

aERCOV

Asociación Empresarial de Restauración Colectiva  
de la Comunidad Valenciana



# GUÍA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN COMEDORES ESCOLARES

# 5. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN



Las empresas del sector alimentario deben garantizar que su personal reciba formación en higiene alimentaria de forma continuada, así como motivarlos para que comprendan y apliquen los principios generales de higiene haciéndolos partícipes de su responsabilidad para asegurar la salud de los consumidores. La definición de las normas mencionadas incluye al menos, los criterios relacionados a continuación.

### 1. NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE PERSONAL, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

#### 1.1. HIGIENE PERSONAL

- El personal manipulador deberá ser consciente del riesgo de no aplicar las normas básicas de higiene en la manipulación de alimentos para el sector.
- De manera general, el personal debe conocer y cumplir las instrucciones de trabajo dadas por la empresa con tal de garantizar la seguridad y salubridad de los productos.
- Los manipuladores no realizarán ninguna práctica que pueda contaminar los alimentos.
- Los manipuladores **no deben comer, fumar, masticar chicle** mientras trabajan. No se debe **tocar la nariz, la boca ni los oídos si se está manipulando alimentos**, y si es inevitable, después hay que lavarse bien las manos.
- Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o presente infecciones cutáneas o diarrea que puedan contaminar los alimentos deberá informar al responsable del establecimiento para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.
- **Las heridas se protegerán con apósitos** impermeables y guantes.
- Usarán ropa de trabajo limpia, de uso exclusivo **y cubrecabezas** que cubra totalmente el pelo.
- **El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo** y el manipulador debe cambiarse en el establecimiento.
- Las uñas deben estar cortadas y limpias. **No debe utilizarse esmalte de uñas.**
- No llevar efectos personales que puedan entrar en contacto directo o caer sobre los alimentos (**relojes, piercings, uñas postizas,...**)
- No utilizar repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando estos puedan contaminar los alimentos.
- No permitir el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas al establecimiento que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, cubrecabezas, etc.)

##### 1.1.1. Lavado de manos

- El personal deberá **lavarse las manos** adecuadamente al inicio de la jornada laboral y en especial:
  - Al cambiar entre diferentes tipos de productos crudos, o de crudo a cocinado, o alimentos con alérgenos
  - Después de manipular desperdicios y basuras, cartones, envases o embalajes sucios
  - Tras una ausencia,
  - Después de haber hecho uso del WC,
  - Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz, fumar, comer
  - Tras haber tocado objetos como teléfonos, dinero, etc.

## **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**


- Para ello deberá instalarse lavamanos de fácil acceso y provisto de agua corriente fría y caliente, así como material de limpieza y secado de manos (dosificador con jabón líquido y papel de un solo uso).

### **1.1.2. Uso de guantes**

El uso de guantes no es obligatorio, puede c

- **En caso de usar guantes** estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse las manos con los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. La AECOSAN hace la siguiente recomendación:
  - El uso de guantes se recomienda cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran. Lo más adecuado es un no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario.
  - En cualquier caso los guantes, deben tener colores que no se confundan con el alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación
  - Antes de usar un guante hay que proceder al lavado y secado de manos, también deben retirarse anillos, relojes, pulseras, etc. que pueden romperlo y que fijan a la piel partículas que se desprenden del guante
  - Deben cambiarse los guantes para distintas prácticas.
- **El guante de látex no es adecuado** para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores.

## **1.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS**

- **Todos los recipientes**, utensilios... en contacto con alimentos deberán cumplir la legislación vigente de materiales en contacto con alimentos. Deberá indicar en su etiquetado “para contacto con alimentos” o el **símbolo**  y deberán ser utilizados según las instrucciones de uso.
- **No usar utensilios susceptibles de rotura en pequeños fragmentos** (cristal, cerámica, etc.) en las proximidades donde se está manipulando el alimento.
- Se retirarán del uso todos aquellos recipientes que se encuentren deteriorados.
- No realizar el desmontaje de maquinaria en presencia de alimentos, teniendo especial cuidado en no dejar piezas sueltas.
- Se tendrá especial cuidado en el caso de realizar pequeñas obras, reparaciones u operaciones de mantenimiento de equipos y utensilios.

### **1.2.1 Uso de productos químicos**

- **No se manejarán productos químicos** como detergentes, desinfectantes, etc... **en la proximidad de los alimentos.**
- Los productos de limpieza y desinfección **se almacenarán de forma aislada.** Se mantendrán **en sus envases originales.** En caso de que tuvieran que ser trasvasados a otros más pequeños por su necesidad de uso, se mantendrán identificados inequívocamente con etiquetas y nunca se emplearán recipientes que puedan llevar a confusión respecto a su contenido.
- **Los productos de limpieza no se guardarán junto con productos alimenticios.**
- No utilizar repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando estos puedan contaminar los alimentos.

## **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

- Los medicamentos de uso personal o el botiquín de primeros auxilios serán almacenados en lugares alejados de los alimentos y su uso no provocará que caigan o contaminen los alimentos.

### **1.3 PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Los envases de los productos deben ser de material autorizado, deben estar limpios, sin aplastamientos ni roturas e íntegros.
- Todos los productos estarán debidamente etiquetados e identificados (el nº de lote, fecha de fabricación, caducidad y/o consumo preferente visibles), incluidas las fechas de caducidad secundaria en su caso.
- Los productos en conservas pasan a ser perecederos en el momento en que se abre el envase. Si queda parte del producto sin utilizar, se colocará en un recipiente dentro de la cámara frigorífica.
- La composición del picnic no incluirá ningún alimento perecedero de alto riesgo (pollo, huevo,...), a no ser que se sirvan en recipientes isoterms. Preferiblemente estará compuesto de productos curados (por ejemplo, queso, salchichón, chorizo, jamón serrano, etc), atún, crema de cacao,... Se mantendrán identificados y protegidos los picnics para alérgicos.

### **ACCIONES CORRECTORAS**

Desechar los productos que no han sido manipulados correctamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, utensilios y equipos antes de continuar con la actividad.

## **2. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA**

- Separando los alimentos crudos de los elaborados en el almacenamiento. Lo ideal es disponer de cámaras de refrigeración separadas para los productos crudos y los cocinados. Cuando esto no sea posible y solamente se disponga de una cámara de refrigeración, se deben colocar los alimentos cocinados y/o alimentos elaborados en la parte superior de la cámara frigorífica y las materias primas, y los alimentos sin cocinar, en las baldas inferiores.
- Separando los alimentos crudos de los elaborados en el procesado:
  - Separando en el tiempo o en el espacio las operaciones de manipulación.
  - Empleando diferentes tablas para el fileteado/ troceado de los alimentos frescos y los alimentos listos para el consumo. Si es posible se identificarán con un código de colores: tabla azul-pescado, tabla roja-carne, tabla verde-vegetales, tabla amarilla-pollo, tabla blanca-producto terminado o listo para el consumo. En caso contrario, limpiar y desinfectar tras su uso. Se almacenarán protegidas de contaminación evitando contacto entre superficies de corte.
- Evitar en la medida de lo posible el uso de paños de cocina y bayetas. Emplear estropajos, cepillos, papel de celulosa, etc. distintos para actividades diferentes.
- La picadora de carne, de verduras, peladora de patatas y la cortadora de fiambres, deben desmontarse en su totalidad para su correcta limpieza y desinfección.



- Los **productos embalados deberán almacenarse separados de los no embalados**, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos diferentes o se efectúe de manera tal que el material de embalaje y el modo de almacenamiento no pueda constituir fuentes de contaminación.
- **Los productos se almacenarán protegidos.**
- Durante el servicio se evitará tocar los alimentos (hielo, pan, mano en la comida,...) así como manipular cubiertos y vasos por la parte que el comensal se los lleva a la boca.

#### **ACCIONES CORRECTORAS**

Desechar los productos que no han sido manipulados correctamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, utensilios y equipos antes de continuar con la actividad.

### **3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

- Descarga / almacenamiento en el menor tiempo posible y **evitar el contacto con el suelo.**
- Se designará una persona que realizará el **control de las condiciones de la entrega: Temperatura en productos refrigerados (aleatorio), envase, embalaje, etiquetado, aspecto y transporte.**
- El personal manipulador cumplirá con las normas básicas de higiene y las actividades indicadas en el plan de control de materias primas y proveedores.

#### **ACCIONES CORRECTORAS**

Rechazo de los productos defectuosos o a temperaturas inadecuadas (permitiéndose una desviación máxima de +1°C en refrigerados y +3°C en congelados) o evaluar su situación para determinar el destino del producto.

### **4. ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO**

- Los productos **se almacenarán protegidos**, separados del suelo, paredes y techo, **sobre bandejas o cajas de material** fácilmente higienizable, limpias, apiladas de tal forma que pueda favorecer la circulación de aire y un fácil manejo.
- El número de estanterías en las cámaras será el necesario para la mercancía en stock. Se recomiendan baldas perforadas para facilitar la circulación del aire.
- No se dejarán cajas en el suelo, siempre en estanterías o palets.
- Durante el almacenamiento y uso de los productos se empleará el método de **rotación de stock**, según su orden de entrada de forma que lo más antiguo se consuma antes.
- Al inicio de la jornada, la persona designada, **vigilará la temperatura alcanzada en las cámaras de refrigeración y de congelación de alimentos** y cuarto frío, registrando la lectura de temperatura en su caso (fecha, resultado de la medición y responsable).

### ACCIONES CORRECTORAS

Rechazo de los productos defectuosos o a temperaturas inadecuadas o evaluar su situación para determinar el destino del producto (tomar la temperatura del producto).

En el caso de **almacenamiento de comidas elaboradas**, si la temperatura del producto está por encima de la establecida:

- $T^a > 4^{\circ}\text{C}$  pero  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ : Consumir antes de 24h.
- $T^a > 8^{\circ}\text{C}$ , se controlará el tiempo:
  - < 4 horas se consumirá.
  - > 4 horas o desconocido, se desechará. Estudiar el destino de cada producto según instrucción correspondiente, informar al departamento de calidad y adoptar una decisión del uso del producto.

COMIDAS ELBORADAS, Nuestra cocina no

Reparar o sustituir el equipo frigorífico.

Disponer si es necesario el producto en otra cámara.

### 5. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS INTERMEDIOS

- Todos los productos que pasen a la zona de elaboración y cocinado serán manipulados y procesados sin retraso. No deben estar expuestos y mantenidos a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario para su transformación.
- Se recomienda que la temperatura de la zona de preparación no supere los  $15^{\circ}\text{C}$ , salvo en la zona de cocción.
- Se hará una selección de las materias primas (detección de defectos superior al esperado o habitual para esa materia prima) e inspección visual de los alimentos a fin de detectar irregularidades (espinas, huesos,...)
- Se gestionarán las caducidades secundarias de los ingredientes una vez abierto el envase a través de la identificación de los productos y el marcado de fechas, y conservación en refrigeración  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . Se adjunta tabla con propuesta de caducidades secundarias, no obstante cada empresa de servicios de comidas establecerá la suya conforme a sus materias primas y a las instrucciones de sus proveedores.

TIPO DE ALIMENTO	CADUCIDAD SECUNDARIA
<b>CARNES Y PESCADOS CRUDOS</b>	
POLLO O PAVO ENTERO	4 días
CARNES	
- Picada	1 día
- Piezas grandes	4 días
- Filetes de carnes	48 horas
- Elaborados cárnicos frescos (longanizas, hamburguesas, albóndigas,...)	5 días
PESCADOS frescos	4 días



## PRODUCTOS ENVASADOS (según etiqueta)

EMBUTIDOS EMPEZADOS/ABIERTOS	
- CURADOS:	Pieza: 1 mes – Lonchas/picado: 3 días
- NO CURADOS O COCIDOS:	Pieza: 20 días - Lonchas/picado: 3 días
CONSERVAS vegetales (Tomate triturado, tomate frito, encurtidos, etc.)	7 días
CONSERVAS encurtidos	15 días
CONSERVAS de pescado ( atún, caballa, etc)	7 días
Mayonesa industrial	9 días (según etiqueta)
Ovoproducto	72 horas

## PRODUCTOS LÁCTEOS

QUESO EMPEZADO/ABIERTO	CURADO: 1 mes
	NO CURADO: 3 semanas
	FRESCO ó LONCHAS: 5 días
MANTEQUILLA EMPEZADO/ABIERTO	2 semanas
LECHE, NATA EMPEZADO/ABIERTO	5 días

## PRODUCTOS INTERMEDIOS ELABORADOS

ELABORADOS COCINADOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	
- A CONSUMIR EN CALIENTE (caldo, lomo asado, sofritos,...)	5 días contando el día de elaboración
- CONSUMIR EN FRÍO (productos para ensaladas: pollo, patatas cocida, verduras cocidas,...)	5 días contando el día de elaboración
ELABORADOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO con ingredientes de riesgo: lácteos, ovoproductos, productos de origen animal	2 días
ALIMENTOS COCINADOS ENVASADOS AL VACÍO	15 días
VERDURAS Y FRUTAS ELABORACIÓN PROPIA (Patata pelada, lechuga cortada y lavada, tomate natural triturado,...)	4 días
DESCONGELACIÓN	24 horas (Una vez descongelado)
CONGELADOS	3 meses
NO PERECEDEROS (arroz, pasta, legumbres, té, cacao,...) una vez abiertos	Hasta fecha de caducidad

- Los alimentos listos para el consumo se prepararán con la menor antelación. Se mantendrán protegidos con film o tapa, a la adecuada temperatura hasta su servicio, en cámara de refrigeración.
- Se recomienda refrigerar los ingredientes previo al montaje de platos en frío (mahonesas, salsas,...)
- La prevención de la contaminación cruzada entre alimentos sucios y limpios, crudos y elaborados, debe llevarse a cabo durante todo el proceso.

## ACCIONES CORRECTORAS

Desechar los alimentos que hayan sido manipulados incorrectamente y los productos intermedios que hayan superado las caducidades secundarias.

## 6. DESCONGELACIÓN

- Se deberá **realizar en refrigeración** para evitar el crecimiento microbiano.
- Se realizará **en recipientes perforados o con rejilla** que eviten el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación. Estos recipientes deberán limpiarse y desinfectarse adecuadamente para evitar la contaminación de otros alimentos .
- Si se precisa de una **descongelación rápida (de productos que inmediatamente después serán cocinados)** se recurrirá a sistemas como el microondas.
- Si el producto (en su envase) se descongela con agua, ésta deberá estar a baja temperatura y será renovada periódicamente.
- **Una vez descongelado el alimento deberá emplearse de inmediato** por lo que no se deberá descongelar más de lo que se vaya a utilizar. El producto descongelado, mantenido en refrigeración, **deberá procesarse en menos de 24 horas.** **No se permite la recongelación.**
- Se garantizará que la descongelación en piezas grandes sea completa evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de su cocción.

### ACCIONES CORRECToras

Rechazo de los productos que han sido manipulados incorrectamente o evaluar su situación para determinar el destino del producto.

## 7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE **FRUTAS Y HORTALIZAS** A CONSUMIR EN CRUDO SIN PELADO PREVIO

- Las verduras y hortalizas **se lavarán con abundante agua** para eliminar restos de tierra, piedras, insectos o parásitos de los vegetales.
- Pasos básicos para la desinfección de vegetales destinados a su consumo en crudo:
  - Seleccionar adecuadamente las frutas y verduras, comprobando que no contengan elementos impropios.
  - Eliminar las partes externas, sucias, dañadas o podridas.
  - Lavar con abundante agua potable y escurrir.
  - En **un baño de agua se añadirá producto apto para la desinfección de estos alimentos** (por ejemplo, se deberá diluir 10 ml de hipoclorito, de 40g/l, por cada 5 litros de agua). Consultar la concentración en la ficha técnica del fabricante.
  - **Sumergir y mantener las frutas y vegetales que vayan a consumirse en crudo sin pelado previo, durante al menos cinco minutos.**
  - Después **aclarar con agua fluyente y dejar escurrir.**
- Si se utilizan pastillas de cloro (sólido) debe asegurarse su total disolución en el agua previa la incorporación del producto.
- En caso de utilizar productos alternativos a la lejía de uso alimentario, éstos deben estar autorizados para la desinfección de agua de consumo humano y se deberá disponer de la ficha técnica del producto así como las instrucciones de uso del mismo (dosis a aplicar, tiempos de contacto, necesidades de aclarado, sistema de medición de la dosificación, etc.).
- Las comidas preparadas con estos productos serán servidas de inmediato o conservadas en frío hasta su consumo.

### ACCIONES CORRECToras

Volver a proceder a la limpieza y desinfección según los pasos indicado.

#### 8. CONTROL DE ANISAKIS EN PRODUCTOS DE LA PESCA **El pescado consumido en el comedor se**

- El pescado fresco entero, se deberá eviscerar inmediatamente.
- Deberá comprobarse la ausencia de parásitos. Los pescados parasitados no son aptos para consumo.
- Se debe disponer de la documentación del proveedor en la que se especifique que éste o un tenedor anterior han aplicado la congelación (mínimo -20°C/24 horas o equivalente) en una fase anterior de la cadena alimentaria o realizar este tratamiento de congelación en el establecimiento en los productos de la pesca:
  - para consumo en crudo o prácticamente crudos,
  - sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no sobrepase los 60°C, procedentes de especies: arenque, caballa, espadín, salmón (salvaje) del atlántico o del Pacífico.
  - en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos

### ACCIONES CORRECToras

Rechazo de los productos pesqueros parasitados.

Cocinado a temperatura > 60°C para los productos de la pesca que no acrediten una congelación previa.

#### 9. PREPARACIÓN DE PLATOS CON **HUEVO** COMO INGREDIENTE **Las salsa y mayonesas no se el**

- **Se sustituirá el huevo por ovoproducto pasterizado** procedente de empresas autorizadas en las comidas preparadas de consumo inmediato en las que figure huevo como ingrediente, **especialmente mayonesas**, salsas y cremas de elaboración propia.
- En alimentos que contengan huevo deberán seguir un tratamiento posterior no inferior a 75°C en el centro de los mismos (ejemplo, masas batidas horneadas, tortillas, revueltos,... totalmente cuajados).
- La temperatura máxima de su conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8°C hasta el momento del servicio. Estos alimentos se consumirán un plazo máximo de 24 horas a partir de su elaboración.
- **Los huevos utilizados serán frescos**, por lo que se deberá examinar la fecha de duración mínima (**no superior a 28 días después de la puesta**) y **no se utilizarán los huevos rotos o con fisuras**.
- Se debe **evitar la práctica del lavado de huevos con antelación a su utilización así como el uso de la cáscara para separar la yema de la clara**.
- Los recipientes utilizados para operaciones con huevo crudo no deben ser empleados para la presentación del plato terminado sin previa limpieza y desinfección (por ejemplo, batido de huevo y presentación de la tortilla).

### ACCIONES CORRECToras

Si en las comidas preparadas donde figure huevo no se ha alcanzado la temperatura segura, tratar durante más tiempo para alcanzar al menos 75°C.

Rechazo de los productos que han sido manipulados incorrectamente o evaluar su situación para determinar el destino del producto.

## 10. TRATAMIENTO TÉRMICO

- **Aplicar tratamientos térmicos a los productos para asegurar una temperatura en centro del producto de al menos 70°C durante 20 segundos y 75°C para las comidas que figura huevo como ingrediente.**
- Observar visualmente que el alimento posee las propiedades físicas correctas que reflejan el grado de tratamiento térmico aplicado ( por ejemplo, hervor, coagulación de la proteína cárnica, de pescado, de huevo, etc)

### ACCIONES CORRECToras

Prolongar el tiempo del tratamiento hasta alcanzar las temperaturas de seguridad.

## 11. FRITURA DE ALIMENTOS

- Los aceites y grasas calentados no transmitirán al alimento frito olor o sabor impropio.
- El aceite de fritura, cuando presente signos de degradación (oscurecimiento, espuma, humeo, olores desagradables, espesamiento, presencia de residuos,...) o supere un 25% el contenido de compuestos polares, será sustituido.
- Para ralentizar la degradación en el aceite debemos:
  - **Filtrar el aceite frecuentemente** (los residuos aceleran la degradación).
  - **Mantener las freidoras tapadas** cuando no se utilicen (el aire y la luz también aceleran la degradación).
  - **No superar los 180°C** y mantener la freidora apagada cuando no se esté utilizando
  - **No mezclar diferentes tipos de aceites de fritura.**
  - **Mantener constante el nivel de aceite,** adicionar con frecuencia aceite nuevo (siempre y cuando el que quede esté todavía en adecuadas condiciones).
  - Mantener la freidora en adecuadas condiciones de **higiene y conservación.**
- Aquellos establecimientos en los que se utilice freidora deberán establecer un método de uso para cada tipo de aceite utilizado y para cada tipo de freidora disponible, que defina un número de frituras admisible sin superar el 25% de compuestos polares. Pueden disponerse otros sistemas de control alternativos como la medición de la fracción polar de los aceites a través de equipos de medición rápidos.
- **Se asegurará que los alimentos sometidos al proceso de fritura alcanzan los 65°C** en todos los puntos para lo que habrá que tener en cuenta el grosor de las piezas.

### ACCIONES CORRECTORAS

Desechar el aceite cuyo contenido en compuestos polares sea superior al 25% o presente signos de degradación.

Revisión del método de uso de los aceites (nº de frituras).

Tratar durante más tiempo para alcanzar al menos 70°C.

### 12. ABATIMIENTO O ENFRIAMIENTO RÁPIDO

No disponemos de este procedimiento

- ~~Los alimentos que deben ser enfriados se introducen en el abatidor para pasar a  $\leq 10^{\circ}\text{C}$  en menos de 2 horas.~~
- ~~Se debe trasvasar el alimento cocinado a recipientes de menor tamaño y mantenerlos a temperatura ambiente hasta que dejen de humear, aunque sin bajar de  $50^{\circ}$ , antes de proceder al enfriamiento en cámara o en abatidor de temperatura.~~
- ~~En caso de no disponer de equipos específicos (abatidor de temperatura), el enfriamiento se puede realizar en cámaras o equipos de frío, que tengan potencia y capacidad suficiente y que aseguren el enfriamiento en menos de 2 horas a  $\leq 10^{\circ}\text{C}$ .~~

### ACCIONES CORRECTORAS

Completar el programa de enfriamiento o consumir inmediatamente o, en su defecto, eliminar.

### 13. CONTROL DE ALÉRGENOS

- Gestión para la elaboración y servicio de menús especiales**

#### A. Manipuladores de cocina

#### 1. Diseño de recetas o procedimiento de elaboración de menús para alérgicos/intolerantes:

-Se realiza el **diseño de los menús revisando los ingredientes de las recetas** a fin de identificar todas aquellas que contienen ingredientes alérgicos y se sustituirán por otros que no los contienen, con el objetivo de mantener en la medida de lo posible, la composición nutricional de la receta del menú basal.

-Hay que tener en cuenta los cambios en las recetas o ingredientes, en caso de inclusión de nuevos alérgenos como ingrediente o por contaminación cruzada.

**2. Recepción de Materias Primas:** **Identificación de las materias primas** a emplear en la composición de los menús para alérgicos e intolerantes.

#### 3. Recepción y Almacenamiento de las comidas transportadas:

- Comprobar que **los menús se hallan identificados con el tipo de alergia/intolerancia.**

- Se almacenarán **protegidos de contaminación cruzada con otros alimentos.**

#### **4. Elaboración o producción de menús para alérgicos o intolerantes:**

- La elaboración de las recetas para alérgicos/intolerantes deberá separarse en el tiempo y/ o espacio del resto de la producción como medida para evitar la contaminación cruzada en cocinas in situ. En caso de **realizar el menú especial en el mismo espacio de cocina que el menú basal se recomienda la realización del menú especial al inicio de la jornada**, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos.
- **Empleo de utensilios específicos**, como: tablas de corte, cuchillos, sartenes... Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen simultáneamente para diferentes menús y se hayan sometido con anterioridad a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.
- Realizar prácticas de uso de freidoras que evite las contaminaciones cruzadas, por ejemplo, emplear aceite de fritura nuevo para estos menús y establecer un orden de fritura en función del contenido de alérgenos ó la conveniencia de usar freidoras o sartenes individuales para la fritura de los menús para alérgicos.
- Aplicar las medidas de control en almacenamiento de materias primas que eviten la contaminación cruzada:
  - **No emplear alimentos que no disponen de etiquetado.**
  - **Almacenamiento separado** (físicamente o con contenedores herméticos) de materias primas, productos semi-acabados y acabados con ingredientes alergénicos, para evitar contaminaciones cruzadas, y correctamente identificado (puede incluir tipo de dieta especial, nombre y apellidos del comensal, etc...)
- La higiene del personal y ropa de trabajo como lavado de manos, uso de guantes...
- En la modalidad de servicio de catering, cuando los envases que contienen los menús especiales deben calentarse previo a su consumo, el equipo destinado a tal efecto, será empleado siguiendo la regla de separación del espacio/ tiempo, protegiendo el producto y manteniendo el orden para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

#### **B. Monitores de comedor: Servicio**

Se debe **comprobar que el menú servido** (primero, segundo y postre) **coincida con el descrito en la ficha de datos de comensales alérgicos** que debe estar a disposición del centro escolar y de la persona responsable del comedor con la antelación necesaria.

**Se recomienda, que exista una identificación de la vajilla/bandejas para los comensales con alergia y/o intolerancia.**

**Se recomienda, que exista una identificación de los sitios en los que se ubican los comensales con alergia y/o intolerancia.**

Cada **monitor tendrá conocimiento de los comensales con alergia o intolerancias** asignados en su grupo y vigilará que el servicio y la ingesta de alimentos son los adecuados.

Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro. No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace. Intentar sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo. Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.



### ACCIONES CORRECTORAS

Desechar el producto que no haya sido manipulado correctamente.

#### ~~14. MANTENIMIENTO EN CALIENTE (RHO 1)~~

Nuestro colegio no dispone ni hace uso del mantenim

- ~~Se garantizará que los alimentos se mantienen en caliente hasta su servicio.~~
- ~~Los armarios de mantenimiento en caliente serán calentados con anterioridad a la introducción de los alimentos.~~
- ~~Se comprobará que los baños-maría tienen un volumen de agua necesario para que contacte con los gastronorms y estarán en perfecto estado de funcionamiento.~~
- ~~Las comidas preparadas se mantendrán en los gastronorms, tapadas y en las mesas calientes.~~
- ~~Los alimentos mantenidos en caliente se servirán en el turno de comidas y se eliminarán los sobrantes.~~
- ~~Diariamente la persona designada vigilará muestralmente, con un termómetro verificado, la temperatura alcanzada en el centro del producto, previo al servicio y para cada turno de comidas, por lo que generará registro (alimento, fecha, resultado de la medición y responsable).~~

### ACCIONES CORRECTORAS

#### Producto:

~~A. Criterio de seguridad temperatura:~~

~~Si la temperatura del producto se registra por debajo de la establecida, se deberá controlar el tiempo:~~

- ~~si tiempo  $\leq$  4 horas se consumirá.~~
- ~~si tiempo  $>$  4 horas o desconocido se desechará.~~

~~B. Criterio de seguridad tiempo:~~

~~Si el tiempo es superior a 4 horas o desconocido, se controlará la temperatura:~~

- ~~si la temperatura es  $\geq$  65 °C se consumirá.~~
- ~~si la temperatura  $<$  65 °C se desechará.~~

#### Proceso:

- ~~Plan de proveedores: reevaluación de la cocina central.~~
- ~~Plan de mantenimiento: actuaciones.~~
- ~~Plan De formación: BPM.~~

#### Equipo

- ~~Revisión/ajuste del termostato.~~
- ~~Aviso a mantenimiento.~~

**15. MANTENIMIENTO EN FRÍO (RHO 2)** Todos los alimentos se preparan y se consumen antes de

- Se considera la etapa de mantenimiento en frío si el alimento preparado se conserva en condiciones de refrigeración por un periodo superior a 4 horas.
- ~~Se garantizará que los alimentos que se mantienen en frío hasta su servicio, se encuentran a temperaturas iguales o inferiores a 4°C/8°C en todos sus puntos, en función de la duración prevista (>24 horas/<24horas).~~
- ~~Los alimentos mantenidos en frío se servirán en el turno de comidas y se eliminarán los servidos sobrantes de la línea de servicio.~~
- ~~Los productos se mantendrán en refrigeración en recipientes correctamente aislados en contenedores herméticos o cualquier otro sistema que garantice su aislamiento y protección.~~
- ~~Diariamente la persona designada vigilará muestralmente, con un termómetro verificado, la temperatura alcanzada en el centro del producto, previo al servicio y para cada turno de comidas, por lo que generará registro (alimento, fecha, resultado de la medición y responsable).~~

**ACCIONES CORRECTORA**

Producto:

~~Si la temperatura del producto se registra por encima de la establecida, y no ha superado el tiempo de vida útil:~~

~~A. Si la temperatura es > 4°C pero ≤ a 8°C consumir antes de las 24 horas.~~

~~B. Si la temperatura es > 8°C, se controla el tiempo:~~

~~- si tiempo ≤ a 4 horas se consumirá.~~

~~- si tiempo > de 4 horas o desconocido, se desechará.~~

Proceso:

~~- Plan de formación: BPM~~

~~- Plan de mantenimiento.~~

Equipo:

~~- Revisión/ajuste del termostato.~~

~~- Aviso a mantenimiento.~~

**16. REGENERACIÓN (RHO 3)** Al no hacer uso del mantenimiento en frío no precisamos de regenerar d

- La regeneración de alimentos se realizará por procedimientos que permitan alcanzar en el centro del producto al menos 65°C en menos de 30 minutos, y siempre se realizará con la mínima antelación al servicio.
- ~~Podrá validarse el proceso de calentamiento (T<sup>2</sup>/tiempo, parámetros sensoriales) para aplicarlo a otros productos de las mismas características.~~
- ~~En ningún caso se recalentarán sobrantes.~~
- ~~Diariamente la persona designada vigilará muestralmente, con un termómetro verificado, la temperatura alcanzada en el centro del producto regenerado.~~

### ACCIONES CORRECTORAS

Producto:

~~Alcanzar la temperatura. Si no la alcanza en menos de 30 minutos desechar.~~

Equipo:

- ~~= Revisión/ajuste del proceso de regeneración (Tª / Tiempo).~~
- ~~= Aviso a mantenimiento.~~

### 17. SERVICIO

- Esta operación deberá realizarse con las máximas condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío y calor y con la mínima antelación al consumo de comidas, lo más rápidamente posible, evitando demoras innecesarias.
- La línea de servicio y la zona de depósito de vajilla sucia deberá mantenerse separada: no dejar platos sucios en la línea de servicio.

### ACCIONES CORRECTORAS

Restablecer las condiciones de mantenimiento de la cadena de frío o de calor.

En caso de exceder el tiempo de exposición a temperaturas inadecuadas desechar.