

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE Y PUNTOS DE CONTROL. GESTIÓN DE ALÉRGENOS.



cafestore

sacyr

CONTENIDO

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Actitudes Higiénicas

2. HIGIENIE ALIMENTARIA: CONTAMINACIONES

1. Causas
2. Tipos de toxiinfecciones alimentarias

3. APPCC Y PRE-REQUISITOS

4. PELIGROS Y CONTROLES A REALIZAR EN CADA FASE

1. Recepción de Materias Primas
2. Almacenamiento
3. Preparaciones Previas
4. Elaboración de Alimentos
5. Mantenimiento de Platos Elaborados
6. Emplatado
7. Distribución y Servicio de Platos
8. Limpieza de equipos e instalaciones.

5. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

MANIPULADOR



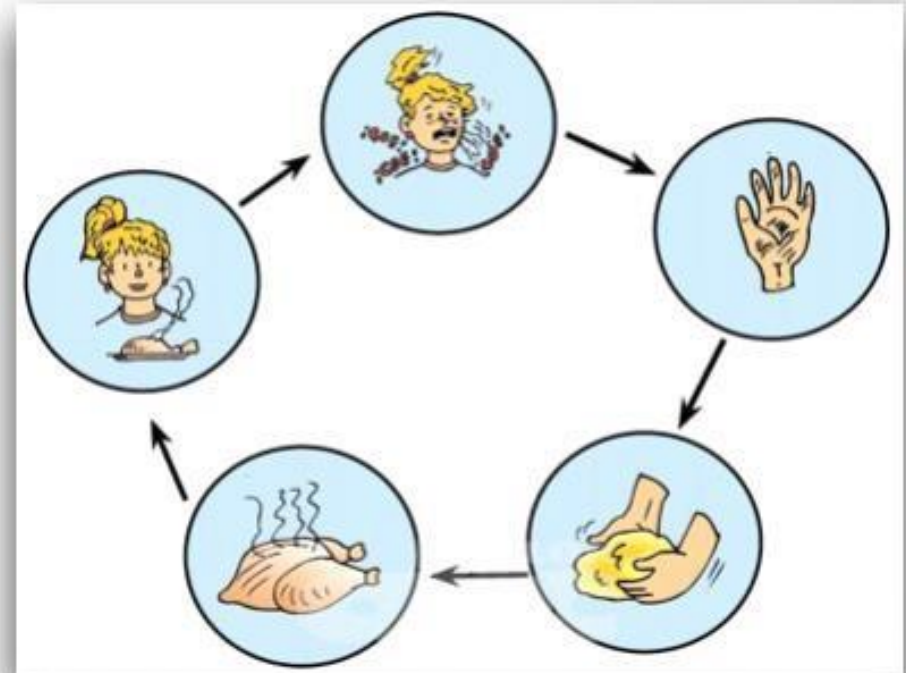
Manipulador de Alimentos

Toda persona que por su actividad laboral entre en contacto directo con los alimentos

- ① En actividades de preparación, elaboración, manipulación o envasado de alimentos.
- ② En actividades de almacén, distribución y venta.
- ③ En la preparación culinaria para consumo directo sin envasar, tanto en la hostelería y restauración como cocinas y comedores colectivos.

Manipulador

- ❑ El personal que manipula alimentos desempeña una función muy importante en la tarea de **preservar la higiene de los alimentos**.
- ❑ Una manipulación incorrecta de los alimentos puede dar lugar a que los microorganismos patógenos entren en contacto con los alimentos y, en algunos casos, sobrevivan y se multipliquen en un número suficiente para **causar enfermedades al consumidor**.



Higiene Alimentaria



Higiene Alimentaria

FAO, Food and Agricultural Organization

“Es el conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas. La correcta manipulación de los alimentos tiene como objetivo evitar su contaminación para prevenir la aparición de las enfermedades alimentarias.

- ① **Correcta manipulación**
- ② **Control de peligros**
- ③ **Formación de los manipuladores**

Higiene Alimentaria

Deficiente higiene alimentaria

Contaminación de los alimentos.

Reclamaciones de los consumidores

Aparición de plagas

Intoxicaciones alimentarias, en ocasiones, graves

Pérdida de imagen y de credibilidad en el mercado

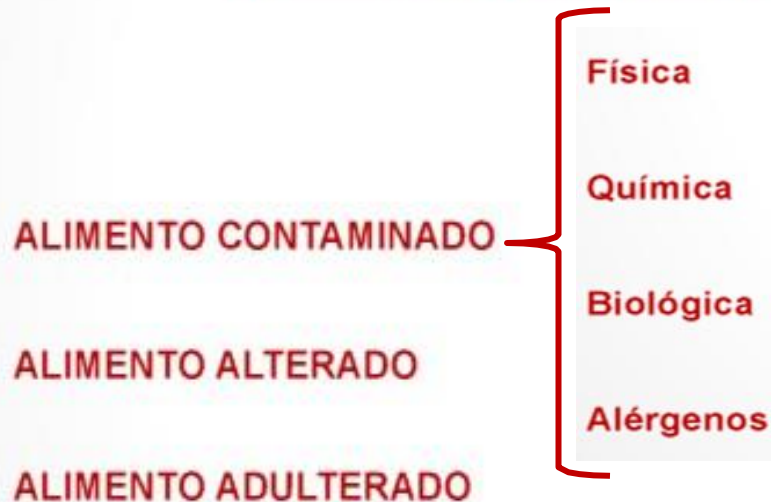
Penas y sanciones legales. Responsabilidad civil.



PROBLEMAS



PRINCIPALES PROBLEMAS Presentados en los alimentos



ALIMENTO CONTAMINADO

Es aquel que tiene sustancias tóxicas, organismos vivos o microorganismos (parásitos, mohos) y que su consumo supone un riesgo para la salud, pudiendo causar enfermedades, ejemplo ensaladilla rusa, nata. También si contienen componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas.

CAUSAS

CAUSAS DE CONTAMINACIÓN

como llegan los gérmenes a los alimentos

- Los manipuladores
- Los alimentos crudos
- Los utensilios
- Los recipientes con residuos
- El agua
- El aire
- Las plagas
- Los animales de compañía
- El suelo



Contaminación Física

ALIMENTO CONTAMINADO



Contaminación Química

- Caso Real: Restos de desengrasante en botella de mosto.

Buenas tardes,

Debido a una alerta alimentaria, los centros en los que serváis mosto de la marca JUVER de 200ml, debéis inmovilizar de manera INMEDIATA TODAS las unidades de las que dispongáis, hasta que por parte de las autoridades sanitarias se aclare cuáles son los lotes afectados.

Por el momento el lote identificado es el L-9387234, si bien deben inmovilizarse TODAS las unidades independientemente del lote del que se trate.

Por favor, para cualquier duda contactad con el Departamento de Calidad.

Gracias por vuestra colaboración.



Contaminación Biológica



Roedor



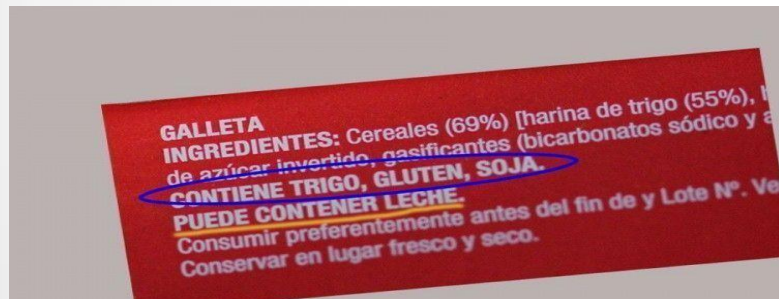
Anisaki

TIPOS CONTAMINACIÓN



CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS

Información sobre la posible presencia no deseada de sustancias o nutrientes que causan alergias o intolerancia



ALIMENTO ALTERADO

- Casos reales: Pan de molde, lomo o jamón york con moho.



ALIMENTO ADULTERADO

Son aquellos alimentos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico con intenciones de fraude. Ejemplo: Leche aguada y/o descremada ofrecida como leche entera.



CONTAMINACIÓN



CONTAMINACIÓN CRUZADA

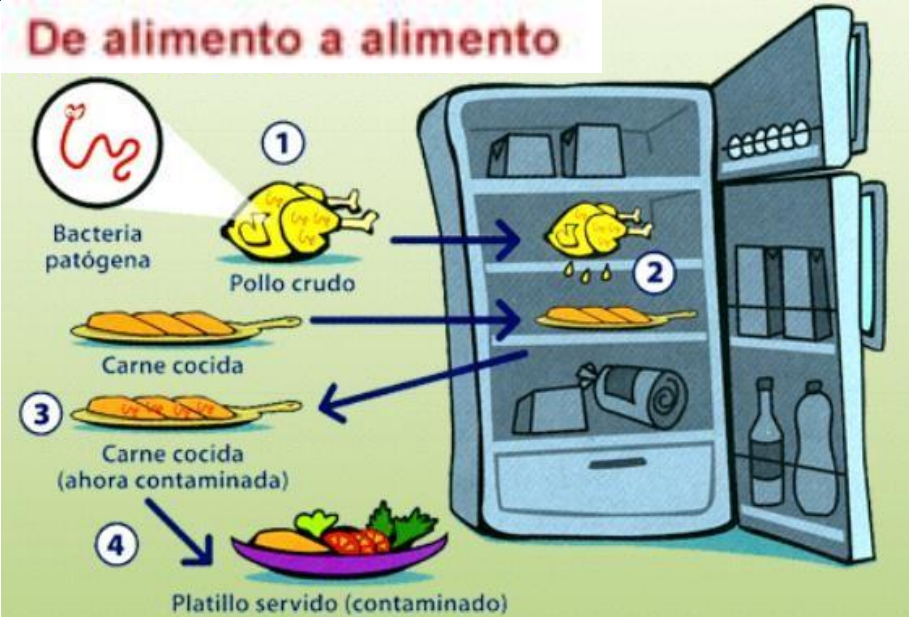
La contaminación cruzada es una de las formas más frecuentes de causa de toxiinfección alimentaria, produciéndose cuando los gérmenes pasan desde un alimento, normalmente crudo, portador de gérmenes patógenos, a otro listo para el consumo, a través de utensilios, equipos, superficies, maquinaria, ropa o manos.

De alimento a alimento

A traves del manipulador

A traves de los utensilios

De alimento a alimento



A través del manipulador



A través de los utensilios



PREVENCIÓN

Examinar minuciosamente los alimentos, envases y etiquetas

Verificar fechas de consumo

Mantenimiento de temperaturas adecuadas

No romper la cadena de frío

Proteger debidamente los alimentos

Colocarlos alimentos en recipientes a fin de evitar exudados

No descongelar a temperatura ambiente

Conservar en refrigeración hasta la preparación

Mantener en caliente 60° si hay que esperar a servir



APPCC



ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Permite **eliminar o minimizar los peligros de contaminación** de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Permite **localizar los lugares y momentos en los que se puede producir un problema**. De este modo, es posible establecer las medidas preventivas o correctoras más adecuadas antes de que el producto esté ya fabricado o elaborado.

Permite ofrecer **alimentos más seguros y de mayor calidad**. Esto revierte en una reducción de costes (sanitarios, económicos, de imagen...).

Permite a los establecimientos **cumplir con los requisitos legales que exigen disponer de un sistema de aseguramiento de la calidad** demostrando que se han tomado todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad de sus productos y que cumple con la normativa vigente.

OBLIGACIONES LEGALES

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Los principios incluidos en el citado Reglamento quedan descritos en el “Manifiesto de la inocuidad de los alimentos” publicado por la dirección de Sacyr.



MANIFIESTO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Sacyr apuesta por un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos basado en los requisitos legales y reglamentarios, así como los necesarios para asegurar la seguridad en la elaboración y entrega al cliente, en el marco de sus actividades de:

“Elaboración y almacenamiento de alimentos sometidos y no sometidos a tratamiento térmico y servicio de comidas en local propio”

Este Manifiesto proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de inocuidad y se basa en los siguientes principios y compromisos:

- Cumplimiento de los requisitos convenidos con nuestros clientes y consumidores, consolidando su confianza en nuestra organización.
- Satisfacción de las necesidades y expectativas de los consumidores en calidad, elaboración de productos seguros y dentro de la legalidad.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos a asegurar la trazabilidad y las condiciones higiénico-sanitarias de nuestros productos, así como los estándares y buenas prácticas aplicables.
- Trabajar con el objetivo de perseguir la mejora continua de nuestros procesos de trabajo, asegurando el cumplimiento de nuestra responsabilidad ambiental y nuestra responsabilidad ética y laboral.
- Favorecer unas condiciones de trabajo adecuadas para conseguir un entorno inocuo y que permita garantizar la seguridad del producto.
- Generar puentes de comunicación continuos y directos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Compromiso de definir el manifiesto de la inocuidad de los alimentos de nuestra organización potenciando su conocimiento, entendimiento y aplicación por parte del personal de la organización y partes interesadas.
- Compromiso de promover la implicación y concienciación del personal mediante la formación continuada de sus trabajadores.

La Dirección de Sacyr entiende que los procesos asociados a la inocuidad de los alimentos no pueden imponerse desde fuera, sino que deben nacer desde el interior del equipo humano que se dedica a la prestación de servicios de restauración, y anima a todas estas personas a incorporarlos en su forma de trabajo.

La Dirección de Sacyr se compromete a mejorar continuamente el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos implantado, en las revisiones periódicas que mantiene anualmente y mediante el establecimiento de objetivos y acciones de mejora y a la dotación de los recursos necesarios para su consecución.

Punto de control: PCO N°1	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
RECEPCIÓN: INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN	Temperaturas en producto según Procedimiento de buenas prácticas: ver instrucción de temperaturas (1-8°C según materia prima) y Tª Congelados ≤ -18°C. Se acepta una desviación de 1 grado para refrigerados y 3 para congelados. Cumplimiento legal en: Integridad de envases, embalajes y etiquetado. Caducidad de producto. t de vida útil/caducidad: Establecida por el fabricante. Mínimo tres días para fin de consumo.	Trabajar, siempre que se pueda, con límites más restrictivos de los establecidos. - P. Homologación de proveedores. -P. Evaluación de proveedores. -Trasporte de productos en vehículos, isoterms y/o refrigerados, -autorizados según normativa(ATP). -Especificaciones de producto conforme: integridad de envases. -Documentación: (boletines de análisis, certificados de garantía.) -Utilizar proveedores locales para conseguir que la distribución no supere las 2 horas	Producto: Inmovilización de producto refrigerado: Valorar el incumplimiento y tomar las decisiones de su destino según desviación interna (aceptación, reclasificación, devolución). • Eliminar los productos cuya fecha supere la vida útil/caducidad • Las frutas y verduras a excepción de la 4ª gama, se puede recepcionar a temperaturas superiores a los 8º C. • Eliminar y/o devolver al proveedor : los productos cuyos envases no estén íntegros y/o abollados. los productos en contacto con el suelo que indique que hay riesgo para la salud. • Devolución del producto si no tienen como mínimo 3 días de margen hasta fecha de caducidad/fin de consumo. PRODUCTO REFRIGERADO: Si la desviación de la Tª de producto no supera los 3ºC se reclasifica, para consumo en 48 horas. Si supera los 3ºC se desecha. PRODUCTO CONGELADO: Si la desviación de la Tª de producto no supera los 4ºC se reclasifica, para consumo en 48 horas. Si supera los 4ºC se desecha.

Pautas a tener en cuenta en la recepción de mercancías



Inspección

- Características organolépticas, aspecto
- Envasado y etiquetado
- Temperatura: Tª recepción
- Peso y cantidad

Control de temperatura

Chequear la temperatura de recepción según instrucciones del proveedor y en su defecto:

Congelados $\geq -18^{\circ}\text{C}$

Vegetales frescos $\leq 8^{\circ}\text{C}$

Vegetales 4ª gama $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Lácteos y derivados $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Ave, conejo y ovoproductos $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Carnes magras $\leq 7^{\circ}\text{C}$

Carne picada $\leq 2^{\circ}\text{C}$

Despojos $\leq 3^{\circ}\text{C}$

Transporte

- Transporte refrigerado, congelado o isoterma, comprobar Tª
- Caja de carga ordenada y limpia
- No incompatibilidad de alimentos

Cadena de frío

- Inspeccionar y almacenar inmediatamente
- No deben permanecer a temperatura ambiente los alimentos perecederos

Horario

- No aceptar producto fuera de horario
- No aceptar un producto dejado en la calle

No conforme

- Identificar el producto y aislarlo
- Ponedlo en la zona de NO conformes.

De acuerdo con el Real Decreto 1021/2022



Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

No obstante lo establecido en el punto 10 de la tabla, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte.

Punto de control: PCC N°1	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
ALMACENAMIENTO:	Temperaturas en producto que necesitan frío: Carnes magras $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ Despojos $T^a \leq 3^{\circ}\text{C}$ Carne de ave $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ C. picada $T^a \leq 2^{\circ}\text{C}$ Pescados frescos $T^a < 1^{\circ}\text{C}$ Frutas y verduras $T^a \leq 8^{\circ}\text{C}$ Ovo producto $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ Frutas y verduras 4ª gama $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ Lácteos y derivados $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ Yogures y postres lácteos $T^a \leq 6^{\circ}\text{C}$ Congelados $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$ Temperaturas en producto elaborado: $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ elaborado en >24 horas u 8°C (elaborado en ≤ 24 horas) Se acepta una desviación de 1 grado para refrigerados y 3 para congelados. t de vida útil/caducidad: Establecida por el fabricante. Mínimo tres días para fin de consumo.	Control de temperatura de los equipos de conservación en frío: Según contenido de cámara especificado en plan de buenas prácticas. Y control diario de caducidad, higiene, etiquetado y estiba de almacén y cámaras	Superados los límites de aceptación, se inmoviliza el producto y según la desviación de temperatura del producto y el tiempo de exposición se decide el destino del contenido de la cámara: -Aceptación, desechado o reclasificación para consumo inmediato. <u>Producto refrigerado y congelado:</u> Si la desviación de la temperatura de cámara no supera los 3°C de su límite crítico y la temperatura de producto es correcta, se cambia de cámara. Si no es correcta y la desviación $\leq 3^{\circ}\text{C}$ se reclasifica, para consumo en 48 horas. Si la desviación de cámara y producto supera los 3°C de su límite desecha.

Organización de cámaras

Tape todo el género y colóquelo así:

PARTE ALTA DE LA CÁMARA

Productos para alérgicos

Productos de 4ª y 5ª gama

Platos cocinados

Preparaciones frías

Embutidos

Frutas y verduras higienizadas/cortadas

Ovoproductos y lácteos

Carnes frescas crudas: SEPARADAS DE AVE

Pescado fresco

Descongelación

Frutas y verduras sin higienizar

Huevos frescos

PARTE BAJA DE LA CÁMARA



Identificar productos con fecha recepción/ elaboración,
apertura y caducidad secundaria

ALIMENTO	TIEMPO USO PERMITIDO
CONGELADOS EN EL CENTRO	3 MES
PRODUCTO DESCONGELADO	UNA VEZ DESCONGELADO SE CONSUME EN: *24 horas: PESCADOS, AVES, CARNE PICADA, OVOPRODUCTOS *48 horas: CARNES ROJAS, CERDO, ELABORADOS
ALIMENTACIÓN SECA	
NO PERECEDEROS (ARROZ, PASTA, LEGUMBRES, TES, CACAO...)	CADUCIDAD PROVEEDOR
CONSERVAS	
CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE Y VEGETALES (ZANAHORIA RALLADA, TOMATE FRITO, TOMATE TRITURADO)	2 DÍAS
PIMIENTO MORRÓN TIRAS, REMOLACHA, CALDOS INDUSTRIALES	3 DÍAS
PIMIENTOS PIQUILLO	5 DÍAS
ACEITUNAS	6 DÍAS
SALSAS Y MAYONESAS INDUSTRIALES	7 DÍAS
ENCURTIDOS	15 DÍAS
LACTEOS Y HUEVOS	
HUEVO PASTEURIZADO /HUEVINA	24 HORAS
QUESO CREMA Y QUESO FRESCO	3 DÍAS
LECHE UHT, NATA Y QUESOS LONCHEADOS/ RALLADO	5 DÍAS
CAMEMBERT	7 DÍAS
MANTEQUILLA Y HUEVO COCIDO	15 DÍAS
QUESO NO CURADO ENTERO	20 DÍAS
QUESOS CURADOS ENTEROS	1 MES
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	
EMBUTIDO NO CURADO O COCIDO LONCHEADO/PICADO (BACON Y YORK)	2 DÍAS
EMBUTIDO CURADO LONCHEADO/PICADO, LACÓN	5 DÍAS
EMBUTIDO NO CURADO O COCIDO ENTERO	20 DÍAS
EMBUTIDO CURADO ENTERO	1 MES
MATERIAS PRIMAS	
SALMÓN AHUMADO	48 HORAS
FRUTAS Y VERDURAS CUARTA GAMA	7 DÍAS
ELABORADOS EN EL CENTRO	
PRODUCTOS ELABORADOS EN EL CENTRO	4 DÍAS

**Siempre contamos el
día de apertura/
elaboración**

Etiqueta de trazabilidad:

Cafestore

NOMBRE PRODUCTO

FECHA RECEPCIÓN/LOTE

FECHA APERTURA ☐ ELABORACIÓN. ☐

FECHA CONGELACIÓN

FECHA DESCONGELACIÓN

*FECHA CADUCIDAD 2ª

*Elaborado: 4D. Con ingredientes de riesgo: 24H
(huevo, ave, picada)

Punto de control: PCO Nº2	Límites críticos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
PREPARACIÓN: HIGIENIZACIÓN DE VEGETALES DE CONSUMO EN CRUDO	[CLR] $\geq$ 100 ppm Tiempo máximo 5 minutos *Se deben tener en cuenta la especificaciones del Fabricante.	-Aumentar el tiempo mínimo, según las especificaciones del producto -Control de dosis y tiempo de actuación. -Utilizar producto para higienizar contrastado. -Aclarar con agua abundante. -Evitar embalajes, objetos personales y otros objetos potencialmente contaminantes. -Trabajar a temperaturas ambiente lo más bajas posibles (15°C).	Reajustar dosis antes de introducir el producto. En caso de superar dosis, y el producto este inmerso en el agua, aclarar abundantemente: (5 minutos bajo el grifo), concentración final del agua de aclarado no supere 1ppm. Si las salas no están refrigeradas y/o alcanzan los límites establecidos se reduce el tiempo de manipulación a 30 minutos. Si el tiempo de exposición del producto supera las 3 horas desde su preparación a su consumo se desecha si el producto supera los 10°C.

Desinfección de vegetales de consumo en crudo



En cada turno y antes de realizar la primera desinfección:

- 1º** Abrir el grifo y dejar correr la solución unos segundos.
- 2º** Sumergir brevemente la tira del test en la solución de prueba y sacudir el líquido sobrante.
- 3º** Verificar que el color es correcto (100ppm)
- 4º** Introducir los alimentos que se quieren higienizar
- 5º** Dejar en remojo asegurando la total sumersión de los productos durante 5 minutos
- 6º** Vaciar el agua y realizar dos aclarados.
- 7º** Conservar producto desinfectado en refrigeración hasta su uso



Si falla el dosificador, añadir 2ml de producto por litro de agua

Punto de control PCO Nº 3	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
CONGELACIÓN: Materia prima y producto elaborado	<u>Congelación</u> Reducir la temperatura Desde 4º a -5ºC en menos de 2 horas Almacenar el producto inmediatamente después de la congelación a -18ºC La vida útil del producto a congelar debe ser al menos de 4 días	No mantener los alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 30 minutos. Utilizar, siempre que se pueda recipientes poco profundos. - En los servicios que no tengan abatidor. Atemperar el producto un tiempo no superior a 1 hora. Posteriormente introducir el producto en la cámara de refrigeración sin tapar, colocación horizontal, dejando suficiente espacio entre bandejas para facilitar la circulación del aire, NUNCA apilar recipientes. Tras una hora tapar las bandejas. -Inmediatamente tras alcanzar los 4 grados, los productos a congelar pasar a la cámara de congelados. -No abatir productos por debajo de 60ºC Almacena el producto inmediatamente después del abatimiento a 4ºC. Almacenar el producto inmediatamente después de la congelación a -18ºC.	Si la desviación de la temperatura de la cámara no supera los 3ºC de su límite crítico se comprueba la temperatura del producto y si es correcta se cambia de cámara. Si no es correcta pero la desviación no supera los 3ºC se Reclasifica , para consumo en 48 horas. Si la desviación de la temperatura de la cámara supera los 3ºC de su límite crítico se comprueba la temperatura del producto y si supera los 3ºC se Elimina .

De acuerdo con el Real Decreto 1021/2022



a) Si se reciben envasados, se deberá mantener su envase original con la etiqueta en la que figure la fecha de caducidad o de consumo preferente. **Al lado de la misma se colocará una nueva etiqueta en la que figure la fecha de congelación, de manera que sean visibles ambas fechas.** En caso de fraccionamiento se identificarán todas las fracciones de manera que se puedan vincular inequívocamente con toda la información de la etiqueta original.

b) Si se congelan materias primas que se reciben sin envasar, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.

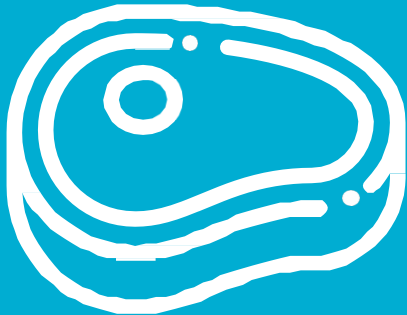
2. **En el caso de la carne fresca, se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o**

Podrá además realizarse la descongelación en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.

3. Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la **fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente** del producto congelado.

Punto de control PCO Nº 4	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
DESCONGELACIÓN: Materia prima y producto elaborado	<u>Tiempos de descongelación:</u> Proceso a 4°C el tiempo dependerá del formato, en todo caso la descongelación y consumo no deben suprar los 4 días. Excepcionalmente se puede completar la descongelación con agua potable corriente (no estancada) mantenida a temperaturas no superiores a 21°C durante no más de 4 horas. <u>Consumo:</u> En 24 horas desde la descongelación completa	Descongelación completa. -Utilizar recipientes que recoja el líquido de escurrido (rejillas o similares). -Limitar la cantidad de producto en los envases de descongelación. - Retirar envases y embalajes de los productos a descongelar. -Descongelar, siempre que se pueda, en un máximo de 4 días para producto ultracongelado y 2 días para producto congelado en el centro) - No re congelar el producto.	Si la temperatura de la cámara supera en 3 grados el límite de la cámara se toma la temperatura del producto y si está por debajo de 8°C se consume antes de 24 horas. Si superara esta temperatura se desecha.

Descongelar siempre en refrigeración



Tª cámara: 4°C máximo

Tª producto: de -18°C a 5°C

- Retirar los envases originales.
- Usar rejilla para evitar el contacto del líquido de descongelación con el producto.
- Nunca recongelar un alimento descongelado.
- Una vez descongelado, consumir el producto en 24 horas pescado y productos críticos (ave, huevo...) o en 48 horas desde descongelación (carne magra).

Punto de control: PCC nº 2	Límites críticos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
ELABORACIÓN: TRATAMIENTO TÉRMICO DE PRODUCTO PARA SU CONSUMO/ REGENERACIÓN	<u>Temperaturas de elaboración:</u> Productos de bajo riesgo $\geq 75^{\circ}\text{C}$ Productos con huevo, aves, carnes picadas y triturados $\geq 80^{\circ}\text{C}$ <u>Temperaturas de regeneración:</u> Deben cumplirse los mismos límites de temperatura que para la elaboración, en un tiempo máximo de 1 hora	Alcanzar las temperatura superiores siempre que sea Posible. Determinar los parámetro de cocción de cada receta en las fichas técnicas de platos (tiempo y Temperatura). Reducir el tiempo de permanencia de productos a temperatura ambiente en la zona de cocción al mínimo imprescindible	Producto: inmovilización de producto, valoración del incumplimiento. Si el producto no ha llegado a la temperatura indicada se regenera hasta alcanzar los parámetros correctos, siempre que el producto no haya descendido a T^{a} inferior a 65°C . Si no se puede se desecha. Proceso: Identificación de la causa y evitar su recurrencia. Ejemplo: zonas frías por circulación no homogénea de aire caliente, sondas no calibradas, mantenimiento de hornos inadecuado. Modificar parámetros de las recetas que permitan alcanzar la temperatura interior.

Punto de control PCO Nº 6	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
PREPARACIÓN/ ELABORACIONES DE PLATOS Frituras: Contaminación de producto con exceso de compuestos químicos.	Compuesto polares: $\leq 25\%$. Valor de la escala <4 Temperatura de aceite: $\leq 170^{\circ}\text{C}$	Regular la temperaturas de freidoras no superar los 170°C para evitar que se degrade el aceite. - Control de compuestos polares. - Filtrar el aceite si se observan residuos sólidos. - Trabajar Siempre con porcentaje igual o inferior al (24%). - Limpiar la freidora con frecuencia para evitar que se queden restos en el fondo. - Proteger los baños de fritura del contacto del aire del sol, tapándolos una vez finalizado la fritura.	Si el aceite ha superado los límites establecidos se desecha. - Desechar el aceite que hace espuma o echa humo - Si el olor del aceite es anormal retirar y eliminar a bidón de aceite usado. - Si el color del aceite es oscuro realizar la medición antes de utilizarlo. - Si el producto supera el límite de temperatura, se comprueba el nivel de degradación del aceite.

cafeSTORE

Buenas prácticas en tratamiento térmico

Riesgos en fritura: Compuestos polares (<25%)

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN Y COCINADO

- Controlar el nivel de compuestos polares antes de usar el aceite, cambiar en escala 3
- Mantener freidoras apagadas y tapadas si no van a utilizarse próximamente.
- No mezclar aceites diferentes
- Freír a 170°C máximo.
- Tras el uso, filtrar el aceite en frío para eliminar residuos sólidos
- Es preferible utilizar aceites vegetales en lugar de grasas animales.

Riesgos en fritura: Acrilamida

PRODUCTOS EN LOS QUE SE FORMA

- Alimentos fritos a base de patata
 - Galletas
 - Pan
- Alimentos empanados

PROCESOS EN LOS QUE SE FORMA

- Horneado
- Fritura
- Cocción
- Tostado

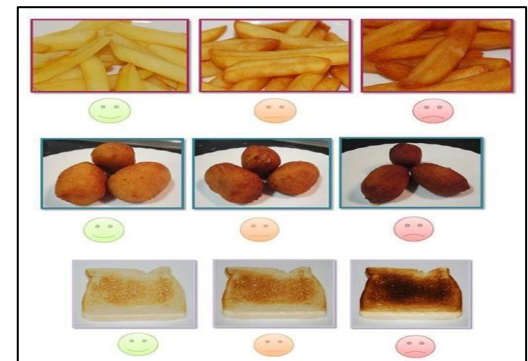
RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN Y COCINADO

- Conservación de patatas frescas a Tª ambiente en lugar fresco y oscuro. En caso de conservar a Tª regulada, acondicionar las patatas a Tª ambiente al menos dos horas antes de su uso.
- Someter a las patatas frescas a remojo con agua caliente y zumo de limón al menos 30 minutos antes de su tratamiento térmico.
- Adicionar la sal antes del tratamiento térmico.
- Favorecer los cortes con grosores superiores a 6 mm (patatas tipo dado frente a chips)
- Freír a 170°C máximo.
- El color óptimo es el dorado. Desechar el color marrón oscuro.
- Evitar tostarlo o quemarlo.

VALORES ESCALA

1	2	3	4	
0	1	1,5	2	2,5 % FFA

Cambio



Recogida de muestras testigo

8. Deberán disponer de comidas testigo, los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:

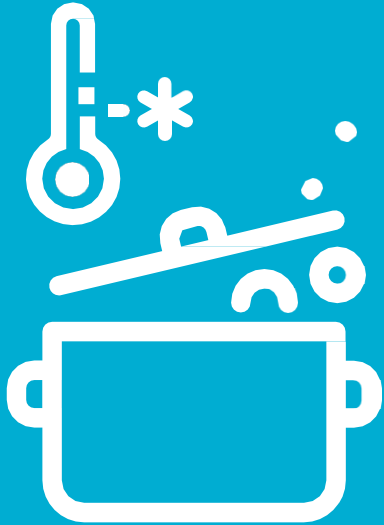
- a) Destinadas a residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades similares.
- b) En comedores colectivos (que tengan un menú común).
- c) Para medios de transporte.
- d) Para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa.
- e) Por encargo para grupos o eventos de **más de 40 personas**.

Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18°C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.



Punto de control PCO Nº 7	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO: ENFRIAMIENTO Producto elaborado	Enfriamiento Reducir la temperatura desde 60°C a 10°C en menos de 2 horas. En caso de no disponer de abatidor, pasar de 65°C a 8°C en 4 horas Almacenar el producto inmediatamente después del abatimiento a 4°C	No mantener los alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 30 minutos. Utilizar, siempre que se pueda recipientes poco profundos. - En los servicios que no tengan abatidor. Atemperar el producto un tiempo no superior a 1 hora. Posteriormente introducir el producto en la cámara de refrigeración sin tapar, colocación horizontal, dejando suficiente espacio entre bandejas para facilitar la circulación del aire, NUNCA apilar recipientes. Tras una hora tapar las bandejas. -No abatir productos por debajo de 60°C Almacena el producto inmediatamente después del abatimiento a 4°C.	Enfriamiento Se aceptan desviaciones de hasta 1°C. Si el producto no ha llegado a 8°C o 10°C en el tiempo máximo establecido, se reduce la utilización del producto, se podrá consumir ese mismo día (24 horas) si se somete a regeneración, si no el alimento se desechará.

Enfriamiento de los alimentos



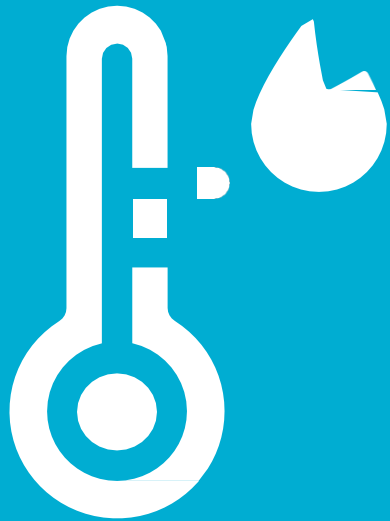
CON ABATIDOR: Reducir la temperatura desde 60°C a 10°C en menos de dos horas

SIN ABATIDOR: Reducir la temperatura desde 65°C a 8°C en 4 horas.

NUNCA enfriar productos por debajo de 60°C

Punto de control: PCC N° 3	Límites críticos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
PORCIONADO/ EMPLATADO: MANTENIMIENTO COMIDA LISTA PARA PORCIONAR Y EMPLATAR	<u>Platos calientes</u> Conservación a $T^{\circ} \geq 65^{\circ}\text{C}$ en equipo de mantenimiento adecuado hasta el emplatado. Equipo a T° mínima de 70°C <u>Platos fríos</u> Conservación a $T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$ en equipo de mantenimiento adecuado hasta el emplatado o 8°C si el producto se va a consumir en 24 horas	Formación en higiene y manipulación. Correcta aplicación de las normas de PCHM: Mascarilla, gorro y guantes bien puestos. Correcta higiene de los materiales que van a entrar en contacto. Protección de alimentos Conservar los alimentos a temperatura controlada Mantenimiento preventivo de equipos	Producto: Dar un golpe de frío y estabilizar temperatura. Se admiten desviaciones de 1°C . Desviaciones inferiores a 3°C se limita la vida del producto a 2 hora. Desviaciones superiores se desecha. Equipo: Si no alcanza la temperatura indicada no se utiliza hasta su reparación.

Mantenimiento de platos



CALIENTES

Temperatura del equipo $\geq 70^{\circ}\text{C}$

Temperatura del producto $\geq 65^{\circ}\text{C}$

FRIOS

Temperatura del equipo $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Temperatura del producto $\leq 4^{\circ}\text{C}$ u 8°C si

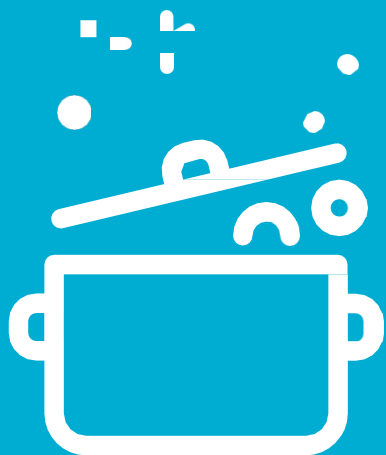
el consumo no supera las 24 horas

Punto de control PCO 8	Límites críticos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
SERVICIO	Desde que el alimento deja de estar a temperatura regulada hasta la entrega al cliente debe transcurrir máximo 1 hora	Formación en higiene y manipulación. Los platos se sirven a petición tratando de que el plato se encuentre fuera de temperatura el menor tiempo posible y en todo caso inferior a 1 hora	Producto: Desviaciones inferiores a 1 hora se aceptan. Desviaciones superiores se desecha.

Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos.

Artículo 18.

1. Los operadores podrán servir los productos alimenticios en recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos **aportados por la propia clientela** en el momento de hacer la compra.
2. La persona compradora será responsable de la higiene de los recipientes que aporta, así como de que estén fabricados con un material apto para el contacto de alimentos. No obstante, **quien vende siempre podrá rechazar el uso** de un recipiente si considera que el estado higiénico del mismo no es adecuado para garantizar la seguridad del producto.



Punto de control PCO 9	Límites operativos	Medidas preventivas	Medidas correctivas
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA Y UTILLAJE: Supervivencia microbiana en vajilla o utensilios Restos químicos	Tª de la máquina de lavado: Aclarado temperatura mínima de 82º C Agua del último aclarado con concentraciones de cloro iguales o inferiores a 1 ppm o pH entre 6,5-9,5	Establecer y controlar las temperaturas adecuadas de lavado y aclarado de vajilla. Prácticas correctas de higiene: -Retirar los restos de alimentos. -Siempre que se pueda enjuagar la vajilla antes de introducirla en el equipo de lavado automático. -Almacenamiento y protección de menaje y vajilla. Mantenimiento de los equipos. Temperatura de lavado por encima de los 50ºC.	Si la máquina de lavado no llega a la temperatura indicada lavar la vajilla de forma manual. Introducir la vajilla en disolución desinfectante, concentración 100 ppm 5 minutos. Aclarar manualmente utilizando temperaturas elevadas en el agua de aclarado. Se avisa al servicio técnico para que ajuste y/o repare los parámetros de lavado y aclarado

Importancia procesos de lavado: automático/manual



Lavado automático

- Antes de lavar eliminar los restos de alimentos.
- Tª de aclarado a Tª 82ºC
- No sobrecargar lavavajillas.
- Lavado homogéneo (agrupar por piezas en función de su naturaleza y suciedad).
- Desmontarlo periódicamente para limpiarlo.
- Comprobar periódicamente:
Correcto funcionamiento
Tª de aclarado correctos

Lavado manual

- Eliminación de restos de comida mediante frotado y cepillado con agua potable.
- Prelavado para evitar la suciedad en el agua.
- Aplicación detergente para eliminar capa suciedad.
- Aclarado con abundante agua caliente para eliminar la suciedad y el detergente residual.
- Secar al aire y en caso necesario usar papel.
- Aplicar el desinfectante y dejar actuar.
- Aclarado con agua abundante para eliminar desinfectante.

Protocolo de gestión de alérgenos

1º TRANQUILIDAD Y SENSACIÓN DE SEGURIDAD/ CONTROL al cliente alérgico/ intolerante:
“sí un momento, ahora mismo le digo lo que puede comer”. “Voy a consultar a cocina”

2º SE COMUNICA A COCINA LA INFORMACIÓN SOBRE EL ALÉRGICO Y:

a) ELABORACIÓN NUEVA: verdura cocida, pasta cocida, ensalada, un segundo a la plancha.

b) LEER ETIQUETADOS de todos los ingredientes de la elaboración nueva que le vayamos a dar, para comprobar que no lleva el alérgeno ni como ingrediente ni como traza.

c) SE ELABORA CON SARTENES, OLLAS, TABLAS, CUCHILLOS RECIÉN LIMPIOS, No en la plancha ni en la freidora, no patatas fritas de la freidora. En sartenes y ollas limpias.

d) SI DUDAMOS, llamamos a los responsables del servicio.

e) Al cliente le decimos que por favor espere, que le vamos a hacer una elaboración libre de trazas/alérgenos, ya que la comida que hay en la línea no se puede asegurar que no haya sufrido una contaminación cruzada.

3º Muchísimo cuidado con desayunos meriendas, los postres, el pan del menú.

Cuando haya un alérgico o intolerante, hay que asegurarse de leer los etiquetados de todos los alimentos que le damos, antes de dárselos.

ALERGIA A LA PLV: Quiere decir alergia a la proteína de leche de vaca = podríamos decir que es alergia a la leche de vaca.

- Leche sin lactosa: es leche de vaca, sin lactosa, lo puede tomar un intolerante a la lactosa pero NO LO PUEDE TOMAR UN ALÉRGICO A LA PLV (ALERGIA A LA PROTEINA LECHE DE VACA).
- Leche de soja: no tiene nada que ver ni con la leche de vaca ni con la lactosa. Con lo cual, LO PUEDE TOMAR tanto un intolerante a la lactosa, como un alérgico a la proteína de la leche de vaca.

Punto de control PCO Nº 5	Medidas preventivas	Medidas correctivas
ELABORACIONES DE DIETAS CON RESTRICCIONES: Comidas para alérgicos	Fichas técnicas de los platos, indicando la marca del ingrediente, y fichas técnicas de producto, con declaración de alérgenos. -Higienización de las superficies y equipos antes de comenzar las preparaciones. -Identificar en el control de elaboración los ingredientes de cada plato. -No realizar las preparaciones con otras elaboraciones que contengan el alérgeno. -Realizar las elaboraciones para alérgicos a primera hora de la mañana o en dependencias separadas al resto de los alimentos. - BPH, en la elaboración de las comidas para evitar trazas. -Aplicar plan de alérgenos (control y comunicación de alérgenos) -Formación de los manipuladores de forma específica.	Si se varía puntualmente una marca de ingrediente, se revisan los alérgenos, y se documenta en el informe de no conformidad las variaciones en la declaración. Si procede, se sustituye por otro plato para los usuarios que lo requieran. -Si puntualmente, no se elabora el plato respetando la ficha técnica y/o existe duda respecto del cumplimiento de las mismas se documenta en el informe de no conformidad las variaciones en la declaración. Si procede, se sustituye por otro plato para los usuarios que lo requieran. -Si los equipos y superficies no se han higienizado con anterioridad y puede haber sospechas de contaminación cruzada no se sirve el plato a los usuarios con alergias. -Si la variación de la composición del plato con respecto a la ficha es permanente se modifica.