

## ESTABLECIMIENTO TIPO A:

Criterios para tipificar un establecimiento como tipo A:

SERVICIOS/SEMANA	TIPO DE COMIDA PREPARADA
ENTRE 1400 Y 3500 SERVICIOS/SEMANA	<p>Con ingredientes de riesgo no sometidos a tratamiento térmico (productos de origen animal frescos o descongelados)</p> <p>Elaboración con procesos especiales de riesgo y/o para prolongar su vida útil (conservas, cocinados envasados al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura o uso de aditivos que requieran dosificación controlada).</p>
MÁS DE 3500 SERVICIOS/SEMANA	<p>Con tratamiento térmico que pueden ser consumidas en un plazo superior a 24 h después del cocinado.</p> <p>Con ingredientes de riesgo no sometidos a tratamiento térmico (productos de origen animal frescos o descongelados)</p> <p>Elaboración con procesos especiales de riesgo y/o para prolongar su vida útil (conservas, cocinados envasados al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura o uso de aditivos que requieran dosificación controlada).</p>
RESTAURACIÓN SOCIAL	Todos los establecimientos de restauración social con comensales de riesgo: hospitales, centros de educación infantil y de primaria y residencias de gente mayor, automáticamente corresponden al Nivel A. Excepto si disponen de menos de 40 comensales (tipo B).

## REGISTRO Y RESPONSABILIDADES

### 0.1 Se detectan deficiencias o incumplimientos en los datos inscritos en el registro y/o autorización de la empresa

REQUISITOS	TEN EN CUENTA	NORMATIVA
<p>La razón social inscrita en el registro sanitario es la correcta (la persona física o jurídica titular o propietaria del establecimiento responsable de los procesos alimentarios).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- En restauración social (centros escolares, hospitales, residencias, etc. donde pueden intervenir en los procesos alimentarios más de una empresa): corresponde al propietario o titular de las instalaciones inscribir el establecimiento en el registro</li><li>- Si hay otras empresas vinculadas al establecimiento (comparten responsabilidades en los procesos alimentarios): dicha vinculación debe figurar por escrito en un contrato o acuerdo de prestación de servicios, especificando claramente las responsabilidades que le corresponden. Cuando sea necesario, dispondrán de la correspondiente inscripción en el Registro Sanitario</li></ul>	<p>Restauración social:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cada empresa deberá identificar todos y cada uno de sus componentes (manipuladores de alimentos, prescriptores médicos o nutricionistas, personal de servicio de comidas, personal de limpieza, etc) y delimitar claramente sus responsabilidades en seguridad alimentaria</li><li>- Esta información debe documentarse en el organigrama o mediante los contratos de servicio con las empresas vinculadas</li></ul>	<p>Decret 99/2012, Art.2.1.a, Art.2.3</p> <p>RD 191/2011, art. 2</p> <p>R 852/2004 art. 6</p> <p>“Guía del Registro General Sanitario” AESAN</p>

## 0.2 Se detecta la realización de actividades sin la autorización pertinente

- Las actividades que constan en la inscripción del Registro coinciden con las que realiza el establecimiento

- Los establecimientos que sirven, venden o hacen reparto de comidas directamente al consumidor final son minoristas de registro autonómico (es el caso de la mayoría de establecimientos de elaboración y servicio de comidas).

- Los establecimientos elaboradores de alimentos para el consumidor final a los cuales este no accede directamente sino a través de otro establecimiento, aunque son minoristas su registro es nacional (RGSEAA). Son los conocidos generalmente como "càtering". Este es el caso de establecimientos que elaboran comidas que posteriormente se venden a:

- un establecimiento de servicio de comidas para una colectividad (bar, restaurante, centro escolar, comedor laboral, establecimiento de celebración de eventos, etc.) (Clave 26, categoría 1, actividad 0.2: fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para colectividades)
- Medios de transporte (Clave 26, categoría 1, actividad 01: fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para suministro a medios de transporte)
- Espacios habilitados para eventos organizados por una entidad pública o a título particular (Clave 26, categoría 1, actividad 0.2: fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas para colectividades)
- Empresas que aportan logística, (personal, materias primas, etc.) para

Decret 99/2012, Art.2.1.a, Art.2.3

RD 191/2011, art. 2


R 852/2004 art. 6

"Guía del Registro General Sanitario" AESAN

	<p>elaborar y servir comidas en las dependencias de la colectividad con carácter permanente o eventual, responsabilizándose de la actividad alimentaria (No es el caso de las personas físicas contratadas a título individual -cocineros o “chefs” a domicilio-). (Clave 26, categoría 6, actividad 27: empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración). Si esta empresa dispone de una instalación independiente para el almacenamiento de material auxiliar y materias primas para llevar a cabo su actividad, este debe registrarse como “Almacenamiento de material auxiliar y materias primas para empresa de restauración sin instalaciones propias” 26.04.31.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalmente, también se inscriben en el RGSEAA las industrias del sector de comidas preparadas que comercializan sus productos a terceros (Clave 26, categorías 1 a 5, actividad 04)</li> </ul>	
<b>BLOQUE 1: INFRAESTRUCTURA</b>		
<b>1. LOCALES: Los locales son adecuados para garantizar la higiene de los alimentos</b>		
<b>REQUISITOS</b>	<b>TEN EN CUENTA</b>	<b>NORMATIVA</b>
La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios	En los locales con espacios de trabajo pequeños se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en	La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales deben ser adecuados para la actividad alimentaria,

<ul style="list-style-type: none"> <li>- permiten un correcto mantenimiento y limpieza</li> <li>- aseguran un espacio de trabajo suficiente para realizar las operaciones de forma higiénica</li> <li>- evitan la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de mohos en las superficies</li> <li>- facilitan el control de plagas</li> </ul> <p>Para que puedan llevarse a cabo correctamente las distintas tareas, la iluminación de los locales tiene que ser suficiente por lo que deben cumplirse las siguientes condiciones:</p> <p>Las zonas de trabajo tienen que ser diáfanas y deben estar bien iluminadas para ver si los alimentos están en mal estado o si hay restos de suciedad.</p> <p>Los dispositivos de iluminación deben protegerse (ej. láminas antiañicos o láminas antifragmentos) para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura y ser de fácil acceso para posibilitar su limpieza.</p> <p>Los locales e instalaciones tienen unas dimensiones proporcionadas al volumen de producción y su distribución asegura la separación efectiva de zonas contaminadas o sucias de las zonas limpias, eliminando la posibilidad de contaminación cruzada, no solo durante la actividad ordinaria sino también en las ocasiones de mayor demanda.</p>	<p>momentos diferentes. Entre ellas debe realizarse una limpieza y desinfección efectiva de las superficies de trabajo y es necesario también usar utensilios específicos para cada proceso.</p> <p>Una buena iluminación es necesaria para poder comprobar el buen estado de mantenimiento y limpieza de las instalaciones.</p> <p>Mantén una buena iluminación en las cámaras para controlar correctamente el estado de los alimentos.</p>	<p>garantizando la protección de los alimentos contra la contaminación y facilitando las buenas prácticas y el control de plagas.</p> <p>Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial y protección de luminarias para evitar contaminación entre y durante las manipulaciones.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I y II</p>
--	--	--

<b>2. SUELOS, PAREDES, TECHOS: Suelos, paredes y techos están en buen estado y sin humedades o agua por condensación</b>		
<p>- Los falsos techos son de fácil acceso para facilitar su correcto mantenimiento y están contemplados en el Plan de Control de Plagas.</p> <p>- Se recomienda evitar ángulos rectos entre suelo y pared, en especial en las cámaras de refrigeración y congelación.</p> <p>- El suelo se mantiene despejado para facilitar su limpieza, evitando la acumulación de basuras, cartonajes y embalajes vacíos en todas las áreas.</p> <p>- Los suelos y las paredes están hechos con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y sin fisuras (en el caso de las paredes, al menos hasta la altura que pueda preverse que se ensucien por las operaciones que se realicen en sus proximidades).</p>		<p>Las superficies de los suelos y paredes deben mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que el operador pueda convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deben permitir un desagüe suficiente, y la superficie de paredes debe ser lisa hasta una altura adecuada.</p> <p>Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo II</p>
<b>3. ABERTURAS: Las ventanas, puertas, huecos y sumideros son fáciles de limpiar</b>		
<p>Se deben evitar ventanas cerca de las zonas de manipulación y en el caso de que existan, sería conveniente que estuviesen protegidas de la rotura mediante una lámina antiañicos.</p> <p>Las superficies de las puertas son lisas y no absorbentes. Se debe considerar el uso de sistemas de apertura y cierre automáticos para evitar la contaminación por contacto.</p>		<p>Las ventanas y demás huecos practicables deben estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y, en caso necesario, provistos de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para su limpieza.</p> <p>Cuando debido a la apertura de ventanas pueda producirse contaminación, éstas deben permanecer cerradas durante la producción.</p> <p>En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos</p>

		<p>alimenticios deben estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejables para su consumo.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I, II y IX</p>
<p><b>4. PROTECCIÓN CONTRA PLAGAS: Las ventanas, puertas, huecos y sumideros están protegidos contra la entrada de plagas</b></p>		
<p>Aquellas puertas que den acceso al exterior se deben mantener abiertas el mínimo tiempo posible.</p> <p>Además, deben instalarse elementos de protección como mosquiteras en las ventanas, burletes de sellado en los bajos de las puertas, rejillas en los sumideros, etc.</p>	<p>Si colocas un insectocutor cerca de una abertura al exterior, favoreces que los insectos entren en tu establecimiento</p> <p>¡Si lo colocas demasiado cerca de las mesas de manipulación, pueden acabar sobre los alimentos!</p>	<p>Deben aplicarse procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I, II y IX</p>
<p><b>5. EQUIPOS: El equipamiento (capacidad, diseño, mantenimiento y ubicación) no pone en riesgo la seguridad del producto</b></p>		
<p>- Los equipos que están en contacto con los productos alimenticios están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y ser fáciles de limpiar y desinfectar.</p> <p>- Para controlar los parámetros críticos en los procesos de elaboración (temperatura, tiempo, pH, presión...) se dispone de un número adecuado de dispositivos de vigilancia.</p> <p>- Se evita en todo momento que el uso del equipo provoque la contaminación de los alimentos. Para ello:</p>	<p>- Los materiales destinados al contacto con alimentos llevan un símbolo de identificación específico (copa y tenedor)</p>  <p>- Si utilizas recipientes de cerámica. debes solicitar al proveedor la Declaración de Conformidad que avala su aptitud para el uso alimentario</p>	<p>Las superficies de las zonas en las que se manipulen los productos alimenticios, y en particular los artículos, instalaciones y equipos destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, deben mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.</p> <p>Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deben reducir al mínimo el riesgo de contaminación, lo que</p>

<p>Evitar la contaminación del equipo por el ambiente, como podría ser la ocasionada por el goteo de agua por condensación desde el techo.</p> <p>Evitar la contaminación del equipo de manipulación por la acumulación de residuos alimentarios (ejemplo: en los dispositivos de corte).</p> <p>Evitar la contaminación del producto acabado por la manipulación materias primas. Podemos evitarlo por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- empleando equipos distintos para manipular las materias primas y los productos cocinados (tablas de despiece, cuchillos, platos, etc.)</li> <li>- realizando una limpieza y desinfección de éstos entre los usos</li> </ul> <p>- Se dispone de equipos para el mantenimiento en caliente de las comidas ( baño maría, armarios calientes, mesas calientes, etc. ) con capacidad suficiente para asegurar la temperatura reglamentaria).</p>		<p>requiere que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.</p> <p>Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulos II y V RD 3484/2000, art. 3</p>
<b>6. LIMPIEZA: Los locales y equipamientos están en perfecto estado de limpieza</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para evitar el riesgo de contaminación se mantiene el orden y la limpieza de todas las áreas del establecimiento.</li> <li>- Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios se limpian perfectamente y, en caso de ser necesario, se desinfectan.</li> <li>- Se garantiza el orden, la limpieza y el mantenimiento de superficies y equipos de</li> </ul>		<p>Las superficies que entran en contacto con los alimentos no pueden ser una fuente de contaminación. Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con estos, deben mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Para ello deben limpiarse perfectamente y, en caso necesario,</p>



<p>trabajo tales como fogones, planchas metálicas, hornos, freidoras, etc., así como los equipos que deben desmontarse para su correcta limpieza y desinfección (por ejemplo, loncheadoras) prestando especial atención a los rincones de difícil acceso y a los lugares de poco uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el circuito de lavado se evita la contaminación cruzada entre utensilios sucios y limpios con un correcto flujo del menaje de sucio a limpio .</li> <li>- Las instalaciones (por ejemplo fregaderos) destinadas al lavado de los productos alimenticios se mantienen limpias y, en caso de ser necesario, desinfectadas. Además, están provistas de suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.</li> </ul>		<p>desinfectarse con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación. Su instalación debe permitir la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.</p> <p>Se debe disponer de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo (construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y con un suministro suficiente de agua caliente y fría)</p> <p>Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, deben ser higienizados con lavavajillas / tren de lavado que alcance una temperatura que garantice la desinfección.</p> <p>R(CE) 852/2004 Anexo II, capítulos I II y V RD 3484/2000, art. 3</p>
<p><b>7. LAVAVAJILLAS: Las vajillas y contenedores se limpian y desinfectan mediante método mecánico</b></p>		
<p>Para la correcta desinfección de vajillas y cubiertos se usa un lavavajillas y la temperatura de la fase final de aclarado es de al menos 80°C.</p>	<p>Se recomienda que el lavavajillas sea de tipo industrial (no doméstico)</p>	<p>Se debe disponer de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo (construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y con un suministro suficiente de agua caliente y fría)</p> <p>Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, deben ser higienizados con lavavajillas / tren de lavado que alcance una temperatura que garantice la desinfección.</p> <p>R(CE) 852/2004 Anexo II, capítulos <b>III y V</b> RD 3484/2000, art. 3.</p>

**8. MATERIAL DE LIMPIEZA: Los útiles de limpieza y productos químicos se guardan de modo que no puedan contaminarse los alimentos**

<p>- Los productos de limpieza y los útiles se almacenan en un lugar separado de los alimentos en un armario o espacio exclusivo para ello.</p> <p>- Los productos de limpieza están identificados y son específicos para el área o equipo para los que se usan para evitar que sean una fuente de contaminación cruzada.</p>	<p>Usa utensilios de limpieza diferentes para las zonas sucias (patios, exteriores...) y para las zonas limpias (cocina, cámaras...) y así evitarás contaminaciones cruzadas.</p> <p>Asegúrate de dejar bien limpias las escobas y fregonas después de su uso y guárdalas de modo que puedan secarse</p> <p>Para la zona de preparación de alimentos sin alérgenos es imprescindible tener útiles de limpieza propios.</p> <p>Las bayetas de limpieza son una fuente de contaminación . Una manera de desinfectarlas es introducirlas, una vez limpias, en un recipiente con agua en el microondas a la máxima potencia al menos 2 minutos.</p>	<p>Los productos de limpieza pueden ser una fuente de contaminación química por lo que se deben almacenar en un lugar donde no puedan contaminar los alimentos y se deben mantener en sus recipientes originales (en caso de ser traspasados a otros envases se utilizarán recipientes que no puedan dar equívocos respecto a su contenido y se identificarán).</p> <p>En ningún caso deben almacenarse en las zonas donde se manipulen productos alimenticios.</p> <p>Las sustancias peligrosas o no comestibles, deben llevar su pertinente etiqueta y almacenarse bien cerrados y separados de los alimentos.</p> <p>R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo I RD 3484/2000, art. 7</p>
---	---	---

**9. AGUA DE CONSUMO HUMANO: El establecimiento dispone de agua potable, y en los puntos necesarios, caliente.**

<p>- El agua puede ser una fuente de contaminación, tanto directa al usarla como ingrediente, como indirecta al usarla durante la limpieza de manos, utensilios y equipos, por lo que debe garantizarse un suministro de agua potable.</p> <p>- El agua no potable debe estar debidamente señalizada para evitar su uso incorrecto y así evitar las contaminaciones cruzadas.</p>	<p>El agua que incorporas como ingrediente no es menos importante que el resto de ingredientes.</p> <p>Usa agua embotellada si es necesario.</p> <p>Si usas agua no potable para limpiar la cocina, en vez de limpiar, contaminas.</p> <p>Si sirves <b>agua filtrada para beber</b>: Las menciones que tenga el envase no pueden</p>	<p>Se debe contar con un suministro adecuado de agua potable para evitar la contaminación de los productos alimenticios.</p> <p>Se debe disponer de un suministro suficiente de agua caliente y fría para la limpieza de alimentos, manos, instalaciones, equipos y utensilios de trabajo.</p> <p>El agua utilizada en el establecimiento debe ser apta para el consumo humano excepto para usos</p>
---	--	--

<p>Si el establecimiento sirve <b>agua filtrada para beber</b>:</p> <p>El equipo de <b>tratamiento de agua debe ser</b> conforme la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análoga que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente. Debe conservar en el establecimiento la documentación del fabricante que demuestre esta condición.</p> <p>Además, debe ser un equipo con remineralización para poder cumplir los parámetros pH e índice de Laguelier del agua para consumo humano.</p> <p>El agua se debe filtrar en el mismo establecimiento y se debe consumir de manera inmediata y en caso contrario se debe refrigerar con una vida útil máxima de 48 horas.</p> <p>Los envases utilizados no pueden presentarse herméticamente cerrados, ni precintados. Se deben poder limpiar e higienizar de manera mecánica, así que serán de boca ancha.</p> <p>El equipo se mantendrá de acuerdo a instrucciones del fabricante.</p>	<p>inducir a error a los consumidores respecto a la naturaleza y origen del agua filtrada.</p>	<p>tales como extinción de incendios, producción de vapor o de refrigerante u otras aplicaciones análogas en las que no se afecte a los alimentos. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos debe de hacerse con agua potable. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.</p> <p>El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no debe contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.</p> <p>Cuando se aplique tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, debe velar porque el agua utilizada para enfriar estos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación.</p> <p>R(CE) 852/2004, anexo II, capítulos I y VII RD 140/2003 Decreto 53/2012</p>
<p><b>10. VENTILACIÓN: Los locales disponen de ventilación mecánica o natural adecuada para renovar el aire, con fácil acceso a los filtros y otras zonas de limpieza</b></p>		

<p>Los locales están bien ventilados, evitando en todo momento las corrientes desde zonas sucias a zonas limpias. Para ello se debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimizar los vapores generados por el lavado automático de utensilios por medio de una óptima ventilación de la zona de lavado.</li> <li>- Dotar de ventilación forzada y filtros las instalaciones de cocción, donde se generan vapores de grasa o de agua.</li> </ul>	<p>Deberá evitarse un flujo mecánico de aire desde un área sucia a un área limpia para evitar la contaminación cruzada.</p>	<p>Se debe disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deben evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deben estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I</p>
<p><b>11. FLUJO DEL PROCESO: Se garantiza la separación entre productos sucios y limpios y zonas sucias y limpias para evitar riesgos de contaminación cruzada</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Con el fin de evitar la contaminación cruzada se sigue el principio de "marcha hacia adelante" (que hace referencia a una secuencia lógica y razonada de las operaciones del trabajo en cocina bajo el punto de vista higiénico sanitario, y que va desde la recepción de las materias primas, pasando por el procesado de las mismas hasta el consumo final en el plato). También se observará en los procesos de limpieza.</li> <li>- Los locales e instalaciones tienen unas dimensiones proporcionadas al volumen de producción y la distribución de los locales asegura la separación efectiva de zonas contaminadas o sucias de las zonas limpias, eliminando la posibilidad de contaminación cruzada (Ejemplos: zona de apertura de embalajes separada de las zonas de manipulación, zona específica para la manipulación de carnes crudas, zona de</li> </ul>	<p>En los locales con espacios de trabajo pequeños se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en momentos diferentes. Entre ellas debe realizarse una limpieza y desinfección efectiva de las superficies de trabajo y es necesario también usar utensilios específicos para cada proceso.</p>	<p>La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios debe evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones. El espacio de trabajo debe permitir realizar con higiene todas las operaciones, sin posibilidades de contaminación cruzada. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I y II</p>

<p>desinfección de vegetales separada de la zona de elaboración de ensaladas, etc.), no solo durante la actividad ordinaria sino también en las ocasiones de mayor demanda (por ejemplo, durante la preparación de eventos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las zonas de preparación de platos fríos deberán estar aisladas.</li> </ul>		
<p><b>12. ASEOS Y VESTUARIOS: Se dispone de aseos y vestuarios adecuados a las necesidades del personal del establecimiento.</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispone de instalaciones separadas donde los trabajadores puedan cambiarse y dejar su ropa durante la jornada de trabajo.</li> <li>- Los inodoros no comunican directamente con las zonas de manipulación de alimentos</li> <li>- Se dispone de lavabos adecuados para una correcta limpieza de manos en los aseos y vestuarios, provistos de jabón/desinfectante y toallas desechables.</li> <li>- Los vestuarios están limpios y ordenados. No pueden utilizarse como comedor ni como sala de fumadores.</li> <li>- Hay una correcta separación entre la ropa de uso personal, la ropa de trabajo limpia y la ropa de trabajo utilizada.</li> </ul>	<p>Algunos locales podrán no disponer de vestuarios, pero en todo caso habrá un espacio destinado a tal efecto en algún lugar del local.</p>	<p>Debe haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deben comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios. Todos los sanitarios deben disponer de suficiente ventilación natural o mecánica. Cuando sea necesario, el personal debe disponer de vestuarios adecuados. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I</p>
<p><b>13. LAVAMANOS: Se dispone de un número suficiente de lavamanos de accionamiento no manual situados convenientemente y dotados de elementos para el lavado de manos correcto.</b></p>		
<p>- Al ser la principal herramienta de trabajo, las manos pueden convertirse fácilmente en un</p>	<p>Para una buena limpieza de las manos, sigue estos pasos:</p>	<p>Debe haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la</p>

<p>transmisor de la contaminación por lo que deben estar limpias en todo momento. Para facilitar la limpieza de manos, debe disponerse de lavamanos, con dotación completa, y en las ubicaciones donde sean necesarios.</p> <p>- Existe un número suficiente de lavamanos en las ubicaciones donde son necesarios. Disponen de suministro de agua caliente y fría, grifo de accionamiento no manual, y provistos de jabón líquido y papel de un sólo uso para el secado.</p> <p>- Deben ser instalados en puntos oportunos en las zonas donde se manipulan alimentos y en los inodoros y los vestuarios.</p> <p>- En caso de utilizar dispositivos de emisión de aire caliente para el secado de las manos no se instalarán en espacios en los que existan alimentos.</p>	<p>Cómo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mojarse las manos con agua caliente</li> <li>2. Frotarse las manos con agua y jabón 10-15 segundos</li> <li>3. Frotar entre dedos, palmas y muñeca.</li> <li>4. Aclarar con abundante agua</li> <li>5. Secar preferentemente con papel</li> </ol> <p>Cuándo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de tocar alimento.</li> <li>2. Después de tocar alimentos crudos</li> <li>3. Después de tocar desperdicios o limpiar</li> <li>4. Después de ir al baño</li> <li>5. Después de sonarse, toser, estornudar, comer, fumar o tocar animales.</li> </ol> <p><a href="https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/rentat_de_mans/">https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/rentat_de_mans/</a></p>	<p>limpieza de manos. Estos deben disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico. Cuando puedan producirse contaminaciones, estos lavabos serán distintos de los destinados al lavado de productos alimenticios.</p> <p>Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas deben disponer de lavamanos de accionamiento no manual.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo I RD 3484/2000, art. 3</p>
<p><b>14. EQUIPOS DE FRÍO: Los equipos de refrigeración y congelación tienen capacidad suficiente, disponen de termómetro y funcionan correctamente.</b></p>		
<p>Los refrigeradores y congeladores deben disponer de un termómetro con sistema de lectura o registro externo que funcione correctamente.</p>	<p>Tus cámaras frigoríficas deben ser suficientemente grandes como para poder separar los alimentos y que el aire circule entre ellos</p> <p>Limpia y desinfecta regularmente el interior de los equipos frigoríficos</p> <p>Revisa que las gomas de las puertas se mantengan limpias y renuévalas cuando se hayan deteriorado</p>	<p>Se dispone de equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que así lo requieran y con las características necesarias para que el sistema de conservación elegido sea eficaz. Además, están provistos de termómetro y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.</p>

		<p>Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deben reducir al mínimo el riesgo de contaminación.</p> <p>R(CE) 852/2004 Anexo II, Capítulo V</p> <p>RD 3484/2000, art. 3</p>
<p><b>15. RESIDUOS: Las instalaciones y los contenedores para residuos están en buen estado y se mantienen cerrados</b></p>		
<p>Los residuos se retiran con la mayor rapidez posible de las salas en las que se almacenen y/o manipulen alimentos para evitar su acumulación y se depositan en contenedores cerrados, en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar. Las tapas serán preferiblemente de accionamiento no manual.</p> <p>Si se generan muchos residuos que ocasionen malos olores y/o exuden líquidos se dispone de un cuarto exclusivo para almacenar los residuos.</p>	<p>Si no cierras los recipientes con residuos favoreces contaminaciones y atraes plagas</p> <p>Mantén el orden y retira objetos en desuso. Así evitarás la acumulación de suciedad, facilitarás la limpieza y eliminarás lugares de refugio de plagas..</p>	<p>Los contenedores de residuos deben presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Deben tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los residuos. Las instalaciones para desperdicios deben diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpias y, en su caso, libres de animales y organismos nocivos.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo VI</p>
<p><b>16. TRANSPORTE: Las comidas se transportan con equipos adecuados y a las temperaturas reglamentarias hasta su entrega en destino.</b></p>		
<p>- Los contenedores de alimentos y vehículos son adecuados y están en buen estado de mantenimiento, limpieza y desinfección.</p> <p>- Los vehículos y equipos empleados son adecuados al tipo de alimento a transportar de manera que se garantice el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias.</p>	<p>Recuerda:</p> <p>Las comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas deben mantenerse a una temperatura inferior o igual 8 C°</p> <p>Las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas deben mantenerse a una temperatura inferior o igual 4 C°</p>	<p>Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deben mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación y deben diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuadas.</p> <p>No se deben transportar alimentos junto a otros productos si estos últimos pueden provocar contaminaciones. Y si se realizan transportes</p>

	Las comidas calientes deben mantenerse a una temperatura superior o igual a 65 C°	alimentarios y no alimentarios de manera alterna, se hará una limpieza eficaz entre cargas. Durante el transporte los alimentos se deben mantener a la temperatura adecuada. Dicha temperatura se debe controlar. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IV
--	---	--

## BLOQUE 2: ELABORACIÓN

### 17. HIGIENE DE MANIPULADORES: Las personas que manipulan alimentos mantienen un alto grado de higiene personal

REQUISITOS	TEN EN CUENTA	NORMATIVA
<p>- Extremar la higiene personal: Aseo personal óptimo. Pelo limpio y protegido. Uñas cortas y limpias, sin esmaltar.</p> <p>- Uso de ropa de trabajo de uso exclusivo: Todo el personal manipulador dispone de vestimenta específica de trabajo y se viste con ella al acceder al lugar de trabajo. La vestimenta está limpia en todo momento. En caso de llevar el uniforme de trabajo sobre la ropa de calle, ésta última debe quedar completamente cubierta. Es recomendable evitar los botones y bolsillos exteriores en la vestimenta de cara a prevenir posibles caídas de objetos en los alimentos. El calzado es de uso exclusivo, preferiblemente cerrado, de material lavable y limpio.</p>	<p>El primer ingrediente es la higiene del personal</p> <p>El factor humano es la clave de la seguridad alimentaria en la cocina</p>	<p>Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deben mantener un elevado grado de limpieza y deben llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.</p> <p>Aquellas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del</p>



<p>Los gorros cubren totalmente el cabello y en caso necesario, se cubre también el vello de la cara y los brazos.</p> <p>- No están permitidas las siguientes prácticas no higiénicas durante la manipulación de alimentos: Tocarse el pelo, nariz, oídos o boca. Si ésto ocurriera hay que lavarse las manos.</p> <p>Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar, toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación.</p> <p>Usar relojes, pulseras, anillos y cualquier otro objeto personal.</p> <p>Usar paños de tela para secarse las manos y para la limpieza de superficies y útiles (en ningún caso, se pueden usar paños de tela).</p> <p>Manipular alimentos directamente con las manos cuando exista un utensilio eficaz alternativo.</p> <p>- Se lavan las manos correctamente usando agua caliente y jabón líquido y toallas de un solo uso tantas veces como sea necesario, especialmente: Al incorporarse al trabajo (inicio de la jornada, tras descanso para comer o cualquier otra pausa).</p> <p>Tras usar el aseo.</p> <p>Tras sonarse, toser o estornudar.</p> <p>Tras manejar basuras o recipientes que las contengan.</p> <p>Tras manipular materias primas crudas.</p> <p>- Las heridas deben estar protegidas por un vendaje impermeable.</p> <p>- En caso de sufrir síntomas de alteraciones de la salud como fiebre, vómitos, diarreas, ictericia,</p>		<p>operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.</p> <p>R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo VIII</p>
---	--	---

<p>etc., el afectado debe comunicarlo a la empresa. El personal debe ser consciente de los peligros derivados de las infecciones gastrointestinales, la hepatitis y las heridas, y quedar excluido, en su caso, de la manipulación de alimentos o bien disponer de la protección adecuada; los problemas sanitarios importantes deben notificarse a la persona responsable. Debe prestarse especial atención a los trabajadores temporales que podrían estar menos familiarizados con los peligros.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los medicamentos se almacenan en lugares separados de los alimentos y su uso no da lugar a que puedan contaminar o caer sobre los mismos. Los botiquines de primeros auxilios están disponibles para su utilización inmediata y son fácilmente accesibles.</li> <li>- No se dejan objetos personales (teléfono móvil, llaves...) sobre superficies de trabajo o en contacto con utensilios, sino en lugares adecuados para ello (por ejemplo, cajones).</li> </ul>		
<p><b>18. CONTAMINACIÓN CRUZADA: Las prácticas de manipulación y la formación de los trabajadores permiten reducir hasta un nivel aceptable los riesgos derivados de la contaminación cruzada.</b></p>		
<p>Para evitar todo tipo de contaminación cruzada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispone de un área específica para la apertura de cajas.</li> <li>- No se deposita ningún embalaje sobre superficies de trabajo.</li> <li>- Los utensilios y productos de limpieza están identificados y son específicos para cada área o</li> </ul>	<p>Los alimentos crudos, como la carne o los vegetales, aunque sean frescos, con buen aspecto, color y olor, siempre tienen bacterias. Algunas de ellas pueden ser patógenas</p> <p>El uso de guantes da una falsa seguridad que hace bajar la guardia y es mejor no usarlos. En caso de usarlos para cubrir heridas o lesiones, es</p>	<p>Hay que evitar que los alimentos entren en contacto con cualquier superficie que pueda contaminarlos. Para ello, debe evitarse cualquier contacto de los productos alimenticios con el suelo y los procesos de elaboración, manipulación, almacenamiento, envasado y venta al consumidor se deben realizar en condiciones que eviten posibles deterioros o contaminaciones.</p>

<p>equipo, de manera que no supongan ningún peligro de contaminación cruzada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se establece un circuito de retirada de residuos de manera que no coincida en el tiempo o en el espacio con la recepción de materias primas.</li> <li>- Se lavan las manos y se limpian los utensilios y herramientas entre manipulaciones para evitar contaminar los alimentos con microorganismos o con ingredientes que puedan provocar alergias.</li> <li>- Se extreman las Buenas Prácticas de Manipulación incluida la gestión de los utensilios utilizados de forma que no supongan un foco de contaminación, ejemplo: emplear útiles distintos, manipulación en distintos espacios de tiempo, limpiezas intermedias entre manipulaciones, etc.</li> </ul> <p>Para minimizar la contaminación cruzada se aplican medidas estrictas separando, en la fase de producción, los productos que puedan contener alérgenos de los que no los contienen, mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El uso de líneas de producción, receptáculos e instalaciones de almacenamiento diferentes.</li> <li>- Utilizando una metodología de trabajo específica, sensibilizado a los trabajadores y asegurando el cumplimiento de las normas de higiene antes de volver al trabajo tras las pausas para comer.</li> </ul>	<p>mejor que no sean de látex (pues pueden dar reacciones alérgicas tanto al manipulador como al que come el alimento), que sean de colores vivos para que no puedan confundirse con los alimentos en caso de que se rompan y que cada vez que se cambia de actividad se renueven o se laven del mismo modo que se deberían lavar las manos.</p>	<p>Siempre que sea posible, la recepción, selección, preparación y limpieza de materias primas se realizará en un espacio reservado para estos fines. Cuando esto no sea posible, se realizará de modo que se evite que contaminen otros alimentos (en distinto momento y con una limpieza intermedia por ejemplo).</p> <p>Los envases y recipientes que vayan a entrar en contacto con la comida deben almacenarse protegidos de la contaminación.</p> <p>Cuando debido a la apertura de ventanas pueda producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba (cierre) durante la producción.</p> <p>Los productos alimenticios deben estar protegidos contra cualquier foco de contaminación. Por ello, los residuos deben guardarse y eliminarse de modo que no puedan contaminarse los alimentos ni los espacios de trabajo.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo II, VI, VII, IX y XII RD 3484/2000, art. 6 y 7</p>
<p><b>19. RECEPCIÓN: Las materias primas, materiales y menaje se controlan adecuadamente en la recepción y se comprueba el cumplimiento de las temperaturas reglamentarias.</b></p>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar que las etiquetas y la documentación comercial que acompaña al alimento sean conformes a la normativa.</li> <li>- Comprobar los requisitos especiales de productos, así como el tipo de transporte (homologado) y su estado de limpieza.</li> <li>- La empresa puede establecer requisitos adicionales con el fin de garantizar las condiciones de salubridad de los alimentos, como por ejemplo: Establecer el horario de recepción de mercancías, sobre todo si se comparte la zona de entrada de productos con la de salida de residuos o para garantizar que haya el personal suficiente para gestionar el pedido, especialmente si se trata de productos perecederos. Prever un área específica para la apertura de cajas.</li> <li>- No se puede depositar ningún embalaje sobre superficies de trabajo.</li> <li>- Distribuir rápidamente los alimentos una vez se reciben, hacia las áreas o equipos de almacenamiento, especialmente aquellos que requieren frío para su conservación.</li> </ul>	<p>Todo lo que entra en el establecimiento puede contener una contaminación microbiológica indetectable, independientemente de su calidad organoléptica, su precio y las inspecciones soportadas.</p> <p>Evita que la zona de entrada de materias primas coincida con la zona de salida de residuos o productos no alimentarios, así como con lugares donde haya alimentos ya elaborados.</p>	<p>En todas las etapas, los productos alimenticios ( materias primas, ingredientes, productos intermedios y productos finales ) serán manipulados y almacenados en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud. Aquellos que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes , ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.</p>
---	---	--

		<p>Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.</p> <p>El menaje y materiales destinados la contacto con alimentos deberán ser aptos para dicho uso. El etiquetado debe incluir el símbolo que indica su aptitud para este uso ( copa y tenedor).</p> <p>No se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.</p> <p>Reglamento 852/2004. Capítulo IX y X ; Reglamento 1935/2004; Real Decreto 3484/2000 Art.6.</p>
<p><b>20. ALMACENAMIENTO NO PERECEDEROS: Los alimentos están correctamente protegidos, identificados. Se sigue el sistema FIFO/FEFO</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los alimentos y los utensilios destinados al contacto con alimentos se mantienen protegidos de cualquier contaminación.</li> <li>- Los alimentos están identificados para conocer su naturaleza y origen, por lo que deberá almacenarse en el envase original, o en caso contrario, debe haber alguna marca en su envase que identifique el producto y que permita relacionarlo con su origen, a efectos de poderlo trazar</li> <li>- El sistema FIFO consiste en usar primero la materia prima que antes se recibió (first in first out). El sistema FEFO consiste en usar primero la materia prima que antes caducará o sobrepasará</li> </ul>	<p>Vigila que los alimentos que primero se usan son los que tienen la fecha de consumo más cercana</p>	<p>Todos los productos deben estar identificados con su lote y su fecha de consumo preferente y/o caducidad para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes.</p> <p>La fecha de duración mínima es una indicación obligatoria en los productos envasados no perecederos, no obstante, se exceptúan determinados productos como vinagres, sal de cocina, azúcares en estado sólido, vinos.</p> <p>Las materias primas, productos intermedios y productos finales deben ser almacenados en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación y no se permite el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.</p>

<p>su fecha de consumo preferente (first expire first out).</p> <p>- Se asegura una correcta estiba de las materias primas para evitar sobrepasar su vida útil.</p>		<p>El menaje y materiales destinados al contacto con alimentos deben ser aptos para dicho uso. El etiquetado debe incluir el símbolo que indica su aptitud para este uso ( copa y tenedor).</p> <p>Los envases deben almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.</p> <p>R(CE) 178/200, art. 18  R(UE) 1169/2011, art.9 y anexo X  R(CE) 852/2004 Anexo II. Capítulo IX  R(CE) 1935/2004  RD 3484/2000. Art. 6</p>
<p><b>21. ALMACENAMIENTO PERECEDEROS Y MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO</b></p>		
<p>Los alimentos se mantienen protegidos de cualquier contaminación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los que requieran una transformación o manipulación posterior para su consumo se almacenan en las zonas inferiores.</li> <li>2. Los alimentos listos para su consumo y los que requieran transformación nunca están en contacto directo entre sí.</li> <li>3. Los que puedan derramar líquidos se colocan en un recipiente que evite el derrame.</li> </ol> <p>Los alimentos perecederos están convenientemente identificados para así conocer su naturaleza, vida útil y garantizar su trazabilidad.</p> <p>Cumplimiento de caducidades secundarias:</p>	<p>Si los alimentos perecederos están protegidos y en refrigeración evitas la multiplicación de bacterias.</p> <p>TEMPERATURAS de almacenamiento de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas sin cocinar: temperatura indicada en el etiquetado</li> <li>- Carne de ungulados: 7°C</li> <li>- Carne de aves y conejo: 4 °C</li> <li>- Carne de caza: 4°C</li> <li>- Pescado : aproximadamente 0°C (+/- 2°C)</li> <li>- Ovoproductos: 4°</li> <li>- Carne picada: 2°C</li> <li>- Casquería: 3°C</li> <li>- Productos Ultracongelados: -18°C.</li> </ul>	<p>Las materias primas, los productos intermedios y los productos finales deben almacenarse y conservarse en condiciones adecuadas que permitan protegerlos de la contaminación y así evitar que se conviertan en no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o que se contaminen de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.</p> <p>No se permite el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IX  R(CE) 853/2004  RD 1254/1991  RD 3484/2000 art.6</p>

<p>1. Se tiene en cuenta el plazo de consumo indicado por el fabricante cuando un producto deba consumirse en un plazo determinado una vez abierto (caducidad secundaria).</p> <p>2. También se establece la fecha de congelación o fecha de caducidad de productos que el mismo establecimiento elabora y/o envasa y/o congela.</p> <p>Cumplimiento del sistema FIFO/FEFO: se usa primero la materia prima que antes entra y caduca. Se realiza el control de stock de los productos almacenados verificando siempre el marcado de fechas de los productos.</p> <p>Se reducen al mínimo las variaciones de temperatura (por ejemplo, usando congelador para congelar los productos que sea distinto de aquel que se use para su almacenamiento).</p> <p>Si es el caso, se congelan las materias primas lo antes posible tras su compra y mediante un equipo que asegure la congelación rápida. Se identifican correctamente y se registra la fecha de recepción y de congelación.</p> <p>Si se congelan comidas ya preparadas, se congelan rápidamente tras su elaboración, se identifican correctamente y se registra la fecha de congelación</p> <p>Las bandejas pueden estar cubiertas con film plástico pero debe evitarse que se almacenen</p>	<p>TEMPERATURAS de almacenamiento de comidas preparadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comidas congeladas: <math>\leq -18\text{ C}^\circ</math></li> <li>- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas: <math>\leq 8\text{ C}^\circ</math></li> <li>- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas: <math>\leq 4\text{ C}^\circ</math>.</li> <li>- Comidas calientes: <math>\geq 65\text{ C}^\circ</math></li> <li>- Productos que contengan huevo u ovoproductos: <math>\leq 8\text{ C}^\circ</math> y se consumirán en un plazo máximo de 24 horas desde su elaboración</li> </ul> <p>¡Recuerda! Congelar materias primas cuando falta poco para finalizar su vida útil y en equipos que no aseguran una congelación rápida es una mala práctica.</p>	
--	---	--

<p>unas encima de las otras ya que la protección queda deteriorada.</p> <p>Si se conservan en refrigeración alimentos envasados al vacío en el establecimiento, se seguirán guías aprobadas por organismos oficiales en seguridad alimentaria, como el documento “Guia de pràctiques correctes d’higiene específica per a la cuina al buit” de la ACSA:  <a href="https://higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/gpch_cuina_buit.pdf">https://higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/gpch_cuina_buit.pdf</a></p>		
<p><b>22. PRODUCTOS NO CONFORMES: Los productos no conformes están identificados y separados</b></p>		
<p>Se identifican y almacenan de forma separada todos los productos no conformes (caducados, deteriorados, etc.) para prevenir su uso no intencionado.</p>		<p>Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deben conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.  R(CE) 852/2004. Anexo II Capítulo IX</p>
<p><b>23. INGREDIENTES SOBANTES: Los ingredientes y sus cantidades así como los sobrantes generados se gestionan correctamente</b></p>		
<p>- Los sobrantes de conservas en lata se vuelcan a otro recipiente con tapa y se guardan en la nevera asegurando el cumplimiento de las condiciones de conservación según lo indicado en la etiqueta.  - Sólo se puede realizar la donación de comida que no haya sido servida al consumidor siempre y cuando se haya procesado y conservado</p>	<p>Evita el desperdicio de alimentos: calcula las cantidades adecuadas, utiliza todo el ingrediente de una vez, guarda rápidamente los alimentos en frío, tapados e identificados</p> <p>Respetar las especificaciones de uso de los recipientes de plástico (por ejemplo, usa</p>	<p>Con el fin de evitar la contaminación y alteración de los alimentos, debe transcurrir el menor tiempo posible entre la elaboración de las comidas y su consumo, y debe utilizarse la menor cantidad posible de ingredientes para su inmediata elaboración y consumo, evitando en lo posible los sobrantes.</p>



<p>correctamente. Se debe informar a los consumidores de los riesgos asociados con el consumo de estos alimentos de alto riesgo, ya que la responsabilidad de la seguridad alimentaria recae sobre el operador de la empresa alimentaria. En caso de facilitar al consumidor que pueda llevarse la comida sobrante, o en caso de reparto a domicilio, los envases utilizados tienen que ser aptos para la industria alimentaria.</p>	<p>recipientes aptos para temperaturas altas si vas a guardar alimentos calientes).</p>	<p>Los sobrantes deben guardarse en envases aptos para el contacto con los alimentos y conservarse de modo que se evite su deterioro o contaminación. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IX RD 3484/2000, art.6</p>
<p><b>24. DESCONGELACIÓN: Los sistemas de descongelación utilizados son correctos.</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante la descongelación se garantiza el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias de los alimentos y su protección contra cualquier contaminación.</li> <li>- Se evita el contacto del producto con el líquido de descongelación (descongelar en recipientes provistos de rejilla).</li> <li>- Si los alimentos se encuentran en su embalaje original es preferible retirarlo para favorecer que la descongelación sea más rápida.</li> <li>- Se garantiza que la descongelación sea completa, evitando que haya partes del alimento congeladas en el momento de la cocción. Hay productos tipo nuggets, croquetas, empanadillas, verduras congeladas, pizzas precocinadas, etc. que pueden cocinarse sin descongelar aunque debe asegurarse que se cuecen en su interior</li> <li>- Se siguen las instrucciones de modo de descongelación, cocción, tiempos y temperaturas</li> </ul>	<p>La descongelación debe ser en refrigeración.</p> <p>No descongeles en los cuartos fríos. Estos espacios se encuentran a temperaturas de 15-16°C que no son óptimas para realizar una descongelación segura. Además los líquidos resultantes de este proceso podrían dar lugar a contaminaciones cruzadas.</p>	<p>La descongelación se debe realizar a temperaturas de refrigeración garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión.</p> <p>La descongelación de los productos alimenticios debe realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.</p> <p>Una vez descongelados los productos alimenticios, deben elaborarse inmediatamente o conservarse refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos. y en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.</p> <p>La descongelación debe realizarse en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia</p>

<p>de almacenamiento y cocinado indicadas en el etiquetado.</p> <p>- Una vez descongelado el alimento se utiliza inmediatamente. En caso contrario, se indica la fecha de descongelación y se almacena en refrigeración. Su período máximo de utilización después de la descongelación es de 24-48 h.</p>		<p>científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.</p> <p>Las comidas preparadas descongeladas no se pueden volver a congelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se pueden recongelar. Sí que se pueden congelar los platos preparados elaborados con materias primas descongeladas.</p> <p>R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX RD 3484/2000, art. 6</p>
<p><b>25. HIGIENIZACIÓN DE VEGETALES: Los vegetales se limpian y desinfectan correctamente.</b></p>		
<p>Los vegetales se higienizan mediante un procedimiento que asegura su correcta limpieza y/o desinfección:</p> <p>Se lavan con agua todas las frutas y vegetales frescos, ya sean para cocinar o consumir en crudo. Las hierbas aromáticas frescas (perejil, albahaca...) y los brotes de semillas (soja) también se lavan.</p> <p>Se manipulan siempre las frutas y verduras separadas de otros alimentos, prestando mayor atención cuando se van a consumir en crudo.</p> <p>Se desinfectan todos los vegetales frescos, no procesados que se consumen crudos y también aquellos sin pelar, con un producto autorizado de uso alimentario y siguiendo las indicaciones del fabricante.</p>	<p>Evita cualquier posibilidad de contaminación cruzada:</p> <p>Lávate las manos antes y después de la preparación</p> <p>Todos los utensilios y superficies de cocina que vayas a utilizar deben estar limpios y secos.</p> <p>Asegúrate de que eliminas eficazmente la contaminación de los vegetales:</p> <p>Usa un medidor para añadir la dosis correcta de lejía apta para uso alimentario, y un recipiente con una marca para llenar con el volumen de agua correspondiente.</p> <p>Deja los vegetales sumergidos durante un mínimo de 5 minutos.</p>	<p>Aquellos alimentos que lo requieran deben ser higienizados.</p> <p>Las instalaciones destinadas al lavado de productos alimenticios deben tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas y deben mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.</p> <p>R(CE) 178/2002, art. 14 R(CE) 852/2004, Anexo II, capítulo IX RD 3484, art. 6</p>

<p>Cuando se utilizan dosificadores automáticos de productos desinfectantes aptos para la desinfección de agua se comprueba periódicamente que la dosificación es la correcta. Si se utilizan pastillas de hipoclorito sólidas, se asegura que se disuelven totalmente en el agua antes de incorporar los vegetales. Los productos desinfectantes disponen de su ficha técnica así como de las instrucciones de uso del mismo (dosis a aplicar, tiempos de contacto, necesidades de aclarado, sistema de medición de la dosificación, etc.).</p> <p><b>GUÍAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b> Para la limpieza y desinfección de frutas y verduras se pueden usar guías reconocidas como la proporcionada por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).</p> <p>¿Cómo se lavan las frutas y verduras? Lávalas bajo el chorro del grifo, aunque vayas a pelarlas, de este modo evitas que la contaminación pase del cuchillo al alimento. Usa cepillos específicos para las superficies de las frutas de cáscara dura (melón, sandía...) o algunas verduras (pepino, calabacín...). Sécalas con papel de cocina. Además, si vas a comer fruta cruda con piel, verdura cruda (lechuga, espinacas...) o verdura cruda con piel (pepino) sumérgelas durante 5 minutos en agua potable con 1 cucharita de postre de lejía (4,5 ml) por cada 3 litros de agua.</p>	<p>Si no usas siempre las mismas cantidades de lejía y de agua, puedes usar tiras reactivas para comprobar si has puesto suficiente lejía</p>	
---	---	--

<p>Después acláralas con abundante agua corriente. La lejía debe estar etiquetada como “apta para la desinfección de agua de bebida”.</p>		
<p><b>26. PLATOS A BASE DE HUEVO: La elaboración de productos a base de huevo (y el uso de ovoproductos en caso necesario) se realiza siguiendo unas buenas prácticas.</b></p>		
<p>Solo se usan huevos frescos para la elaboración de alimentos en cuyo proceso de preparación se alcance una temperatura igual o superior a 75°C en el centro del productos.</p> <p>Además:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una vez que se cascan los huevos se cocinan de forma inmediata.</li> <li>. La rotura del huevo no se realiza sobre los recipientes donde se realiza su batido.</li> <li>- No se lavan los huevos que van a almacenarse y se eliminan los huevos rotos o sucios</li> <li>- No se somete a los huevos frescos a cambios bruscos de temperatura, ni a altas temperaturas</li> <li>- No se manipulan huevos crudos en las áreas de preparación de platos fríos</li> <li>- Los cartones y envases de huevos crudos no se colocan sobre las superficies de trabajo</li> <li>- Las preparaciones que contienen huevo y que no van a ser sometidas a un tratamiento térmico que alcance un mínimo de 75°C (ej. mayonesa, salsa rosa, mousses, merengue, tiramisú u otros similares) se elaboran con ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.</li> </ul>	<p>Recuerda que los alimentos crudos suelen venir contaminados y los huevos son fuente habitual de Salmonella</p> <p>Para preparaciones como tortillas y huevos fritos que, de forma cotidiana, no llegan a cuajarse completamente, se recomienda realizar el cocinado de manera que en el centro del producto se alcancen 63°C durante al menos 20 segundos y que se sirvan de forma inmediata para su consumo.</p>	<p>La preparación de alimentos entre cuyos ingredientes figure el huevo y que no vayan a ser sometidos posteriormente a un tratamiento térmico que alcance un mínimo de 75 °C (ej. mayonesa, salsa rosa, mousses, merengue, tiramisú u otros similares) deben elaborarse con ovoproductos de origen industrial líquidos o desecados, pasteurizados o esterilizados. Estas preparaciones deben conservarse a una temperatura no superior a los 8°C y se consumirán en un plazo máximo de 24 horas desde su elaboración.</p> <p>Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, deben tener un pH inferior a 4,2 en el producto terminado, para lo cual puede adicionarse vinagre o zumo de limón.</p> <p>Real Decreto 1254/1991.</p>

**27. PLATOS A BASE DE PESCADO CRUDO: La elaboración de productos a base de pescado crudo o de pescado ahumado en frío se realiza siguiendo unas buenas prácticas.**

<p>- Los productos de la pesca de consumo en crudo, salados y en vinagre elaborados de modo que no se garantiza la eliminación de las posibles larvas de <i>Anisakis ssp</i>, se congelan previamente como mínimo a -20°C durante 24 horas o a -18°C durante 96 horas.</p> <p>- Para poder congelar con frigoríficos domésticos, su frigorífico debe tener tres estrellas (***) o más. Como los equipos frigoríficos domésticos necesitan más tiempo que un equipo industrial para alcanzar una temperatura de -20°C o inferior, se debe mantener el producto en el congelador durante cinco días. Los frigoríficos domésticos de menos de tres estrellas no alcanzan la temperatura suficiente para realizar este procedimiento. En caso de no cumplir estos requisitos, se debe comprar el pescado ya congelado.</p> <p>- Existe la posibilidad de utilizar productos de la pesca sin realizar la congelación si puede acreditar que están libres de <i>Anisakis</i>. En este caso, el proveedor debe certificarlo (en el etiquetado o en la documentación comercial), por ejemplo con la mención "Producto de la pesca procedente de acuicultura criado exclusivamente en un entorno libre de <i>Anisakis</i> viables".</p> <p>Consulte las recomendaciones sobre control de <i>Anisakis</i> de la AECOSAN/EFSA::</p>	<p>El pescado se degrada rápidamente, impídalo manteniéndolo a temperaturas de <math>\pm 2^{\circ}\text{C}</math></p>	<p>Deben retirarse las vísceras del pescado lo antes posible (preferiblemente debe adquirirse eviscerado).</p> <p>Los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo, deben someterse previamente a congelación, a una temperatura igual o inferior a <math>-20^{\circ}\text{C}</math> en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas; este tratamiento se aplica al producto en bruto o al producto acabado.</p> <p>También debe congelarse previamente el pescado destinado a ahumado en frío a partir de las especies siguientes: arenque, caballa, espadín y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.</p> <p>El proveedor del pescado crudo debe acreditar por escrito (en el etiquetado o documentación comercial) que éste ha sido congelado antes de la venta y no será necesario volver a congelarlo para poder usarlo en crudo.</p> <p>R(UE) 1276/2011 RD 1420/2006</p>
--	---	--

<a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm</a>		
<b>28. PLATOS CALIENTES: La elaboración de platos calientes se realizará siguiendo unas buenas prácticas.</b>		
<p>- Durante la cocción se utiliza una combinación de tiempos y temperaturas tales que garanticen la destrucción de los microorganismos.</p> <p>- En algunos casos (salsas, caldos, piezas grandes y gruesas...), para realizar el seguimiento de la cocción y evolución de la temperatura de los alimentos se deben utilizar termómetros sonda introduciéndolos en el centro del producto durante la cocción.</p> <p>- A través de las recetas se determinan las temperaturas de cocción a alcanzar así como el método de control a seguir (uso de termómetro sonda, controles visuales o de sabor o combinación de todos ellos).</p> <p>- Si se envasan alimentos calientes en recipientes de plástico, se respetan las especificaciones de uso (recipientes aptos para temperaturas altas).</p>	<p>La mayoría de los microorganismos patógenos pueden crecer en alimentos a temperaturas comprendidas entre 5 y 60°C, rango de temperaturas que se considera potencialmente de riesgo.</p> <p><b>COMBINACIONES TIEMPO/TEMPERATURA NECESARIAS PARA EL COCINADO SEGURO DE LOS ALIMENTOS</b> (Informe AESAN-2021-004)</p> <p>(Alimento: Temperatura mínima   Tiempo mínimo de cocinado)</p> <p>Carne: 70° / 1 segundo, 68° / 17 segundos, 66° / 1 minuto, 63° / 3 minutos  Carne de aves : 74° / 1 segundo  Asados de carne: 55° / 89 minutos, 60° / 12 minutos, 65° / 85 segundos, 69° / 14 segundos  Rellenos de carne, pescado, pollo, pasta: 74° / 15 segundos  Moluscos: 90° / 90 segundos  Huevos para consumo inmediato: 63° / 20 segundos  Huevos para consumo no inmediato: 70° / 2 segundos, 68° / 17 segundos, 66° / 1 minuto, 63° / 3 minutos  Vegetales: 70° / 2 minutos</p>	<p>Al cocinar los alimentos se deben alcanzar las temperaturas adecuadas para destruir los microorganismos.</p> <p>Si no se van a consumir de inmediato, las comidas calientes deben mantenerse a una temperatura superior a los 65°C, o bien enfriarse rápidamente y mantenerse en refrigeración.</p> <p>Las comidas preparadas se deben elaborar con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.</p> <p>Las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que han sido previamente descongeladas, se deben mantener en refrigeración hasta su utilización y se deben recalentar, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IX  RD 3484/2000, art. 6 y 7</p>

	<p>Recalentamiento: 74° / 15 segundos Cocción/recalentamiento en microondas: 74° / 2 minutos</p> <p>Al cocinar en microondas, debes remover los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para asegurar la distribución homogénea del calor y el alimento debe permanecer tapado después de la cocción, evitando así que se reseque la superficie.</p> <p>Las carnes rellenas tardan mucho en enfriarse, permitiendo la germinación de esporas de <i>Clostridium perfringens</i>. Para evitarlo, deben consumirse inmediatamente o bien debes asegurarte que las mantienes en caliente (más de 65°C) durante un máximo de 4 horas.</p>	
<p><b>29. ACEITE DE FRITURA: El aceite de fritura se encuentra en correcto estado.</b></p>		
<p>Se establecen medidas para ralentizar la aparición de los signos de degradación en el aceite como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filtrar el aceite frecuentemente.</li> <li>- Mantener las freidoras tapadas y apagadas cuando no se utilicen.</li> <li>- Se recomienda el uso de freidoras con un sensor automático de temperatura que permita freír a temperatura constante.</li> <li>- No utilizar temperaturas demasiado elevadas (utilizar la más baja posible para cada producto, seguir las instrucciones de los proveedores).</li> </ul>		<p>Los aceites y grasas calentados deben reunir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sustancias ajenas a la fritura.</li> <li>- Sus caracteres organolépticos serán tales que no comuniquen al alimento frito olor o sabor impropio.</li> </ul> <p>Debe garantizarse que el contenido en compuestos polares en el aceite de fritura no supere el 25%.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- No mezclar diferentes tipos de aceites de fritura.</li> <li>- Mantener constante el nivel de aceite.</li> <li>- De forma general mantener la freidora en adecuadas condiciones de higiene y conservación.</li> </ul>		<p>Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados</p>
<p><b>30. ACRILAMIDA: Los niveles de acrilamida se controlan y se aplican medidas correctoras cuando no son los adecuados.</b></p>		
<p>La acrilamida es una sustancia química tóxica que se crea de forma natural en alimentos que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas (fritura, cocción, asado y también durante procesos industriales a 120°C y a baja humedad). Las medidas para evitar su formación son:</p> <p style="text-align: center;"><b>1. PARA FRITURA DE PATATAS Y REBOZADOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizar aceites que permitan freír en poco tiempo y/o a temperaturas más bajas</li> <li>· No alcanzar una temperatura de fritura superior a 175°C</li> <li>· Eliminar los restos de comida del aceite</li> <li>· Emplear guías colorimétricas y exponerlas en un lugar visible para el personal de cocina.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>2. PARA TOSTAR PAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· En la preparación de bocadillos y sándwiches se debe garantizar que se tuesten hasta el color óptimo según la guía colorimétrica empleada.</li> </ul> <p style="text-align: center;">El uso de guías de color( <a href="https://goodfries.eu/en/home/">https://goodfries.eu/en/home/</a> ) para cocinar</p>	<p>En productos como pan, bollería, pastelería, repostería y galletería, puede controlarse la formación de la acrilamida mediante:</p> <p>Aumento del tiempo de fermentación de la levadura dentro de lo posible.</p> <p>Optimizar el contenido en agua en la masa para obtener un producto con baja humedad.</p> <p>Disminución de la temperatura del horno y ampliación del tiempo de la cocción.</p>	<p>Los establecimientos que elaboren patatas fritas, frituras, pan y otros productos que puedan favorecer la formación de acrilamida deben aplicar medidas de mitigación que figuran en el anexo II del Reglamento.</p> <p>R (UE)2017/2158. <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2017/acrilamida_reducir_alimentos.htm">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2017/acrilamida_reducir_alimentos.htm</a></p>



<p>patatas fritas y preparar sándwiches tostados es una recomendación pero no una obligación para los operadores de empresas alimentarias.</p> <p><a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2018/CUADRIPTICO_ACRILAMIDA_AECOSAN.PDF">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2018/CUADRIPTICO_ACRILAMIDA_AECOSAN.PDF</a></p>		
<p><b>31. ENFRIAMIENTO: Las comidas se enfrían rápidamente tras su elaboración</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Una vez cocinados, los alimentos que no van a consumirse inmediatamente, se enfrían rápidamente. La temperatura en el centro del alimento ha de pasar de 60°C a 4°C en 2,5 horas. Una vez enfriado, se debe introducir el alimento en la cámara de refrigeración o congelación.</li> <li>- El sistema más eficaz para el rápido enfriamiento de alimentos es el uso de abatidores de temperatura.</li> <li>- Otra manera de acelerar el enfriamiento consiste en distribuir el alimento en recipientes de capacidades más reducidas, evitando tapparlos durante el proceso.</li> <li>- No se deben introducir alimentos calientes en neveras o cámaras que contengan otros alimentos.</li> </ul>	<p>¡Recuerda! Si no puedes enfriar rápidamente los alimentos cocinados que no se van a consumir en breve, estás poniendo en riesgo la salud de tus clientes... y tu negocio</p> <p>Evita utilizar los cuartos fríos para acelerar los enfriamientos. Esta práctica elevará la temperatura de este espacio y podría favorecer contaminaciones cruzadas</p>	<p>Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deben conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud.</p> <p>Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deben refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.</p> <p>Las comidas preparadas deben enfriarse lo más rápidamente posible tras su elaboración. Se mantendrán refrigeradas hasta su utilización a las temperaturas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comidas congeladas <math>\leq -18</math> °C.</li> <li>b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas <math>\leq 8</math> °C.</li> <li>c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas <math>\leq 4</math> °C.</li> </ul> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IX RD 3484/2000, art.6 y 7</p>

## 32. ELABORACIÓN DE PLATOS FRÍOS: La elaboración de platos fríos se realiza siguiendo unas buenas prácticas.

Para elaborar platos fríos se evita en todo momento cualquier posibilidad de contaminación cruzada mediante el seguimiento de buenas prácticas de higiene (por ejemplo: nunca se manipula a la vez alimentos crudos y cocinados; los vegetales se lavan con anterioridad; los platos fríos se guardan inmediatamente en refrigeración si no van a consumirse de inmediato y se mantienen tapados y protegidos de cualquier contaminación).

En la elaboración de platos fríos se intensifican las buenas prácticas de manipulación, haciendo especial hincapié en:

Mantener la cadena de frío.

Usar útiles diferentes para productos listos para el consumo ( postres, ensaladas...) y para los que requieren un tratamiento térmico posterior.  
Cumplir las buenas prácticas de higiene del personal manipulador.

Cuarto frío:

Se recomienda disponer de un cuarto frío en aquellos establecimientos que preparan y elaboran simultáneamente un mismo plato o preparaciones consumidas sin cocinado previo para más de 40 personas. Los cuartos fríos deben estar a una temperatura de  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Los alimentos deben permanecer en el cuarto frío

No eches la culpa al calor: tú decides a qué temperatura están expuestos los alimentos y por cuánto tiempo

Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deben conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud.

R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IX  
RD 3484/2000, art. 6 y 7

<p>el tiempo mínimo imprescindible para llevar a cabo su preparación, evitando romper la cadena de frío.</p>		
<p><b>33. EXPOSICIÓN Y AUTOSERVICIO: Los alimentos están correctamente protegidos del cliente y se mantienen a la temperatura que corresponda</b></p>		
<p>- Los platos que se exponen se protegen adecuadamente de cualquier contaminación, por ejemplo mediante mamparas y/o vitrinas protectoras.</p> <p>- En el caso de los baños maría, la temperatura del agua alcanza los 80 °C y si el sistema es por contacto directo del agua, ésta rodea la mayor parte del recipiente que contiene el alimento.</p> <p>- Los armarios y mesas calientes se ponen en funcionamiento con suficiente antelación para garantizar que no baje la temperatura de la comida que se almacena en su interior.</p> <p>- La capacidad de los equipos de mantenimiento es suficiente para la totalidad de los alimentos que lo requieran.</p>	<p>Protege los alimentos expuestos en el bufé contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. Vigila que los cubiertos se usen correctamente y evita que se puedan producir contaminaciones cruzadas.</p> <p>Recuerda que, transcurridas 4 horas, debes descartar los alimentos mantenidos en caliente que no se hayan consumido.</p>	<p>Los alimentos deben almacenarse y conservarse en condiciones adecuadas que permitan protegerlos de la contaminación.</p> <p>Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas se mantienen a <math>\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas se mantienen a <math>\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>Comidas calientes se mantienen a <math>\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulos I y IX RD 3484/2000, art 3 y 7</p>
<p><b>34. TRANSPORTE: El transporte no supone un peligro de contaminación cruzada ni de pérdida de las temperaturas reglamentarias</b></p>		
<p>Los contenedores de alimentos se mantienen cerrados y los alimentos se mantienen adecuadamente separados en función de su naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.</p>	<p>Recuerda: Las comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas deben mantenerse a <math>\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}</math>, las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas deben mantenerse a <math>\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}</math> y las comidas calientes deben mantenerse a <math>\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}</math></p>	<p>Los alimentos se deben colocar de manera que no se puedan dar contaminaciones cruzadas. Si es necesario, habrá una separación efectiva entre diferentes tipos de alimentos, o entre alimentos y otro tipo de productos.</p> <p>Aún así, no se deben transportar alimentos junto a otros productos si estos últimos pueden provocar contaminaciones.</p>

		Durante el transporte los alimentos deben mantenerse a la temperatura adecuada. Dicha temperatura se debe controlar. R(CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo IV
<b>BLOQUE 3: CONFIANZA</b>		
<p><b>35. APPCC: En caso de que existan otros peligros relacionados con el proceso de elaboración y el tipo de servicio que realiza el establecimiento que no han sido contemplados en los bloques 1 (Infraestructura) y 2 (Elaboración) se dispone de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria específico, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.</b></p> <p>Esto es necesario cuando el establecimiento realiza procesos con riesgo añadido como por ejemplo: elaboración de conservas, preparaciones envasadas al vacío o en atmósfera modificada, ahumados, cocción a baja temperatura o uso de aditivos que requieren una dosificación controlada y cocinas “experimentales”</p>		
<b>REQUISITOS</b>	<b>TEN EN CUENTA</b>	<b>NORMATIVA</b>
<p>- En caso de que opere más de una empresa en el proceso de elaboración y servicio de comidas, se establecen por escrito las responsabilidades de cada una de las partes en el plan de APPCC.</p> <p>- La documentación describe correctamente los procesos que realiza el establecimiento y se aplica el análisis de peligros a todas las etapas del proceso de elaboración hasta el servicio al consumidor</p> <p>- El análisis de peligros cubre todos los peligros significativos que puedan darse en la empresa y se ha definido con claridad los procedimientos para mantenerlos bajo control</p>	<p>Se podrá disponer de guías APPCCs genéricas reconocidas por el sector, siempre que abarquen los peligros analizados Sin embargo, los operadores de empresas alimentarias deben ser conscientes de que pueden existir otros peligros. En este caso el establecimiento debe elaborar sus propios procedimientos basados en los principios del APPCC para las actividades adicionales.</p> <p>El requisito de establecer un límite crítico en un PCC no siempre implica que deba fijarse un valor numérico. Esto es así, en particular, cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual.</p>	<p>Los principios APPCC son los siguientes:</p> <p>a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;</p> <p>b) Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;</p> <p>c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;</p> <p>d) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;</p> <p>e) Establecer medidas correctivas cuando la</p>

<p>- Se ha establecido un sistema de vigilancia efectivo que permite detectar la presencia de los peligros</p> <p>- Se han definido correctamente las medidas correctivas que deben llevarse a cabo en caso de que sea necesario</p> <p>- Se registra correctamente tanto la vigilancia como, en su caso, las incidencias y las medidas correctoras</p> <p>Para información más detallada de los documentos que debe incluir el plan APPCC consulte el siguiente enlace:  <a href="http://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/utocontrol-43784/">http://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/utocontrol-43784/</a></p>		<p>vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;</p> <p>f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y</p> <p>g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).</p> <p>R (CE) 852/2004, Art. 5</p> <p>1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.</p> <p>2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:</p> <p>a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.</p> <p>b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.</p> <p>c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o</p>
---	--	--

		<p>reducción de los peligros identificados.  d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.  RD 3484/2000, Art.10</p>
<p><b>36. MANTENIMIENTO: Se dispone de un plan de mantenimiento de todas las áreas, instalaciones y equipos del establecimiento y se registran las actuaciones con las medidas correctoras en caso necesario</b></p>		
<p>El establecimiento dispone de un plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos para asegurar que éstos se encuentren en las condiciones correctas de uso en todo momento. Se indica quién es la persona responsable del plan y se incluye también</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relación de instalaciones y equipos del establecimiento relacionados con los procesos de preparación, elaboración, envasado o conservación de los alimentos y aquellos otros que incidan en la seguridad alimentaria.</li> <li>- Programa de mantenimiento preventivo sobre las instalaciones y equipos del inventario cuyo mal funcionamiento pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria. El programa debe incluir las acciones a realizar, su frecuencia, el método a emplear y el responsable de su ejecución.</li> <li>- Verificación del buen funcionamiento de los aparatos de medición de los equipos de refrigeración y congelación y de los termómetros utilizados para controlar los procesos de elaboración. Si es la propia empresa la que realiza el control de sus equipos, se dispone de</li> </ul>	<p>Siempre y cuando el local se mantenga en todo momento en correcto estado, los registros podrán limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.</p> <p>Para llevar este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz en las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma para dejar constancia del responsable de esta comprobación.</p> <p>Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se registrarán de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.</p>	<p>Los locales destinados a los productos alimenticios deben conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.</p> <p>La construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento del equipo debe reducir al mínimo el riesgo de contaminación y permitir que se limpien y se desinfecten perfectamente.</p> <p>Se deben diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.</p> <p>Se deben establecer medidas correctoras cuando se detecte que lo establecido en el programa de control no se ha cumplido.</p> <p>R(CE) 852/2004, art. 5 y Anexo II, Capítulos I y V  RD 3484/2000, art. 10</p>

<p>un termómetro contrastado para utilizar como patrón en la verificación de los aparatos de medida correspondiente. Los resultados de dichas verificaciones se incluyen en los registros.</p>		
<p><b>37. AGUA POTABLE: Se dispone de un plan que asegure que el agua usada en el establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario</b></p>		
<p>El plan incluye la siguiente información:</p> <p>Todas las fuentes de aprovisionamiento (por ejemplo, red pública, red con almacenamiento intermedio o de pozo) y su uso en el establecimiento (por ejemplo, en procesos de limpieza y desinfección, higiene personal, acondicionamiento de alimentos, elaboración de comidas y aguas de bebida)</p> <p>El sistema de distribución del agua en el establecimiento incluyendo:</p> <p>La ubicación de depósitos intermedios o pozos, cuando existan.</p> <p>Los equipos de tratamiento (osmosis, descalcificación, cloración,...) y el responsable de su control.</p> <p>La red de distribución.</p> <p>Los sistemas de agua no potables, sus tuberías y grifos que además deben estar claramente marcados con colores llamativos y carteles u otro sistema que así lo indique. Estos sistemas deben ser independientes de los de agua potable sin que haya peligro de reflujos hacia ellos.</p> <p>Los controles a realizar en función del origen del agua son:</p>	<p>El agua que incorporas como ingrediente no es menos importante que el resto de ingredientes. Usa agua embotellada si es necesario.</p> <p>Si no controlas el agua, ésta puede estar contaminada y si la usas para limpiar la cocina, en vez de limpiar, contaminas.</p>	<p>La empresa debe elaborar un plan de control del agua y nombrar un responsable de su realización. El Real Decreto 140/2003 establece los requisitos que debe cumplir el agua potable y junto al Decreto 53/2012 ( anexo I punto 3.2.1 (parte general y apartado c) explica los parámetros a analizar y la frecuencia mínima de análisis según la cantidad de agua utilizada, el circuito y el tratamiento que se realiza al agua en el establecimiento.</p> <p>La empresa debe cumplir la legislación vigente en lo relativo a los controles analíticos de los parámetros del agua que utiliza y la periodicidad de los mismos. Se debe guardar registro de todos los controles realizados.</p> <p>Reglamento Europeo 852/2004, art.5, Anexo II, Capítulos I, II y VII</p>

<p>-Si el abastecimiento del establecimiento es mediante red municipal sin depósito ni tratamientos, no se requieren controles de potabilidad adicionales.</p> <p>-Si el abastecimiento del establecimiento es mediante red municipal pero se cuenta con depósito, como mínimo se deberá controlar semanalmente su cloración que debe estar entre 0.2 - 1 ppm.</p> <p>-Si el abastecimiento del establecimiento es mediante pozo este debe estar autorizado. Como mínimo se realizarán los siguientes controles:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Control diario de cloración: 0,2-1 ppm</li><li>● Dos veces por semana: parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez y color)</li><li>● Análisis anual parámetros básicos y microbiológicos</li><li>● Análisis completo cada 5 años</li></ul> <p>Los controles del anterior apartado se llevarán a cabo también si el establecimiento sirve agua de consumo humano filtrada para beber (independientemente de su procedencia)</p> <p>Se dispondrá en el establecimiento de registros de operaciones diarias de control y las de mantenimiento.</p>		
--	--	--



<b>38. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Se dispone de un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, instalaciones, equipos y superficies del establecimiento y se demuestra su aplicación efectiva</b>		
<p>El Plan de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros especifica al menos lo siguiente:</p> <p>Áreas identificadas: diferenciando entre suelos (incluyendo desagües), paredes, techos, superficies de trabajo, utensilios y equipos (incluidos los de control)</p> <p>Los productos (incluida su dosificación) y los materiales que se necesitan para realizar dichas actividades</p> <p>Método</p> <p>Frecuencia</p> <p>Responsable</p> <p>Verificación de la eficacia del plan de limpieza con controles visuales y un plan de muestreo para realizar análisis de los alimentos y las superficies.</p> <p>Se adoptan medidas correctoras cuando se detecten incidencias. Ante resultados insatisfactorios en los análisis realizados se adoptan sin demora innecesaria las medidas adecuadas para rectificar la situación con el fin de evitar riesgos microbiológicos y la repetición de los mismos.</p>	<p>El establecimiento debe mantenerse en perfecto estado de limpieza.</p> <p>Utiliza métodos y productos profesionales y sigue las instrucciones de trabajo específicas.</p> <p>Mantener el local limpio requiere personal suficiente y bien entrenado.</p> <p>¡Limpiar bien es tan importante como cocinar bien!</p>	<p>Las superficies que entran en contacto con los alimentos no pueden ser una fuente de contaminación. Para ello, deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria. La limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios debe estar definida en un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros.</p> <p>Se debe disponer de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo (construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y con un suministro suficiente de agua caliente y fría).</p> <p>Debe haber instalaciones adecuadas para la limpieza de manos (lavabos). Estos deben disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico, Cuando puedan producirse contaminaciones, estos lavabos deben estar separados de las zonas dónde se lavan los productos alimenticios. Establecer medidas correctivas cuando se detecte que lo establecido en el programa de control no se ha cumplido.</p> <p>R(CE) 852/2004, art. 5 y Anexo II, capítulos I, II y V</p> <p>RD 3484/2000, art. 3.5 y 10.2</p>

**39. PLAGAS: Se dispone de un plan de control de plagas de todas las áreas del establecimiento y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario.**

<p>El Plan de Control de plagas incluye:</p> <p>1. Las medidas de prevención de la entrada de plagas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barreras físicas para impedir la entrada (mosquiteras, burletes, puertas cerradas, etc.).</li> <li>- Dispositivos de vigilancia para detectar su presencia (adhesivos, trampas físicas, insectocutores, etc), colocados estratégicamente y teniendo en cuenta que el uso de dispositivos que contienen biocidas sólo puede realizarse contratando a una empresa autorizada. En su caso, se colocan también en el exterior de las instalaciones. Los falsos techos son accesibles y están contemplados en el plan de control.</li> <li>- Actividades de vigilancia (control del correcto estado de las barreras físicas, detección de signos de infestación como son heces, huellas, roeduras, cadáveres, etc.).</li> <li>- Programa de vigilancia que indica el tipo de vigilancia a realizar, el responsable de efectuarla vigilancia y su periodicidad.</li> <li>- Los registros de vigilancia.</li> <li>- Los registros de incidencias y medidas correctoras.</li> </ul> <p>2. Las medidas de eliminación de roedores e insectos en caso de que se hayan tenido que aplicar. La documentación incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El contrato con la empresa autorizada.</li> </ul>	<p>Si las instalaciones se conservan en buen estado de mantenimiento y todo está limpio, ordenado y sin residuos, evitamos atraer animales y dificultamos su presencia y multiplicación.</p>	<p>Deben aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas, así como procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).</p> <p>Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento debe contratar o elaborar y aplicar un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del Real Decreto 3484/2000. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente. Cuando deba realizarse un tratamiento contra plagas, deberá hacerlo una empresa o personal autorizado que deben cumplir con la legislación vigente en cuanto al uso de los productos plaguicidas.</p> <p>R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, II y IX RD 3484/2000, art. 3.5</p>
---	--	---

<p>- Las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados.</p> <p>- Las medidas de precaución y seguridad a adoptar antes, durante y después de los tratamientos.</p> <p>- El plano de colocación de cebos y trampas de vigilancia y de tratamientos realizados.</p> <p>- Los registros de ejecución y seguimiento de los tratamientos.</p> <p>Se instruye al personal para que informe de cualquier signo de infestación y en particular para que no deteriore o elimine los cebos y trampas de vigilancia.</p> <p>En su caso, se siguen las instrucciones indicadas por la empresa de control de plagas para solucionar los aspectos que han podido influir en la aparición y/o nidificación de plagas (mejoras del mantenimiento y limpieza, cierre de aberturas, protección de desagües, etc. ).</p>		
<p><b>40. PROVEEDORES: Se dispone de un plan que asegura el control de las materias primas y los proveedores que las suministran y se demuestra su aplicación efectiva.</b></p>		
<p>El plan no sólo incluye los alimentos, sino también los aditivos y material destinado a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p>Se dispone de un listado de los proveedores que incluye: denominación, domicilio y teléfono de contacto, registro sanitario, tipo de alimento suministrado y cualquier otro dato que se considere necesario.</p>	<p>Las facturas de los proveedores y la información del etiquetado de los alimentos son la garantía que avala las comidas elaboradas.</p> <p>Controla que todo lo que vas a utilizar para elaborar los alimentos está correcto.</p> <p>Anota las incidencias cuando las detectes</p>	<p>Los establecimientos : deben disponer de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven. deben controlar que solamente aceptan productos conformes (por ejemplo, las condiciones de etiquetado y embalaje, buen estado del producto, cumplimiento de</p>

<p>Se establece una estricta política de abastecimiento que incluye especificaciones (por ejemplo microbiológicas) y garantías de higiene y/o se requiere certificación de calidad del sistema de autocontrol del proveedor.</p> <p>se establece un control de la mercancía a su llegada que incluye todos aquellos parámetros indicadores de fiabilidad (higiene del vehículo, estiba, integridad de los envases/embalajes, temperatura, vida útil, frescura,...) Para ello es útil utilizar una lista de comprobación marcando con una cruz cada comprobación realizada.</p> <p>Se presta atención a la información del etiquetado u otra información facilitada por el proveedor o fabricante en relación con las condiciones de almacenamiento y que contribuya a una correcta aplicación del sistema FIFO/ FEFO.</p> <p>Se pueden consultar los Registros Sanitarios vigentes de mayoristas en el siguiente <a href="http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp">link</a> <a href="http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp">http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp</a> y de minoristas en en el portal de seguridad alimentaria de la CAIB <a href="https://apps.caib.es/ofmovins2/public/actions/EmpresasAlimentariasInscritasLis?idi=ess">https://apps.caib.es/ofmovins2/public/actions/EmpresasAlimentariasInscritasLis?idi=ess</a></p> <p>Se registran las incidencias y las medidas correctoras adoptadas en su caso.</p>	<p>Revisa la etiquetas si tu proveedor te cambia de producto: es muy importante para un correcto control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia</p>	<p>temperaturas reglamentarias, fecha de consumo/caducidad, etc.) y se deberán anotar en el registro el resultado del control.</p> <p>Si se detectan incidencias deberán reflejarse también en el registro, indicando cómo se han solucionado.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II, capítulo IX RD 3484/2000 art. 3 y 6</p>
<p><b>41. TRAZABILIDAD: Se dispone de un plan que garantiza la trazabilidad de las comidas y de las materias primas con las que se elaboran y se demuestra su aplicación efectiva.</b></p>		
<p>La empresa tiene en todo momento la información sobre los ingredientes que le permite</p>	<p>Siempre debes poder identificar la procedencia exacta y la información obligatoria de todos los</p>	<p>Se debe poder identificar a los proveedores de todos los ingredientes utilizados en sus</p>

<p>actuar rápidamente y de forma eficaz en caso de alerta alimentaria. Esta información se transmite durante todas las etapas hasta el servicio de las comidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trazabilidad hacia atrás (proveedores): permite identificar al proveedor de cada materia prima. Incluye los siguientes datos: razón social, fecha de recepción, número de lote del producto.</li> <li>- Trazabilidad del proceso (interna): permite relacionar las materias primas con las comidas elaboradas. Incluye los siguientes datos: receta del plato, fecha de elaboración, cantidades de ingredientes utilizadas, cantidad de comida elaborada..</li> <li>- Trazabilidad hacia adelante (clientes): en caso de que las comidas se sirvan a otros establecimientos en lugar del consumidor final, permite identificar el destino de los productos elaborados. Incluye los siguientes datos: identificación del cliente, datos del producto suministrado (cantidad, lote o fecha de elaboración), fecha de entrega, datos del transporte.</li> </ul> <p>Todas las materias primas, los productos semielaborados y las comidas elaboradas están correctamente identificadas a lo largo de todo el proceso.</p> <p>-La etiqueta fijada a los embalajes de moluscos bivalvos vivos, que NO son envases unitarios de venta al consumidor final, se conservará por la</p>	<p>ingredientes utilizados en la elaboración de cada plato, como mínimo hasta que éstos hayan sido consumidos</p>	<p>elaboraciones mediante documentos y registros generados.</p> <p>El establecimiento debe poder establecer con seguridad la relación entre los lotes de los alimentos adquiridos y los platos elaborados, de modo que, en caso de que fuera necesario retirar del consumo algún alimento por motivo de seguridad alimentaria, se pueda proceder con la mayor rapidez y garantía posibles.</p> <p>R(CE)178/2002, art. 18 RD 3484/2000, art. 3 R (CE) 853/2004, Anexo II; Sección VII</p>
---	---	--

<p>empresa al menos un periodo de 60 días tras el fraccionamiento de dichos embalajes.</p>		
<p><b>42. MUESTRAS TESTIGO: Se dispone de muestras testigo en caso necesario.</b></p>		
<p>Se dispone de muestras testigo que representan los diferentes platos servidos a los consumidores diariamente en caso de que el establecimiento elabore o sirva comidas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- destinadas a niños, ancianos u otras colectividades vulnerables</li> <li>- en comedores colectivos con un menú común</li> <li>- para medios de transporte</li> <li>- para eventos o por encargo para grupos de más de 40 personas</li> </ul> <p>Las muestras testigo se recogen en el momento del servicio, si las comidas se elaboran y se sirven en el mismo establecimiento. Si intervienen operadores diferentes, el elaborador recoge la muestra testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que sirva las comidas en el momento del servicio</p>	<p>Si es necesario guardar muestras testigo, estas deben guardarse claramente identificadas y fechadas, mantenerse durante al menos 7 días (refrigeradas a menos de 4°C o congeladas) y su cantidad corresponderá a una ración individual de al menos 100 gramos</p>	<p>En caso de elaborar o servir comidas para comensales de riesgo, medios de transporte o eventos, se dispone de muestras testigo para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.</p> <p>RD 1086/2020, art. 30</p>
<p><b>43. FORMACIÓN: Se dispone de un plan de formación en higiene y seguridad alimentaria de todos los manipuladores de alimentos con registros y se demuestra su aplicación efectiva.</b></p>		
<p>La empresa dispone de un plan de formación que se revisa, al menos, cada año y se ha nombrado un responsable de su implantación.</p>	<p>El factor humano es decisivo en la seguridad alimentaria: la persona que manipula el alimento es de quien depende prácticamente todo</p>	<p>Todas las personas que trabajan en una zona de manipulación de productos alimenticios deben mantener un elevado grado de limpieza y deben</p>

<p>El personal que manipula los alimentos (personal de cocina, limpieza, sala, almacén, transporte) está formado y capacitado para desempeñar sus funciones y asumir las responsabilidades asignadas en las condiciones establecidas por la legislación vigente, especialmente en lo referente a la manipulación de alimentos y aplicación de un sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).</p> <p>La empresa es responsable de garantizar que el personal manipulador de alimentos dispone de la formación adecuada en materia de higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral. También se recomienda que la empresa disponga de una guía de prácticas correctas de higiene y, en ese caso, se asegura de que todos los manipuladores de alimentos la conocen.</p> <p>El plan incluye al menos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acciones formativas, indicando su duración y frecuencia prevista, que debe ser continuada con una periodicidad, al menos, bienal.</li> <li>- Personal que debe recibir la formación</li> <li>- Metodología a utilizar</li> <li>- Comprobación de que el personal conoce y aplica las buenas prácticas</li> <li>- Registro actualizado de las acciones formativas y de la comprobación de su eficacia</li> </ul>	<p>La secuencia correcta es: Alimento seguro →dieta saludable → producido de modo sostenible para el medio ambiente. No al revés</p> <p>En internet encontrarás guías de prácticas correctas de higiene para la elaboración de comidas preparadas: úsalas como material de formación</p>	<p>llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.</p> <p>Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deben estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta.</p> <p>Los registros de formación deben incluir la información sobre las personas que han recibido la formación y el contenido de las actividades formativas</p> <p>Los responsables del establecimiento: deben garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. deben asegurarse que quienes tengan a su cargo el sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento han recibido una formación adecuada en higiene y los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.</p> <p>R(CE) 852/2004, Anexo II Capítulo XII</p>
<p><b>44. TEMPERATURAS/ TIEMPO: Se dispone de un plan de control de los procesos que requieren temperatura/tiempo y los registros demuestran que se controla correctamente y se aplican medidas correctoras en caso de detectar incidencias.</b></p>		

<p>- Se cumplen los requisitos relativos a la temperatura en todas las fases del proceso</p> <p>- Se registra el control de temperaturas de almacenamiento de alimentos perecederos, así como de los procesos de elaboración que lo requieran, como la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento o el mantenimiento en caliente.</p> <p>- Los termómetros se verifican regularmente para asegurar que se vigila correctamente el cumplimiento de las temperaturas.</p> <p>- Se adoptan medidas correctoras cuando se detecta que no se han alcanzado las temperaturas/tiempo estipulados.</p>	<p>Mantener una vigilancia eficaz de la temperatura es más importante que registrarla. Por ello se considera adecuado contar con diarios o listas de comprobación con casillas para confirmar controles iniciales y finales, con la firma de quien ha hecho el control, y sólo hacer anotaciones si hay desviaciones, indicando en ese caso las medidas correctoras aplicadas.</p> <p>También es válida la posibilidad de supervisar las temperaturas por medios automáticos con alarma y registro de datos. Sistemas como data loggers y alarmas calibradas en equipos para el cocinado y almacén a temperatura regulada permiten mantener un registro detallado y un conocimiento inmediato si se dan desviaciones.</p> <p>Si se usan equipos para controlar la correcta combinación de tiempo y temperatura, no es necesario efectuar mediciones continuas, únicamente verificar periódicamente su correcto funcionamiento y aplicar medidas correctoras cuando sea necesario.</p> <p>En algunos casos la observación visual es suficiente para verificar que se han alcanzado las temperaturas correctas (por ejemplo en el caso de la ebullición, asegurándose que el alimento hierve durante todo el proceso).</p>	<p>Se debe garantizar el cumplimiento de la temperatura reglamentaria de los diferentes tipos de alimentos y el mantenimiento de la cadena de frío.</p> <p>En todas las fases del proceso de elaboración se debe asegurar que los alimentos no estén a temperatura inadecuada.</p> <p>Se debe controlar que el tiempo que transcurre en las etapas de enfriamiento de alimentos cocinados no pueda suponer un riesgo de alteración por crecimiento bacteriano.</p> <p>Se deben diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.</p> <p>Se deben establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique que los límites establecidos en el programa de control no se han cumplido. R(CE) 852/2004, art. 5 RD 3484/2000, art. 7 y 10</p>
<p><b>45. RECETAS/ FICHAS/MENÚS: Se dispone de recetas o fichas técnicas actualizadas de los platos que se sirven indicando los ingredientes y el modo de elaboración. Se incluyen los ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias en los</b></p>		



**consumidores. En caso necesario, disponen de asesoramiento técnico en dietética y nutrición para la preparación de menús, ya sean básicos o especiales.**

Se dispone de una ficha de elaboración para cada plato elaborado en el establecimiento, en la que se incluye al menos la siguiente información:

- Lista de ingredientes, destacando las sustancias que pueden provocar intolerancias o alergias alimentarias
- Descripción del proceso de elaboración, incluyendo la desinfección de vegetales crudos y concretando el tiempo y temperatura de elaboración y conservación.
- Envasado (en su caso)
- Durabilidad (plazo de consumo)
- Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución (si es el caso)
- Alérgenos

-Si estas elaboraciones están destinadas a una colectividad de comensales habituales que corresponda a una población sensible (hospitales, residencias, centros educativos...) su composición y su organización en menús está dirigida por personal capacitado en dietética y nutrición.

Si están destinadas a comensales menores de edad, se les remite la programación mensual de menús a las familias con una suficiente antelación.

En el caso de que en dichos establecimientos se ofrezca la posibilidad de las comidas principales

Si los procesos de elaboración se realizan conforme a una guía de buenas prácticas de elaboración de comidas preparadas a la que el establecimiento se haya acogido, deberán adaptar dichos procesos a lo que establece la guía.

Se debe disponer de una descripción completa de los platos que se elaboran, incluyendo la información aplicable a la seguridad del producto

Los operadores de empresa alimentaria deben establecer un sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) basado en los principios APPCC y deben aportar pruebas documentales de ello. De esta manera, las fichas de elaboración constituyen una prueba documental del SGSA aplicado por la empresa en el que se establecen las condiciones de elaboración y mantenimiento de los alimentos para ofrecer alimentos seguros.

R(CE) 852/2004, art. 5  
R(UE) 1169/2011  
RD 126/2015

<p>de los comensales menores de edad sean elaboradas por sus familias, estas se reciben en fiambreras en adecuadas condiciones de mantenimiento, limpieza e identificación (del destinatario) y se mantienen en condiciones adecuadas hasta el momento de su consumo.</p> <p>-En el caso que los comensales sean lactantes, la preparación de biberones se hace siguiendo de manera estricta las indicaciones del etiquetado de los preparados para lactantes. Si se aceptan biberones ya preparados, se les indica a la familia que el tiempo entre la reconstitución y la entrega debe ser el menor posible. Si éstos no se consumen inmediatamente tras la llegada de los comensales al establecimiento, estos se refrigeran y se consumen en el mismo día.</p>		
<p><b>46. VERIFICACIÓN: Se comprueba la eficacia de los planes de control mediante actividades de verificación</b></p>		
<p>- Se establece un plan de verificación de los planes de control. Para ello pueden realizarse diferentes actividades como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auditorías del plan de autocontrol o Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.</li> <li>- Muestreo y análisis para verificar la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección (equipamiento, superficies de trabajo, menaje), así como para asegurar el cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria para las comidas preparadas (ausencia de bacterias</li> </ul>	<p>La seguridad alimentaria es salud.</p> <p>Comprueba mediante análisis en laboratorio que los procedimientos de elaboración y los planes de control están siendo eficaces.</p> <p>Los resultados te permitirán saber cuál es el estado de seguridad alimentaria de tu negocio y si es necesario corregir y/o mejorar algo.</p>	<p>Se debe verificar regularmente que los planes anteriores son eficaces para prevenir los peligros en las comidas preparadas. Por ejemplo, deben realizarse analíticas para comprobar que cumplen los requisitos microbiológicos, para controlar la idoneidad del aceite usado en las frituras, o para verificar la desinfección eficaz de las superficies de trabajo.</p> <p>R(CE) 852/2004 RD 3484/2000</p>

<p>patógenas, análisis de microorganismos indicadores de la higiene del proceso, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de que los resultados detecten incumplimientos, se adoptan medidas correctoras para corregir el proceso de elaboración y para evitar que se vuelvan a producir.</li> <li>- Se registran las incidencias detectadas y las medidas correctoras adoptadas.</li> <li>- El plan de muestreo es representativo y se basa en los principios del APPCC.</li> <li>- Se analizan las tendencias de los resultados con el fin de adoptar medidas para prevenir incidencias</li> </ul>		<p>Se deben establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento. Los resultados de los análisis deben cumplir el R(CE) 2073/2005 en el caso de microbiología y la Orden del 26 de enero de 1989 en el caso de compuestos polares en aceite usado.</p>
<p><b>47. CONTROL ALÉRGENOS: Existe un plan de control de alérgenos destinado a evitar su presencia en aquellos productos en los que no consta como ingrediente. Este plan incluye tanto la formación de los manipuladores como las buenas prácticas de manipulación</b></p>		
<p>Si se ofrecen en el establecimiento alimentos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias ( por ejemplo: sin gluten, sin frutos secos, sin soja, sin proteína de la leche, etc ), se aplican procesos para prevenir la presencia en estos alimentos de las sustancias que las provocan. Para ello:</p> <p style="padding-left: 40px;">Un profesional capacitado (especialista en nutrición) valida que los platos están son adecuados para el grupo de riesgo al que están destinados.</p> <p style="padding-left: 40px;">Se revisa la información facilitada por los proveedores para saber si las materias primas e ingredientes compuestos pueden contener</p>	<p>Utiliza guías de buenas prácticas para elaborar alimentos libres de determinadas sustancias alergénicas.</p> <p>Prevenir la contaminación cruzada no es una opción sino una obligación.</p> <p>Alegar que todos los platos elaborados pueden contener alérgenos no es admisible.</p>	<p>En la elaboración, manipulación y almacenamiento de comidas se debe evitar toda posible contaminación por alérgenos.</p> <p>El plan de autocontrol debe garantizar en todo momento que no pueda haber un alérgeno en un plato que no debe contenerlo.</p> <p>R(CE) 852/2004, art.5 RD 3484/2000, art.6</p>

<p>sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias.</p> <p>Se forma adecuadamente a los trabajadores para prevenir el riesgo de la existencia de sustancias que provocan intolerancias o alergias.</p> <p>Se toman las medidas preventivas necesarias para que no se les sirvan alimentos que contengan alérgenos a los comensales que padecen alergias e intolerancias.</p> <p>Se aplican medidas para minimizar la contaminación cruzada en el almacenamiento y preparación de los alimentos, entre las que pueden estar:</p> <p>Uso de áreas de trabajo, útiles y/o equipos específicos para alimentos con sustancias que provocan alergias o intolerancias.</p> <p>Uso diferenciado en el tiempo de las superficies de trabajo, útiles y/o equipos para alimentos libres de sustancias que provocan alergias o intolerancias y el resto de alimentos, con una limpieza meticulosa entre uso y uso.</p>		
<p><b>48. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: Está disponible para los consumidores la información obligatoria sobre las sustancias presentes en los alimentos que pueden causar alergias o intolerancias</b></p>		
<p>El establecimiento tiene un listado de alérgenos de declaración obligatoria disponible para los consumidores sobre las sustancias presentes en los alimentos que pueden causar alergias o intolerancias, y este se corresponde con la información sobre las sustancias alergénicas de las materias primas empleadas.</p>	<p>Revisa detenidamente la información del etiquetado de todos los ingredientes utilizados en cada receta para identificar los alérgenos que el plato puede contener e informa correctamente a los clientes.</p>	<p>La información alimentaria sobre los alérgenos deberá mencionar todos los alérgenos que puedan estar contenidos en cada plato. Podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando esta información figure también en un documento y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades.</p>

<p>Para elaborar este listado se revisa el etiquetado de los productos utilizados como materia prima.</p>		<p>En caso de que no se incluya en la carta, se debe indicar claramente el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información sobre el contenido de alérgenos de los productos alimenticios o alternatively se debe indicar que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento. R(UE) 1169/2011 RD 126/2015, art. 4 y 6</p>
<p><b>49. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR: En caso de donación de menús o de entrega de platos sobrantes para llevar, se dispone también de la información relevante en seguridad alimentaria de los mismos</b></p>		
<p>Se proporciona la información pertinente que es coherente con los principios, exigencias y responsabilidades en materia de información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos o se ofrece esta información en la carta, según las disposiciones del Reglamento (UE) N.º 1169/2011". "Hay controles rutinarios para garantizar que se proporciona esta información actualizada ."</p> <p>Respecto a la donación del alimento y asignación de la vida útil restante: "Se donan los alimentos excedentes (alimentos que han sido elaborados pero nunca se sirvieron para consumirlos, siempre y cuando se han manipulado, almacenado o distribuido de forma adecuada) no envasados que se envuelven o envasan antes de que se proceda a la donación. Siempre teniendo en cuenta que mediante esta actividad (de donación de alimentos y venta de</p>		<p>En caso de proporcionar voluntariamente la información nutricional se debe indicar correctamente el contenido, la expresión y la presentación tal y como establece el Reglamento 1169/2011.</p> <p>R(UE) 1169/2011, art. 30 y Anexo XV</p>

<p>platos de última hora para llevar) no se transfiere la responsabilidad de la seguridad alimentaria al cliente, sino que está siempre recaerá sobre el operador de la empresa alimentaria.</p>		
<p><b>50. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR “PLUS”: Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados esta es veraz y cumple los requisitos legales.</b></p>		
<p>Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados esta es veraz y cumple los requisitos legales.</p>		<p>En caso de proporcionar voluntariamente la información nutricional se debe indicar correctamente el contenido, la expresión y la presentación tal y como establece el Reglamento 1169/2011.</p> <p>R(UE) 1169/2011, art. 30 y Anexo XV</p>
<p><b>COVID</b></p>		
<p><b>51. MEDIDAS PREVENCIÓN CONTAGIO COVID-19: El establecimiento dispone de medidas de prevención específicas para la actividad que realiza, proporcionado a sus características y demuestra tener conocimiento de los riesgos y obligaciones relacionados con la Covid-19</b></p>		
<p>Dispone de medidas preventivas y de protección específicas actualizadas de acuerdo con la normativa vigente: Los locales están bien ventilados y se garantiza la renovación del aire mediante adecuados procedimientos de ventilación. Y se verifica que la ventilación es suficiente mediante medidores de CO2 en lugares visibles para el público. La concentración de CO2 no debe superar en ningún momento las 800 ppm.</p>	<p>Establecer un plan de medidas efectivas para prevenir el contagio es clave para generar confianza en el establecimiento</p> <p>Hay que ventilar los espacios cerrados y mantener las distancias con la mascarilla puesta correctamente</p> <p>Recuerda que para prevenir el contagio no está permitido fumar en ninguna zona del establecimiento, tampoco en las terrazas</p>	<p>Acuerdo del Consejo de Gobierno de 7 de mayo de 2021 por el que se aprueba el nuevo Plan de Medidas de Prevención, Contención y Coordinación para Hacer Frente a la Crisis Sanitaria Ocasionada por la Covid-19, se establecen los niveles de alerta sanitaria que se aplicarán a cada una de las islas y se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la Covid-19 aplicables temporalmente en las islas</p> <p><a href="#">Medidas actuales</a></p>

<p>Tanto en la zona de mesas como en la barra se garantiza una separación mínima de un metro y medio entre clientes o, si es el caso, entre grupos de clientes.</p> <p>Se dispone de dispensadores de geles hidroalcohólicos a la entrada del establecimiento y en todos aquellos lugares en los que pueda ser necesario.</p> <p>Uso de mascarilla por el personal y los clientes siempre que no se pueda mantener 1,5m de distancia</p> <p>Se limpia y desinfecta el equipamiento, utensilios y otros objetos que utilizan los clientes. Se llevan a cabo tareas de limpieza de las superficies de contacto más frecuentes incluyendo las zonas de uso común de los trabajadores.</p> <p>En los accesos de los establecimientos debe colocarse de forma visible cartelería informativa de buenas prácticas para los clientes.</p> <p>El establecimiento cumple la normativa relativa al tabaco.</p> <p>Consulte la guía oficial aquí <a href="#">Guía oficial de buenas prácticas en restauración</a></p>	<p>En el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos. Esta definición se ha redactado teniendo en cuenta la posibilidad de que el aire circule</p> <p>Únicamente dejan de considerarse paramentos aquellos elementos, fijos o móviles, de escasa altura o entidad (1 metro como máximo) para la delimitación de espacios físicos que permitan la libre circulación del aire</p> <p>Únicamente se considera espacio al aire libre aquel en que la superficie máxima cerrada no suponga más del 50% del perímetro lateral, incluida la fachada del inmueble a la que se encuentra adosada la terraza</p> <p>Puede consultar aquí <a href="#">Ejemplos de espacios al aire libre permitidos vs no permitidos</a></p>	<p><a href="#">Infografía</a></p>
<p><b>52. EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y AUTOSERVICIO/BUFFET MINIMIZANDO EL RIESGO DE CONTAGIO: Los alimentos están correctamente protegidos y, en caso de que se permita el autoservicio por parte del cliente, este se realiza minimizando el riesgo de contagio</b></p>		

<p>Con carácter general el autoservicio de comida y bebida debe estar asistido por camareros, no obstante:</p> <p>En los accesos de los establecimientos o de las zonas de autoservicio debe haber visible cartelería informativa de buenas prácticas para los clientes.</p> <p>Los circuitos de circulación por los bufetes deben estar marcados, y al acceso debe haber dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.</p> <p>Se permite el autoservicio de bebidas mediante el sistema push o un sistema sencillo de accionamiento, como apretando un botón. Estas máquinas dispensadoras se desinfectarán menudo mientras sean accesibles a los clientes, con la periodicidad adaptada al servicio que se hace, la cual no puede ser superior a los 60 minutos del período en que sean accesibles a los clientes.</p> <p>Se permite el autoservicio de alimentos emplatados previamente, individualmente. Estos alimentos deben presentarse protegidos de las contaminaciones ambientales por mamparas.</p> <p>No se permite que los clientes puedan manipular los objetos de uso colectivo de zonas de buffet o autoservicio, que deberán ser manipulados por el personal de los establecimientos.</p> <p>Excepcionalmente cuando no sea físicamente posible o esta opción provoque aglomeraciones de clientes, se permite el autoservicio bajo</p>	<p>Protege los alimentos expuestos en el buffet.</p> <p>Vigila que los utensilios que puedan compartirse entre clientes se desinfecten correctamente y evita la formación de aglomeraciones.</p>	<p>Acuerdo del Consejo de Gobierno de 7 de mayo de 2021 por el que se aprueba el nuevo Plan de Medidas de Prevención, Contención y Coordinación para Hacer Frente a la Crisis Sanitaria Ocasionada por la Covid-19, se establecen los niveles de alerta sanitaria que se aplicarán a cada una de las islas y se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la Covid-19 aplicables temporalmente en las islas.</p> <p><a href="#">Medidas actuales</a></p> <p><a href="#">Infografía</a></p>
---	--	---



responsabilidad del establecimiento y con el cumplimiento de las condiciones siguientes:

a) Los clientes se deben higienizar las manos antes de manipular los cubiertos o se les debe dotar de guantes de un sólo uso o de hojas de papel, o de cualquier otro sistema que, actuando de barrera física, minimice el riesgo de contaminación cruzada.

b) El establecimiento debe cambiar los cubiertos de servir con mucha frecuencia, como mínimo cada 15 minutos, y dejarlos en contenedores separados antes de limpiarlos y desinfectarlos.