremas...) se utilizarán ovoproductos de industrias autorizadas.

[F]

Fíjate

Los alimentos, una vez finalizados los procesos de preparación y cocinado, deben ser servidos de inmediato para su consumo, si no fuera posible se optará por alguno de los diferentes métodos de conservación, pero nunca se mantendrán a temperatura ambiente.

En función del tipo de alimento, el mantenimiento deberá ser:

- BUFFET FRIO:** los alimentos se mantendrán a una temperatura entre 1 y 3°C.
- BUFFET CALIENTE:** los alimentos se mantendrán a una temperatura superior a 65°C.

En ambos casos, los alimentos así mantenidos estarán protegidos por vitrinas totalmente cerradas.



Capítulo Siete

Medidas Preventivas:
Autocontrol y APPCC

1. ¿Qué debemos saber?

Al finalizar este bloque temático el lector entenderá el denominado APPCC como un sistema preventivo tendente a garantizar la máxima seguridad y salubridad de los productos alimenticios mediante la identificación de sus peligros y riesgos.

2. Temas a tratar:

Los sistemas APPCC en la Higiene Alimentaria:

conoceremos el sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos sus características, requisitos y beneficios y la reglamentación al respecto.

Los sistemas APPCC en la Higiene Alimentaria.

El sector de la Hostelería se ha caracterizado por intentar dar en todo momento la máxima calidad en su servicio al cliente. Dentro de esta filosofía de trabajo es donde se enmarca el llamado sistema APPCC de autocontrol.

[!] Concepto Clave

APPCC son las siglas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

Ya en el prólogo del Real Decreto 2207/95, se establece que las empresas del sector alimentario son las responsables de la higiene en sus establecimientos, y para ello, dichas empresas deberán realizar actividades de autocontrol, entre las que se nombra explícitamente el sistema APPCC, el cual lo consideraba ya como un sistema imprescindible para garantizar la higiene de los productos alimenticios dentro de cada empresa.

Este sistema APPCC es una herramienta que ayudará a las empresas del sector a mejorar la calidad de su actividad cotidiana, y lo que es más importante, les proporcionará una metodología de trabajo encaminada a garantizar la máxima seguridad y salubridad de los productos alimenticios mediante la identificación de peligros y riesgos presentes en la actividad laboral.

[F] Fíjate

En resumen, los sistemas APPCC proporcionan una serie de medidas orientadas a garantizar que los riesgos que se han identificado han desaparecido y se han asumido medidas para impedir que vuelvan a aparecer.

Autocontrol APPCC.

El APPCC es realmente un sistema preventivo de control. Se fundamenta en identificar aquellos riesgos específicos asociados a la producción de los alimentos en el establecimiento, y una vez conocidos, establecer sistemas concretos de vigilancia, junto con una planificación de acciones correctivas a aplicar cuando se detecten desviaciones de los límites establecidos.



[E]**Ejemplo**

La temperatura de conservación de los alimentos: se establecen medidas de vigilancia como es el registro diario de las temperaturas de las cámaras, y ante desviaciones de éstas, se tomarán las medidas oportunas como bajar o subir la temperatura, avisar a mantenimiento o lo que sea preceptivo.

El APPCC permite planificar cómo evitar los problemas que nos puedan surgir, estableciendo controles dentro del proceso de producción y del flujo de los alimentos, en lugar de esperar a que éstos ocurran para controlarlos, con lo que se rechazarán menos productos al final de la cadena y se garantizará la salida al cliente de alimentos seguros.

[F]**Fíjate**

Un buen autocontrol nos evitará muchas medidas correctivas innecesarias.

La **implantación y desarrollo del sistema** ha de ser realizado por un equipo de especialistas cualificados integrado por los/as responsables del establecimiento en materias diversas como compras, limpieza, mantenimiento, la gerencia y expertos en seguridad alimentaria. Pero además, todos y cada uno de los trabajadores del establecimiento se han de implicar, pues es un sistema que afecta a todos.

Para poder llegar a implantar el sistema APPCC se hace necesaria tener una metodología de trabajo basada en los pilares de la higiene alimentaria, como son las guías de buenas prácticas higiénicas.

[!]**Concepto Clave**

Las Guías de Buenas Prácticas Higiénicas tienen como objetivo principal dar apoyo de una manera visual y didáctica a las actuaciones dentro del establecimiento, informando de las recomendaciones imprescindibles para garantizar la salubridad de los alimentos.



Qué características tienen las guías:

- Es el texto de consulta al que se puede recurrir para saber qué medidas deben adoptarse para garantizar que los alimentos que se sirven son seguros.
- Sirve como herramienta de ayuda para diseñar y aplicar un sistema de autocontrol. En ella se explican los peligros que pueden aparecer durante cada una de las fases que comprende la preparación y el servicio de comidas; las medidas que deben adoptarse para evitarlos o minimizarlos a niveles aceptables; la manera de vigilar cada una de aquellas fases; y finalmente qué hacer en el caso de detectar que algo va mal.
- Constituye un marco de referencia, tanto para los responsables de las empresas, como para los inspectores sanitarios de la Administración.

[F]

Fíjate

Además de basarse en las guías de correctas prácticas higiénicas, para llegar a una exitosa implantación del sistema, deberemos cumplir con unos requisitos previos básicos como son:

- Tener un adecuado programa de limpieza y desinfección.*
- Poseer un programa de desinfección, desinsectación y desratización.*
- Tener un control sobre las materias primas que entran en nuestro establecimiento mediante un control y registro de los proveedores.*
- Realizar un adecuado proceso de recepción, almacenamiento, conservación y elaboración de los alimentos.*
- Garantizar una formación adecuada a los manipuladores de alimentos.*

BENEFICIOS DEL SISTEMA APPCC

- Aumenta la seguridad de los productos que servimos.
- Identifica riesgos en cada etapa de elaboración y propone medidas preventivas.
- Es aplicable a la totalidad de la cadena alimentaria.
- Reduce los costos ocasionados por el necesario control analítico del producto acabado.
- Proporciona una evidencia documentada del control de los procesos en lo referente a la seguridad.
- Puede constituir una ayuda para demostrar el cumplimiento de las especificaciones, códigos de prácticas y/o legislación, facilitando las labores de inspección por parte de las autoridades.
- Es un procedimiento particularizado para cada establecimiento, adaptado a cada realidad de forma que le permite mejorar la calidad de sus productos, intentando minimizar las toxiinfecciones alimentarias y el deterioro de los alimentos.





Glosario, Legislación y Bibliografía

Glosario

ATP

Autorización para el Transporte de Perecederos. Es obligatoria para aquellos proveedores que nos suministren cualquier tipo de mercancía perecedera como carnes, pescados, frutas, etc.

Bacteria

Organismos vivos de tan reducido tamaño que son invisibles al ojo humano. Algunas clases pueden causar toxiinfecciones alimentarias. Sinónimos: gérmenes, microorganismo.

Contaminación cruzada

Proceso por el cual un agente indeseable (biológico, químico o físico) es transportado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles o superficies empleadas en su manipulación.

Desinfección

Es la destrucción de microorganismos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos, de forma que se reduzca el número de microorganismos a un nivel tal, que no de lugar a contaminación de los alimentos que contacten con las superficies o útiles desinfectados.

Desinsectación

Dstrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.

Desratización

Dstrucción de roedores, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.

Higiene alimentaria

Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, incluyendo la preparación, manipulación y suministros al consumidor.

Higienización

Procesos conjuntos de limpieza y desinfección. Incluye una pre-limpieza de restos groseros de suciedad, una limpieza principal, enjuagado, desinfección mediante un desinfectante o agua caliente (85°C), enjuagado final y secado, bien mediante aire seco o con papel de un solo uso.

Intoxicación

El agente que produce la enfermedad es una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento. Las intoxicaciones cursan por lo general, más rápidamente que las infecciones.

Infección

El agente causal que produce la enfermedad es la ingestión de microorganismos que se han multiplicado en el propio alimento.

Medidas correctivas

Acciones que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los PCC indican pérdida en el control del proceso. Desviaciones en los límites críticos establecidos.

Patógenos

Son los gérmenes que producen enfermedades en el hombre.

Plagas

Conjunto de insectos o roedores que se encuentran en una densidad tal que puedan llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre y/o su bienestar

Punto de control crítico (PCC)

Fase, etapa o procedimiento en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema APPCC

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Es un sistema de autocontrol de la propia empresa encaminada a garantizar la salubridad de los alimentos. El sistema permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Toxiinfección

Designa, de forma conjunta, tanto las infecciones, como las intoxicaciones alimentarias.

Zona de peligro

Zona que requiere un alto grado de higiene y en la que han de observarse las prácticas correctas de higiene por el personal, las materias primas, el equipo y el medio ambiente, para evitar la contaminación por microorganismos patógenos.

Legislación

Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. (BOE núm. 50 de 27/02/96).

Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (BOE núm. 048 de 25/02/2000).

Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (BOE núm. 11 de 12/01/2001)

Decreto 73/2001 de 2 de abril, del Gobierno valenciano, por el que se fijan normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos y el procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación. (DOGV de 6/04/2001)

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. (BOE núm. 171 de 18/07/2003).

Bibliografía

Comedores colectivos. Códigos de Buenas Prácticas. Marta Malo. Gobierno de Cantabria. 1997.

Control de plagas en la industria alimentaria. Juan Rodríguez Gómez. Alimentación Equipos y Tecnología. Septiembre 1998.

Curso de Higiene Alimentaria para Profesionales de Hostelería. Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y Provincia. 2001.

Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos. D. Hazelwood y A.A. Mclean. Ed. Acribia. 1994.

El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Su aplicación a las industrias de alimentos. ICMSF.

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Hostelería. Ministerio de Sanidad y Consumo. Federación Española de Hostelería. 2000.

Higiene de los alimentos. N. Johns. Ed. Acribia.

Higiene y toxicología de los alimentos. Hobbs y Robert. Ed. Acribia.

Informe de la 25 Reunión del comité del codex de higiene de los alimentos. Comisión del Codex Alimentarius. 1991. Washington.

Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. R. Eley. Ed. Acribia 1992.

Manipulación correcta de los alimentos. Guía para gerentes de establecimientos de alimentación. M. Jacobs. OMS. 1990.

Manipulación correcta de los alimentos. M. Jacobs. OMS.

Manual de Buenas Prácticas para el control de vectores y plagas. Comunidad de Madrid. Documento Técnico de Salud pública, nº 49.

Manual para Manipuladores de Alimentos. Ministerio de Sanidad y Consumo. 1989. Madrid.

Principios generales de higiene de los alimentos.
Codex Alimentarius, Alinorm 95/13.

Programa de formación de Higiene Alimentaria. Hostelería. Consejo de Cámaras de Comercio, Industria y Navegación de la Comunidad Valenciana. 2002.

Restauration en Collectivite (Regles d'hygiene) Comité francais d'éducation pour la sante.

Sanidad Alimentaria. Howard y Roberts. Ed. Acribia.

Seguridad alimentaria. Principios fundamentales. Chartered Institute of Environmental Health. 1999.

Teoría del Catering. Kinton, Ceserani, Foskett. Ed. Acribia.

Documento

Programa de limpieza y desinfección

Código

Área

Lugar

Productos y Utensilios

Método

Frecuencia

Fecha

Responsable

Firma:

Documento

Ficha de Proveedores

Código

N° de Proveedor

Identificación

Domicilio

Teléfono

Código Asignado

Producto Suministrado

Fecha de Alta

Autorización
Sanitaria

SI (Adjunto):

NO / Motivos:

Acreditación
APPCC

SI (Adjunto):

NO / Motivos:

Transporte
ATP

SI (Adjunto):

NO / Motivos:

Plan L+D
Transporte

SI (Adjunto):

NO / Motivos:

Fecha

Motivo de la incidencia

Partes de Incidencia

Fecha de Revisión

Responsable

Firma:

Producto

PARÁMETROS DE FRESCURA

PESCADOS FRESCOS

Es importante realizar un control organoléptico de los pescados frescos consistente en comprobar su estado de frescura (piel, ojos, branquias, olor, carne, etc.)

Los pescados frescos deben adquirirse preferentemente enteros, porque de esta manera pueden juzgarse mejor, tanto los caracteres diferenciales específicos como los de frescura.

Deberán ir presentados en bandejas o recipientes cubiertos con hielo, sin agua, y nunca se regarán.

Deberá comprobarse visualmente la ausencia de parásitos (Anisakis) en la carne del pescado

PESCADO CONGELADO

Se permite la venta de pescado descongelado, siempre que esté identificada dicha cualidad y la descongelación se haya realizado en establecimientos autorizados para tal fin.

CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS

Se recomienda hacer un control organoléptico, mediante el cual se podrá comprobar su estado de frescura.

La langosta, bogavante, centollo, buey de mar y nécora deben comprarse vivos o cocidos y las hembras no deben llevar las huevas adheridas.

CARNE FRESCA

Se deberán comprobar las condiciones higiénicas de la carne fresca durante el transporte. El reparto se realizará en camiones isotermos, con las canales y medias canales colgadas.

Los trozos de carne y despojos deben transportarse suspendidos, colgados en soportes, embalados o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión.

Las piezas deben presentar las características propias de frescura, aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal, etc. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas.

Siempre que sea posible (cuando se cuente con personal y medios adecuados para realizar el despiece), deben adquirirse piezas enteras, e incluso canales, medias canales o cuartos: su conservación es más segura y se evitan posibles contaminaciones cruzadas.

Durante la recepción de vísceras: Se deben extremar las exigencias de higiene, la limpieza y el buen estado de los contenedores (que nunca serán de madera, cartón o ningún otro material absorbente).

HUEVOS

Restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabora y conserve alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia, deberán comprar ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas.

Los establecimientos citados podrán comprar y utilizar huevos frescos, siempre y cuando a los alimentos que se elaboren con ellos se les aplique un tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Para ello, se deberá controlar la temperatura del alimento durante su elaboración, con termómetros adecuados, para comprobar que dicho producto ha alcanzado la temperatura citada.

Se deberán adquirir huevos con la cáscara entera, limpia y sin defectos. Se deben desechar aquellos que se presenten sucios, rotos, agrietados o con deformaciones de la cáscara.

Los embalajes de los huevos deberán llevar la siguiente información: clase o categoría, número de huevos, marca o nombre o razón social y domicilio y especie animal de procedencia, en caso de huevos distintos a los de gallina. En el caso de que el embalaje contenga huevos refrigerados deberá llevar indicado, además, la fecha de entrada en la cámara y el país de origen, si son de importación.

OVOPRODUCTOS

Los documentos de transporte deberán incluir: el tipo de producto, con mención a la especie de origen, el número de lote, el lugar de destino, el nombre y la dirección del primer destinatario, así como la marca de salubridad.

PRODUCTOS CONGELADOS

Los productos congelados no deben haber sufrido descongelaciones ni recongelaciones sucesivas.

Los factores que indican mala conservación o irregularidades en la cadena de frío son: la formación de escarcha, las coloraciones anormales (amarillentas o pardas en los pescados, oscurecimiento de las carnes), el ablandamiento perceptible a la presión de los dedos, roturas o desgarros, etc.

LEGUMBRES

Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.

FRUTAS&HORTALIZAS

Deben estar limpias, sanas, identificadas y clasificadas de acuerdo con la variedad y la categoría comercial.

Documento

Reg. Mens. T° Camaras Refrigeración

Cámara

Mes

Código

Día		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Quando	T°																																

MAÑANA	0°C																																
	+1°C																																
	+2°C																																
	+3°C																																
	+4°C																																
	+5°C																																
	+6°C																																
	+7°C																																
	+8°C																																
	+9°C																																
OTRA																																	

TARDE	0°C																																
	+1°C																																
	+2°C																																
	+3°C																																
	+4°C																																
	+5°C																																
	+6°C																																
	+7°C																																
	+8°C																																
	+9°C																																
OTRA																																	

Fecha

Responsable

Firma:

Documento

Reg. Mens. T° Camaras Refrigeración

Cámara

Mes

Código

Día		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Quando	T°																																	
MAÑANA	>-13°C																																	
	-13°C																																	
	-14°C																																	
	-15°C																																	
	-16°C																																	
	-17°C																																	
	-18°C																																	
	-19°C																																	
	-20°C																																	
	-21°C																																	
<-22°C																																		

TARDE	>-13°C																																	
	-13°C																																	
	-14°C																																	
	-15°C																																	
	-16°C																																	
	-17°C																																	
	-18°C																																	
	-19°C																																	
	-20°C																																	
	-21°C																																	
<-22°C																																		

Fecha Revisión

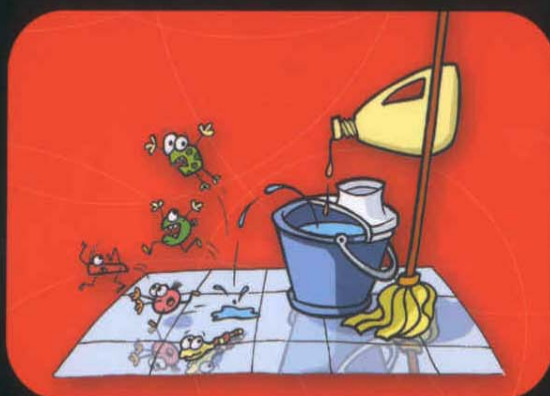
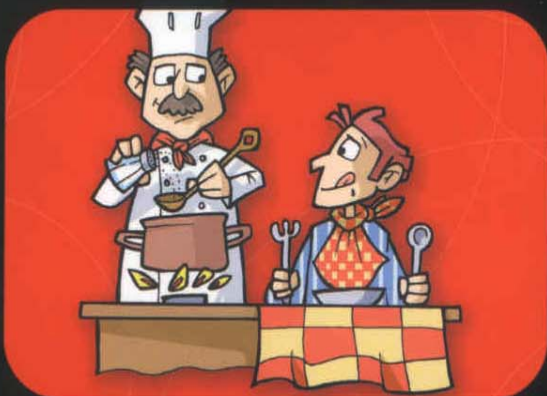
Realizado por

Firma:

- 1 Disponer de espacios distintos para la preparación de los alimentos crudos y los cocinados. 
- 2 Utilizar equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos cocinados. 
- 3 Si no es posible utilizar equipos y utensilios diferentes, lavar y desinfectar a fondo cuando se manipulen alimentos distintos, crudos y cocinados. 
- 4 Emplear tablas de cortar de diferentes colores para cada tipo de alimentos. 
- 5 Instalar esterilizadores de cuchillos 
- 6 Preparar, con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, las comidas dispuestas para servir. 
- 7 Aplicar buenas prácticas de manipulación e higiene personal. 
- 8 Aplicar los programas de limpieza. 

- Ir al WC
- Manipular alimentos crudos
- Tocar desperdicios y basuras
- Tocarse la nariz, oídos, ojos, boca, rascarse la cabeza
- Manipular objetos no rigurosamente limpios: dinero, pañuelos de tela, basuras, etc...
- Antes de incorporarnos al trabajo o tras los descansos o interrupciones.





FEDERACION EMPRESARIAL DE HOSTELERIA
DE VALENCIANA Y PROVINCIA

 GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT