



FORMACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN

SISTEMA APPCC

Enero 2015

CONTENIDO-INDICE

1. PELIGROS RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS
2. FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA
3. BUENAS PRÁCTICAS
 - Recepción Mercancías
 - Almacenamiento Seco
 - Almacenamiento Refrigerado/Congelado
 - Preparación_Maniulación
 - Limpieza
 - Control Plagas
4. NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5. SISTEMA APPCC-COMO EVITAR PELIGROS-CONTROLES A REALIZAR
6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

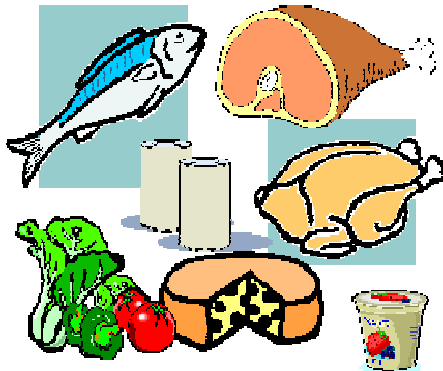
PELIGROS RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS

PELIGROS BIOLÓGICOS

PELIGROS QUÍMICOS

PELIGROS FÍSICOS

DENTRO DE ESTE TIPO DE PELIGROS LAS BACTERIAS SON LAS CAUSANTES DE LA MAYOR PARTE DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS



FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y QUE POR TANTO SE DEBEN EVITAR

- MATERIAS PRIMAS EN MAL ESTADO
- ALMACENAMIENTO DEFECTUOSO
- TEMPERATURAS INADECUADAS DE CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN (recalentamiento, cocinado, enfriamiento) DE ALIMENTOS.
- TIEMPO INADECUADO DE CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
 - Preparar los alimentos con mucha anticipación
 - Enfriar los alimentos demasiado lentamente antes de refrigerarlos.
 - No respetar los tiempos de conservación una vez realizada la descongelación.
- FALTA DE HIGIENE DE LOS EMPLEADOS Y/O DE LAS INSTALACIONES.
- INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- CONTAMINACIÓN CRUZADA
- DEFICIENCIAS EN LA INFRAESTRUCTURA
- FORMACIÓN INSUFICIENTE
- UTILIZACIÓN DE AGUA NO POTABLE
- SISTEMAS DE ELIMINACIÓN DE BASURA Y AGUAS RESIDUALES DEFICIENTES

BUENAS PRÁCTICAS EN LA RECEPCION DE LAS MATERIAS PRIMAS/RECEPCIÓN MERCANCÍAS

- **SE DEBE REVISAR LAS CONDICIONES AL RECIBIRLAS:**

- EMBALAJES SIN ROTURAS Y LIMPIOS
- DENTRO DE LA FECHA DE CADUCIDAD
- TEMPERATURAS ADECUADAS
 - Congelados : Inferior a -12 °C
 - Refrigerados 0 °C a 7 °C
 - ALMACENAR PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS EN 15 MINUTOS
 - NO TENER PRODUCTOS EN EL SUELO

- **SE DEVOLVERÁN AQUELLOS PRODUCTOS QUE:**

- No estén identificados correctamente (nombre del producto, fecha de caducidad (si procede), cantidad y condiciones de almacenamiento)
- Estén caducados
- Presenten el embalaje en mal estado: latas oxidadas, infladas o golpeadas; sellado de productos al vacío roto; cajas rotas, golpeadas o sucias
- Los alimentos refrigerados se reciben a una temperatura de entre 0 y 7°C, aceptando un margen de + 3°C (hasta 10°C). En estos casos se acepta el producto y se abre una incidencia. No se acepta ningún producto refrigerado por encima de 10°C.
- Los alimentos congelados se reciben normalmente entre -20°C y -18°C. Cuando se recibe un alimento congelado por encima de -12°C, únicamente se acepta si no presenta síntomas de descongelación, generando una incidencia .
- *(*) Los productos que se encuentren a la espera de devolución se almacenarán correctamente separados del resto de alimentos e identificados como "NO APTOS".*

BUENAS PRÁCTICAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SECO

- EL LOCAL DEBE SER SECO Y VENTILADO
 - SE RECOMIENDA QUE LA TEMPERATURA NO SUPERE LOS 25° C
 - LAS PAREDES Y EL SUELO DEBEN SER DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - DEBE EVITARSE LA ENTRADA DE INSECTOS Y DE ROEDORES
 - DEBE HABER LA CANTIDAD SUFICIENTE DE ESTANTERÍAS
 - NO DEBEN ALMACENARSE PRODUCTOS DIRECTAMENTE EN EL SUELO
 - PRODUCTOS BIEN CERRADOS
 - APLICAR FIFO
 - LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SIEMPRE SEPARADOS DE LOS ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS Y CONDICIONES ALMACENAMIENTO REFRIGERADO/CONGELADO

- **ALMACENAMIENTO REFRIGERADO/CONGELADO**
 - SUELO, PAREDES Y TECHOS DEBEN SER DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - MATERIALES ANTICORROSIÓN Y NO DEBEN EXISTIR RINCONES
 - LAS CÁMARAS DEBEN DISPONER DE SUFICIENTES ESTANTERÍAS Y ESTAR AGUJEREADAS
 - DEBEN DISPONER DE TERMÓMETROS INDICADORES DE TEMPERATURA
 - DISPONER DE SUFICIENTE ILUMINACIÓN
 - LA CANTIDAD DE CÁMARAS DEBE SER SUFICIENTE PARA LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
 - NO DEBEN ALMACENARSE PRODUCTOS DIRECTAMENTE EN EL SUELO
 - PRODUCTOS BIEN TAPADOS Y ETIQUETADOS
 - APLICAR FIFO (first in, first out)
 - 48 HORAS MÁXIMO----DOS DÍAS
- - **MANTENER LAS CÁMARAS A TEMPERATURAS ADECUADAS**, (0°C a 4°C en cámaras refrigeradas /-18°C en congeladores y a menos de 18°C en cuartos fríos). CASO CONTRARIO, COMUNICARLO A SSTT

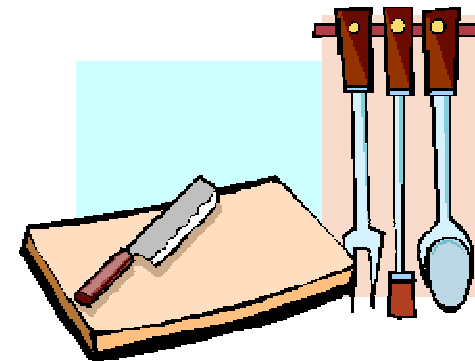
BUENAS PRÁCTICAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO **REFRIGERADO/CONGELADO**

- ES CONVENIENTE DISPONER DE CÁMARAS DIFERENTES PARA....
 - FRUTAS Y VERDURAS SIN LIMPIAR
 - CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS
 - PESCADOS Y MARISCOS
 - EMBUTIDOS, OVOPRODUCTOS, LECHE Y DERIVADOS
 - PRODUCTOS YA ELABORADOS
-
- NO SACAR DE LAS CÁMARAS EXCESIVA CANTIDAD DE PRODUCTO
 - NO CONGELAR SOBRAS, PRODUCTOS CADUCADOS O DESCONGELADOS



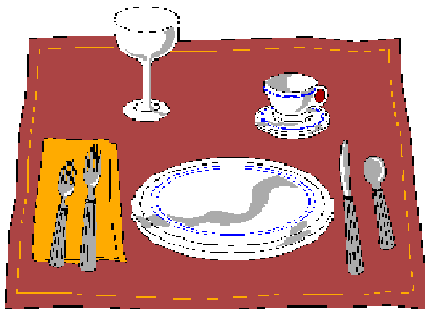
BUENAS PRÁCTICAS PREPARACIÓN-MANIPULACIÓN

- **EL PRINCIPAL PELIGRO DE ESTA FASE SON LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS.**
- **PARA EVITARLAS....**
- - DISPONER DE ZONAS DIFERENCIADAS PARA CADA TIPO DE ALIMENTO
- - DISPONER DE EQUIPOS DIFERENTES PARA PRODUCTOS CRUDOS Y COCINADOS
- - DISPONER DE **CÓDIGO DE COLORES**
 - **Rojo** **Carne cruda**
 - **Verde** **Verduras crudas**
 - **Azul** **Pescado crudo**
 - **Amarillo** **Cocinados en general**
 - **Marrón** **Vegetales crudos para cocinar**
 - **Blanco** **Pan y derivados de leche**
-
- - LIMPIEZA DE MANOS AL CAMBIAR DE PRODUCTO
- - LIMPIAR SIEMPRE LOS UTENSILIOS TRAS SU USO
- - DISPONER DE SUFICIENTES LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL
- - NO UTILIZAR TRAPOS



BUENAS PRÁCTICAS ÁREAS DE SERVICIO Y COMEDOR

- Los utensilios de servicio, manteles y servilletas de tela deben estar limpios.
- Los cubiertos, vasos, tazas, platos, y cualquier utensilio debe manipularse de manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
- La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
-
- El hielo debe servirse con pinzas específicas, evitando el uso de vasos o manos.
-
- Las temperaturas de mantenimiento de los productos en el buffet son de 65°C para los platos calientes, 8°C para los platos fríos y -18°C para los congelados.



BUENAS PRÁCTICAS PREPARACIÓN-MANIPULACIÓN

- LA DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS DEBE REALIZARSE EN CÁMARA Y CON REJILLA
- - LOS ALIMENTOS **COCINADOS** DEBEN ALCANZAR **65°C**
- - LOS **RECALENTADOS** **>73°C**
- - LOS **ALIMENTOS QUE SE SIRVEN CALIENTES** **65°C**
- - ENFRIAR LOS PRODUCTOS LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE
- - LOS ALIMENTOS QUE **SE SIRVEN FRÍOS** CONSERVAR A **4°C** SI SE CONSERVAN MÁS DE 24 HORAS Y A MENOS DE **8°C** SI SON CONSERVADOS MENOS DE 24 HORAS DESPUÉS DE SU ELABORACIÓN
- - SE DEBE REALIZAR SIEMPRE LA **DESINFECCIÓN DE VEGETALES** DE TODOS LOS VEGETALES QUE SE VAYAN A CONSUMIR EN CRUDO.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

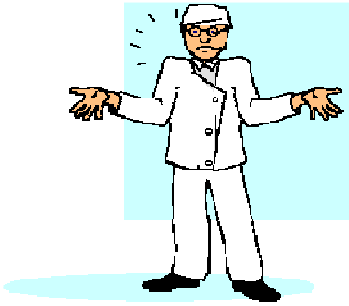
TENER EN CUENTA QUE....

- USO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS PARA VAJILLAS Y CUBIERTOS (**Lavado <60°C, enjuague >80°C**)
- LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA DEBEN ALMACENARSE SEPARADOS DE LOS ALIMENTOS Y DEBEN MANTENERSE EN BUEN ESTADO
- SE DEBE DISPONER DE UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN;
DOCUMENTO QUE CONTIENE LAS INSTRUCCIONES ESCRITAS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN QUE SE APLICAN

CONTROL DE PLAGAS

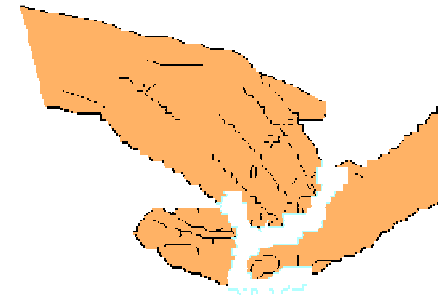
INCLUYE TANTO UN PROGRAMA DE VIGILANCIA COMO EL PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE PLAGAS:

- SE DISPONDRÁ DE UN CONTRATO CON UNA EMPRESA AUTORIZADA PARA EL TRATAMIENTO
- DESDE COCINA Y RESTAURANTE SE CONTROLARÁ QUE NO HAYA APARICIÓN DE PLAGAS EN LAS ZONAS DE MANIPULACIÓN (Completando los registros necesarios), CONSERVACIÓN, ABRIENDO INCIDENCIA EN CASO NECESARIO.



NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR

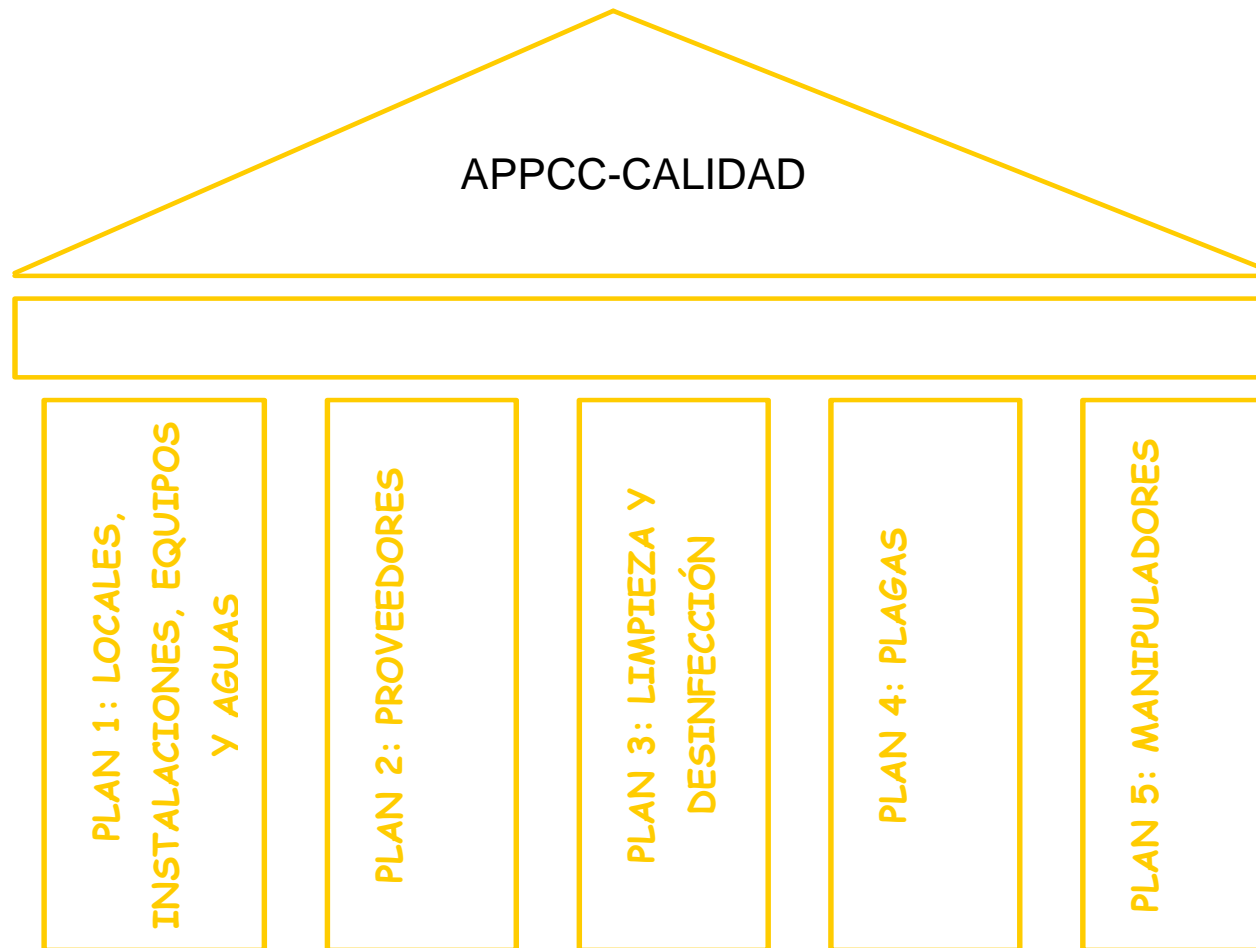
- LA **LIMPIEZA DE MANOS** DEBE SER FRECUENTE; USAR JABÓN Y SECAR CON PAPEL DE UN SOLO USO!!!
- LLEVAR ROPA DE TRABAJO ADECUADA Y LIMPIA
- NO TOSER O ESTORNUDAR SOBRE LOS ALIMENTOS
- **NO SE PUEDE FUMAR, COMER O MASTICAR CHICLE**
- NO PROBAR LOS ALIMENTOS CON EL DEDO O CON UNA CUCHARA QUE NO SE LIMPIE
- **NO LLEVAR CUALQUIER TIPO DE JOYAS O RELOJES DURANTE LA MANIPULACIÓN**
- DEBEN TAPARSE LOS CORTES Y LAS HERIDAS CON VENDAS IMPERMEABLES
- EMPLEADOS CON DIARREA O INFECCIONES CUTÁNEAS NO DEBEN TRABAJAR DE FORMA TEMPORAL
- LOS EMPLEADOS DEBEN CONOCER Y CUMPLIR LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA PARA GARANTIZAR LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



SISTEMA APPCC- DEFINICIÓN

- **APPCC: **A**nálisis de **P**eligros y **P**untos de **C**ontrol **C**rítico.**
- Método sistemático de identificación, localización, evaluación y control de los posibles riesgos de deterioro de la salubridad de los alimentos en la cadena alimenticia.
- Su idea básica es identificar los riesgos específico del proceso y establecer controles para dichos riesgos así como definir las medidas de prevención que hay que adoptar.

SISTEMA APPCC; Set hotels dispone de un Manual APPCC con los 5 Planes a disposición de todos los empleados de cocina/Bar/Rte. Pregunta a tu Jefe de departamento para poder consultarlo!!



ETAPAS DE PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS QUE ES POSIBLE DETECTAR PELIGROS



RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
HIGIENE DEL TRANSPORTE TEMPERATURA DEL TRANSPORTE INADECUADA DESCARGA INCORRECTA (TIEMPO EXCESIVO) PRODUCTO YA CONTAMINADO EN ORIGEN	ESPECIFICACIONES PARA LOS PROVEEDORES ALMACENAR PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS EN 15 MINUTOS NO TENER PRODUCTOS EN EL SUELO	LIMPIEZA Y CONDICIONES DEL TRANSPORTE COMPORTAMIENTO DEL CONDUCTOR TEMPERATURA VEHÍCULO ASPECTO DE EMBALAJES Y ALIMENTOS ETIQUETADO Y FECHA DE CADUCIDAD TEMPERATURA PRODUCTOS	INFORMAR AL PROVEEDOR SI SE OBSERVAN DESVIACIONES DEVOLVER LA MERCANCÍA SI LAS DEFICIENCIAS SON GRAVES O REPETITIVAS CAMBIAR DE PROVEEDOR

ALMACENAMIENTO SECO

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
PRESENCIA DE INSECTOS I ROEDORES EMBALAJES ROTOS CONTAMINACIÓN FÍSICA O QUÍMICA LOS MICROORGANISMOS PUEDEN MULTIPLICARSE EN AMBIENTES CALUROSOS Y HÚMEDOS PRODUCTOS CADUCADOS	SEGUIR EL SISTEMA FIFO NO DEBEN ALMACENARSE PRODUCTOS DIRECTAMENTE EN EL SUELO NO ALMACENAR ALIMENTOS CON OTROS PRODUCTOS PASAR LOS PRODUCTOS EMPEZADOS A RECIPIENTES CERRADOS CAMBIAR LOS ENVASES EN MAL ESTADO SEGUIR PLAN DE LIMPIEZA	ESTADO DE LIMPIEZA Y ORDEN DE LOS ALMACENES COMPROBAR LAS FECHAS DE CADUCIDAD DE LOS PRODUCTOS ASPECTO EXTERNO DE LOS ALIMENTOS Y ENVASES	ELIMINAR O DEVOLVER PRODUCTOS CADUCADOS ELIMINAR O DEVOLVER LATAS ABOMBADAS O CON CORROSIÓN LIMPIAR Y DESINFECTAR CON MAYOR FRECUENCIA DESINSECTAR / DESRATIZAR AUMENTAR FRECUENCIA DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>TEMPERATURA INCORRECTA</p> <p>CONTAMINACIONES CRUZADAS ENTRE CRUDOS Y COCINADOS</p> <p>CONTAMINACIÓN POR UN MAL ESTADO DE LIMPIEZA DE LA CÁMARA O DE LOS EMBALAJES</p> <p>PRODUCTOS CADUCADOS</p>	<p>NO ALMACENAR EN EL SUELO PRODUCTOS Y NO SOBRECARGAR CÁMARAS</p> <p>REALIZAR UNA CORRECTA ROTACIÓN DE PRODUCTOS</p> <p>CAMBIAR LOS EMBALAJES SUCIOS O EN MAL ESTADO</p> <p>EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS</p> <p>MANTENIMIENTO DE LOS GRUPOS DE FRÍO</p> <p>SEGUIR PLAN DE LIMPIEZA</p>	<p>TEMPERATURA INDICADA EN LOS TERMÓMETROS</p> <p>ESTADO DE LIMPIEZA Y DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS</p> <p>COLOCACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS</p> <p>COMPROBAR LAS FECHAS DE CADUCIDAD DE LOS PRODUCTOS</p> <p>TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS</p>	<p>REGULAR TERMOSTATOS</p> <p>ELIMINAR EL HIELO DEL EVAPORADOR</p> <p>AVISAR A SERVICIOS TÉCNICOS</p> <p>LIMPIAR Y DESINFECTAR CON MAYOR FRECUENCIA</p> <p>ELIMINAR O DEVOLVER PRODUCTOS CADUCADOS</p> <p>AVISAR RESP. DE HIGIENE SI EL MAL FUNCIONAMIENTO ES CONTINUO</p>

ALMACENAMIENTO CONGLADO

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
PRODUCTOS QUEMADOS AL NO ESTAR TAPADOS CONGELACIÓN INCORRECTA AL TRATARSE DE PIEZAS GRANDES CONGELAR PRODUCTOS DESCONGELADOS O YA CADUCADOS CONTAMINACIONES CRUZADAS PRODUCTOS CADUCADOS MAL ESTADO DE LIMPIEZA	TAPAR LOS PRODUCTOS NO CONGELAR SOBRAS, PRODUCTOS CADUCADOS O DESCONGELADOS NO ALMACENAR EN EL SUELO PRODUCTOS Y NO SOBRECARGAR CÁMARAS REALIZAR UNA CORRECTA ROTACIÓN DE PRODUCTOS MANTENIMIENTO DE LOS GRUPOS DE FRÍO SEGUIR PLAN DE LIMPIEZA	TEMPERATURA INDICADA EN LOS TERMÓMETROS ESTADO DE LIMPIEZA Y DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS COLOCACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS LOS PRODUCTOS SE MANTIENEN PROTEGIDOS Y ENVASADOS TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS	REGULAR TERMOSTATOS ELIMINAR EL HIELO DEL EVAPORADOR AVISAR A SERVICIOS TÉCNICOS LIMPIAR Y DESINFECTAR CON MAYOR FRECUENCIA ELIMINAR O DEVOLVER PRODUCTOS CADUCADOS AVISAR RESP. DE HIGIENE SI SE OBSERVAN PRODUCTOS DESCONGELADOS

DESCONGELACIÓN

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>AUMENTAR CONTAMINACIÓN AL DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE</p> <p>CONTAMINACIONES CRUZADAS A TRAVÉS DEL LÍQUIDO DE DESCONGELACIÓN</p> <p>CONGELACIÓN INCOMPLETA (TEMPERATURA INTERIOR INFERIOR A LOS 0° C)</p>	<p>DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN</p> <p>DESCONGELAR EN RECIPIENTES CON REJILLA EN EL FONDO</p> <p>NO DESCONGELAR EN LA MISMA CAJA DE CARTÓN</p> <p>DESCONGELAR COMPLETAMENTE LOS PRODUCTOS</p> <p>UTILIZAR EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE 48 HORAS</p>	<p>MARCAR LA FECHA DE DESCONGELACIÓN</p> <p>CORRECTA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS TRAS LA DESCONGELACIÓN</p> <p>TIEMPO Y TEMPERATURA DE LA DESCONGELACIÓN</p> <p>TEMPERATURA FINAL DE LA DESCONGELACIÓN</p>	<p>REVISAR LA PLANIFICACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN</p> <p>REVISAR EL SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p>

DESINFECCIÓN DE VEGETALES

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>NO ELIMINAR LA POSIBLE CONTAMINACIÓN QUE PRESENTEN ESTOS PRODUCTOS</p> <p>CONTAMINACIONES CRUZADAS POR UNA DESINFECCIÓN INCORRECTA DE EQUIPOS Y SUPERFICIES</p> <p>PRESENCIA DE LEJÍA SI NO SE ENJUAGAN LOS PRODUCTOS CORRECTAMENTE</p> <p>PRESENCIA DE INSECTOS,...</p>	<p>ELIMINAR LAS PARTES EXTERNAS SUCIAS Y LIMPIAR CON ABUNDANTE AGUA</p> <p>ELIMINAR EL AGUA UTILIZADA PARA LIMPIAR</p> <p>SUMERGIR EN AGUA CON PRODUCTOS APTO DESINFECTANTE ALIMENTARIO 100-200 PPM DURANTE 15-30 MINUTOS</p> <p>ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA</p> <p>CENTRIFUGAR Y SECAR</p>	<p>SI EL PROCESO SE REALIZA CORRECTAMENTE</p> <p>MEDIANTE TIRAS REACTIVAS PARA CONOCER LA <u>CONCENTRACIÓN DE LEJÍA ALCANZADA</u></p> <p>200 ppm –15 minutos</p> <p>100 ppm– 30 minutos</p>	<p>AÑADIR LEJÍA HASTA LA CONCENTRACIÓN ADECUADA</p> <p>VOLVER A ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA SI SE PERCIBE UN FUERTE OLOR A LEJÍA</p>

ENVASADO AL VACÍO

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>HAY MICROORGANISMOS QUE SOBREVIVEN EN AUSENCIA DE OXÍGENO</p> <p>ENVASAR PRODUCTOS QUE SE HAYAN EMPEZADO A ALTERAR</p>	<p>UNA VEZ ENVASADOS, INTRODUCIR EN CÁMARA</p> <p>ETIQUETAR LOS PRODUCTOS ENVASADOS</p> <p>ENVASAR PRODUCTOS FRESCOS, NO ALTERADOS O CADUCADOS</p> <p>DETERMINAR LA FECHA DE CADUCIDAD: 21 DÍAS EN REFRIGERACIÓN</p> <p>REALIZAR MANTENIMIENTO A LA MÁQUINA DE ENVASADO</p>	<p>LOS PRODUCTOS ENVASADOS ESTÁN IDENTIFICADOS Y CONSERVADOS EN CÁMARA</p> <p>COMPROBAR QUE EL VACÍO SE HAYA REALIZADO DE FORMA CORRECTA</p> <p>VIGILAR QUE NO SE ENVASEN PRODUCTOS EN MAL ESTADO</p>	<p>ELIMINAR ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO QUE NO SE MANTENGAN EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN</p> <p>ELIMINAR ALIMENTOS EN LOS QUE EL VACÍO NO SE HAYA REALIZADO DE FORMA CORRECTA</p>

COCCIÓN

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>NO ELIMINAR TODOS LOS MICROORGANISMOS POR NO ALCANZARSE LOS 65°C</p> <p>HAY MICROORGANISMOS QUE SOBREVIVEN A LAS TEMPERATURAS COMUNES DE COCCIÓN</p> <p>CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LOS MANIPULADORES</p> <p>CONTAMINACIÓN POR UTILIZAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO</p>	<p>COCINAR TODOS LOS PRODUCTOS POR ENCIMA DE LOS 65°C</p> <p>MANTENER LOS 65°C PARA LOS PRODUCTOS QUE SE SIRVAN EN CALIENTE O ENFRIAR LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE</p> <p>UTILIZAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN CORRECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN</p> <p>ES CONVENIENTE DISPONER DE FICHAS DE ELABORACIÓN</p>	<p>ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS EQUIPOS</p> <p>COMPORTAMIENTO HIGIÉNICO DE LOS MANIPULADORES</p> <p>COMPROBAR CON UN TERMÓMETRO DE SONDA LA TEMPERATURA DE COCCIÓN EN EL INTERIOR DE LOS PRODUCTOS</p>	<p>AUMENTAR EL TIEMPO Y/O LA TEMPERATURA DE COCCIÓN</p> <p>RENOVAR LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO</p> <p>CORREGIR EL COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL Y FORMARLOS</p>

CONSERVACIÓN EN CALIENTE

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS POR MANTENERSE A TEMPERATURAS INCORRECTAS</p> <p>UTILIZAR SOBRAS DE ALIMENTOS CALIENTES</p>	<p>MANTENER LOS PRODUCTOS A 65°C</p> <p>MANTENER EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA LOS ARMARIOS CALIENTES</p> <p>LOS ALIMENTOS MANTENIDOS EN CALIENTE DEBEN SERVIRSE EL MISMO DÍA O TRAS EL PRIMER RECALENTAMIENTO</p> <p>CALENTAR CON ANTELACIÓN LOS EQUIPOS UTILIZADOS</p>	<p>QUE LOS EQUIPOS CALIENTEN CORRECTAMENTE</p> <p>LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS EQUIPOS</p> <p>QUE NO SE UTILICEN SOBRAS DE PRODUCTOS MANTENIDOS EN CALIENTES</p> <p>COMPROBAR CON UN TERMÓMETRO DE SONDA LA TEMPERATURA EN EL INTERIOR DEL PRODUCTO</p>	<p>REPARAR LOS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE</p>

ENFRIAMIENTO

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS UNA VEZ EMPIEZAN A ENFRIARSE</p> <p>CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS QUE HAN SOBREVIVIDO A LA COCCIÓN</p> <p>CONTAMINACIONES CRUZADAS PROVOCADAS POR LOS EMPLEADOS, UTENSILIOS O ALIMENTOS CRUDOS</p>	<p>ENFRIAR LOS PRODUCTOS LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE: DE 65°C A 10°C EN MENOS DE 2 HORAS</p> <p>UTILIZAR RECIPIENTES POCO HONDOS</p>	<p>QUE NO SE MANTENGAN PRODUCTOS A TEMPERATURA AMBIENTE</p> <p>QUE SE UTILICEN PRODUCTOS POCO HONDOS</p> <p>QUE NO SE MANTENGAN JUNTO A PRODUCTOS CRUDOS</p>	<p>UTILIZAR RECIPIENTES MENOS HONDOS</p> <p>REPARTIR EL PRODUCTO EN MÁS DE UN RECIPIENTE</p>

MONTAJE DE PLATOS FRÍOS PARA BUFFET

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>CONTAMINACIÓN POR PARTE DE LOS MANIPULADORES</p> <p>CONTAMINACIÓN POR CONTACTO CON SUPERFICIES O EQUIPOS NO DESINFECTADOS O CON PRODUCTOS CRUDOS</p> <p>MULTIPLICACIÓN DE MICROORGANISMOS POR MANIPULAR ALIMENTOS QUE AÚN ESTÁN CALIENTES O POR NO MANTENER LOS PLATOS EN REFRIGERACIÓN</p>	<p>LA MANIPULACIÓN DEBE REALIZARSE EN CUARTO FRÍO</p> <p>UTILIZAR GANTES</p> <p>LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PLATO HAN DE ESTAR FRÍOS</p> <p>MANTENER LOS PLATOS ELABORADOS A 4 Ó 8°C</p> <p>MANTENER LA LIMPIEZA</p> <p>NO ALMACENAR FRUTAS O VERDURAS SUCIAS</p>	<p>TEMPERATURA DEL LOCAL</p> <p>LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES</p> <p>SI LOS PLATOS SE INTRODUCEN EN CÁMARA UNA VEZ ELABORADOS</p> <p>COMPROBAR LA TEMPERATURA DE LOS PLATOS CONSERVADOS</p>	<p>REGULAR TERMOSTATOS</p> <p>AVISAR A SERVICIOS TÉCNICOS</p> <p>INTRODUCIR LOS PLATOS EN LAS CÁMARAS</p>

SERVICIO- CONTROL DE TEMPERATURAS DE BUFFET

PELIGROS	CÓMO EVITARLOS	CONTROLES	ACCIONES CORRECTORAS
<p>CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS POR TEMPERATURA INCORRECTA</p> <p>CONTAMINACIÓN POR PARTE DE LOS CLIENTES</p> <p>CONTAMINACIÓN POR USAR RECIPIENTES EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN O HIGIENE</p> <p>LAS SOBRAS PUEDEN CONTENER GRAN NÚMERO DE MICROORGANISMOS</p>	<p>MANTENER LOS PRODUCTOS CALIENTES A 65°C Y LOS FRÍOS A NO MÁS DE 8°C</p> <p>LOS MOSTRADORES DEBEN DISPONER DE PLACAS PROTECTORAS EN LA PARTE SUPERIOR</p> <p>NO EXPONER MÁS CANTIDAD DE LA NECESARIA</p> <p>ELIMINAR LAS SOBRAS</p> <p>SITUAR LOS CUBIERTOS AL ALCANCE DE LOS CLIENTES</p>	<p>TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EXPUESTOS</p> <p>QUE TODOS LOS PLATOS QUE DEBAN ESTAR EN FRÍO O CALIENTE LO ESTÉN</p> <p>QUE NO SE UTILICEN SOBRAS</p>	<p>AVISAR A SERVICIOS TÉCNICOS</p> <p>NO ALZAR LOS PRODUCTOS FRÍOS SITUANDO UN PLATO EN LA PARTE INFERIOR</p>

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

- **Microorganismos aerobios.**
- Ésta determinación refleja la calidad sanitaria general de los productos analizados indicando, además de las condiciones higiénicas de la materia prima, la forma como fueron manipulados durante su elaboración.
- Son microorganismos que viven en el ambiente (aire, agua, tierra), y necesitan oxígeno para su proliferación.
- Un exceso de esta bacteria puede traducirse en:
 - Una contaminación fuerte en el proceso de elaboración (ambientes contaminados, deficiente manipulación).
 - Materias primas contaminadas.
 - Estado de conservación incorrecto.
- En productos sin tratamiento térmico (carnes o pescados crudos, vegetales crudos, etc...), un recuento 2-3 veces superior al límite indicado por la reglamentación, indica una higiene defectuosa. Un factor 10 veces superior a dicho límite también es un indicador de conservación inadecuada.
- Se debe tener en cuenta que el tiempo de conservación de un producto con un elevado grado de contaminación por flora aerobia, será mucho más corto.

- **Enterobacterias.**
- Su presencia en los alimentos indica una higiene defectuosa, bien en la manipulación de las materias primas o bien en el producto acabado.
- Su presencia en los alimentos debería evitarse siguiendo estrictas normas de higiene (lavarse las manos después de usar el W.C, evitar el cruce de productos cocinados con materias crudas, lavado, desinfectado y secado correcto de los utensilios de cocina...etc).

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

- **E. Coli.**
- Microorganismo de la familia de las *Enterobacterias*, es un patógeno indicador de contaminación fecal. Se encuentra en el intestino del ser humano y de los animales, pero también en otros ambientes: suelo, plantas, cáscara de huevo, etc....
- En general, niveles altos de *E. Coli*, indican manipulación y elaboración deficiente en el alimento.

- **Salmonellas**
- La *Salmonella* es el nombre de un grupo de bacterias, similares en su bioquímica y serología, que produce fiebres de origen intestinal y un síndrome de intoxicación. Los síntomas son diarreas, dolor abdominal, vómitos y fiebre, que pueden durar de 1 a 7 días.
- Las fuentes más comunes de *Salmonella* en la cadena alimentaria son las carnes (sobre todo pollo y volatería), huevos, productos crudos (verduras y hortalizas), que mezcladas con alimentos que favorecen su crecimiento (lácteos, mayonesa, jamón cocido...etc), o contaminaciones cruzadas que por deficiente manipulación y/o conservación, pueden transferir la *Salmonella* de productos crudos a cocinados.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

- **Staphylococcus Aureus.**
- Es un microorganismo patógeno que se introduce en la cadena de alimentación, bien por medio del manipulador, bien por contaminación de la materia prima. Su prevención por tanto, se basa en la correcta manipulación de los alimentos y en el enfriamiento rápido de los productos cocinados.
- Los *St. Aureus* se localizan en la nariz, faringe, pliegues de la piel (concentrándose en heridas, cortes, anillos...etc).
- Estas bacterias, generan una enterotoxina que es lo que realmente produce la intoxicación. Esta toxina es muy resistente al calor cuando se encuentra en fase de crecimiento en el alimento. Como todas las bacterias los *St. Aureus* se eliminan con la temperatura, por lo que en principio es posible eliminar la contaminación mediante una correcta cocción de los alimentos crudos. No obstante se debe tener en cuenta es que el fuego puede eliminar la bacteria pero no la toxina si ya se ha generado.
- Las toxiinfecciones alimentarias causadas por esta toxina son de aparición rápida (2-4 horas). Produce dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarreas intensas. No produce fiebre.
- Los alimentos más comúnmente implicados son:
- Productos lácteos contaminados, ensaladillas, natillas, pasteles, cremas, ovoproductos (Pastelería), carne picada cruda, productos a base de carne.

Muchas gracias por tu atención!

La salud de nuestros clientes es muy importante

Para cualquier duda puedes consultar nuestros manuales de APPCC y de tu departamento.

Pregunta a tu jefe!

