

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el Sector de la Restauración



Créditos

Este documento ha sido revisado por la Unidad de Igualdad de la Conselleria de Sanidad, de acuerdo con los principios del lenguaje inclusivo y no sexista.

Edita:

Sector Restauración, Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR), Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA) y Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV)

Autores y autoras:

Personal técnico de Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR), Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA) y Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV)

Personal Veterinario de Salud Pública, de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.

Evaluada y aprobada por la Dirección General de Salud Pública.

Me complace presentar esta Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el Sector de la Restauración, concebida como una herramienta práctica y rigurosa al servicio de la seguridad alimentaria y de la protección de la salud de la ciudadanía.

Los establecimientos de restauración desempeñan un papel esencial en la cadena alimentaria y, como tales, están sujetos a las obligaciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en particular a la implantación, aplicación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Esta Guía tiene como objetivo facilitar a los establecimientos el cumplimiento de dichas obligaciones, proporcionando orientaciones claras, proporcionadas y adaptadas a la realidad del sector. Se han tenido en cuenta las directrices de la Comisión Europea en lo relativo a la flexibilidad para la implantación del APPCC, garantizando siempre un alto nivel de protección de la salud pública sin imponer cargas innecesarias. Asimismo, el documento también está concebido como referencia técnica en el marco del control oficial.

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a los autores y colaboradores de esta Guía por el excelente trabajo realizado, fruto de su conocimiento técnico, su experiencia y su compromiso con la mejora continua de la seguridad alimentaria.

Begoña Comendador Jiménez
*Directora General de Salud Pública
de la Conselleria de Sanitat*

CERTIFICADO DE EVALUACIÓN

La Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el Sector de la Restauración, elaborada por la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA) y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), ha sido evaluada en relación con los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en base a las condiciones de aprobación referidas en el artículo 8, apartado 3 del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios con resultado de

CONFORMIDAD

En Valencia, a fecha de la firma electrónica
La Directora General de Salud Pública

Firmat per Begoña Comendador Jimenez, el
21/04/2026 13:57:01
Càrrec: Directora General de Salud Pública

Índice

Créditos4

Presentación.....5

I. Introducción6

II. Cultura de seguridad alimentaria7

III. Ámbito de aplicación8

IV. Documentación y registros9

V. Programas de prerequisites (ppr)12

1. Infraestructura y mantenimiento13

2. Control del agua15

3. Limpieza y desinfección16

4. Gestión de residuos.....19

5. Control de plagas20

6. Formación e higiene del personal.....22

7. Metodología de trabajo24

8. Control de la temperatura.....25

9. Materias primas y proveedores28

10. Control de alérgenos29

11. Trazabilidad.....35

12. Información alimentaria a la persona consumidora....38

13. Donaciones.....39

VI. Verificación de termómetros y sondas de temperatura ..40

ANEXOS41

Presentación

El sector de la restauración es uno de los principales motores de la economía de la Comunitat Valenciana que destaca por su afán en lograr que su servicio a las personas sea ante todo de la máxima calidad y seguridad.

En este sentido esta guía pretende ser una herramienta que ayude a todo el personal de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana a establecer un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA), haciendo hincapié en el compromiso con la “cultura de seguridad alimentaria”.

La elaboración de esta guía ha sido realizada por un grupo de trabajo formado por profesionales de la Dirección General de Salud Pública de la Generalitat Valenciana, junto al equipo técnico de las diferentes asociaciones del sector de hostelería de la Comunitat Valenciana y, con la intención de disponer de un texto sencillo y práctico para todas las personas implicadas en el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria aplicable en los establecimientos de elaboración y/o servicio de comidas preparadas.

I. Introducción

Las empresas alimentarias son responsables de garantizar la seguridad de los productos que comercializan y el cumplimiento de las condiciones adecuadas para reducir, minimizar y eliminar los riesgos para la salud a las personas consumidoras, a través del desarrollo de sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 *relativo a la higiene de los productos alimenticios*, permite adaptar los principios en que se basa el sistema APPCC atendiendo a unos criterios de flexibilidad, que toman en consideración la naturaleza y el tamaño de la empresa.

No obstante, en determinadas empresas alimentarias puede ser suficiente con la aplicación de buenas prácticas de higiene para garantizar la producción de alimentos seguros.

La Comisión publicó un documento especialmente dirigido a actividades minoristas entre las que se encuentra la actividad de restauración, *Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01)*. Este comunicado formula directrices sobre el modo en que los minoristas de este sector pueden aplicar el Reglamento (CE) N° 852/2004 en sus actividades y, en particular, en lo referente a los requisitos higiénicos generales y los procedimientos basados en los principios del APPCC.

En 2022 la Comisión Europea emitió la *Comunicación (2022/C 355/01) con el objetivo de dar orientaciones que faciliten y armonicen la aplicación de los requisitos de la Unión Europea sobre Buenas Prácticas de Higiene y los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control, como parte de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria*.

Por tanto, resulta adecuado, proporcionar directrices teniendo en consideración las orientaciones de la Comisión Europea que faciliten la aplicación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria en este tipo de establecimientos.

Además, se han tenido en cuenta los requisitos de higiene del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, *por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor y demás normativa aplicable*.

Este documento contempla también, aspectos que contribuyen a la reducción del desperdicio alimentario.

En esta guía se ha trabajado la claridad y sencillez en el diseño y en las explicaciones de los procesos y, supone, una importante herramienta de consulta, que debe estar presente en los establecimientos del sector de la restauración de nuestra comunidad.

II. Cultura de Seguridad Alimentaria

En otoño de 2020, la revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)* introdujo el establecimiento y mantenimiento de una cultura de seguridad alimentaria como elemento fundamental para el buen funcionamiento de cualquier sistema de higiene de los alimentos.

Los siguientes aspectos son los componentes de una cultura de seguridad alimentaria:

a) Compromiso de la dirección y de todo el personal con la producción y distribución seguras de alimentos.

b) Empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todas las trabajadoras y trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria.

c) Conocimiento del personal de la empresa de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad de los alimentos.

d) Comunicación abierta y clara con la plantilla de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas.

e) Disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

III. Ámbito de Aplicación

Esta guía está dirigida a establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de comidas preparadas (restaurantes, bares, cafeterías, pubs, establecimientos de venta ambulante donde se preparen alimentos, incluidos los vehículos food trucks) y a establecimientos de elaboración y/o servicio de comidas para llevar. Dichas actividades están sujetas a inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana (REM).

En el caso de realizar otras actividades no descritas en esta guía, deberá desarrollar

los procedimientos adicionales que sean necesarios para garantizar la conformidad con la legislación alimentaria y el control de los peligros derivados de las mismas.

Este documento, de uso voluntario, constituye un manual de procedimientos de autocontrol para garantizar la aplicación de los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC y de unas prácticas correctas de higiene y de manipulación.

LAS EMPRESAS QUE APLIQUEN LA GUÍA DEBEN TENERLA DISPONIBLE EN SUS INSTALACIONES EN FORMATO FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA SU CONSULTA, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA DOCUMENTACIÓN RELATIVA AL SISTEMA.

IV. Documentación y Registros

En los **PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR)** se detallan las actividades a realizar para el control de los peligros y, en caso necesario, se incluyen los registros relacionados. Se consideran registros las facturas, albaranes, etiquetas y otros documentos que se emplean de forma habitual en los establecimientos. Estos deben archivarse de modo que la información pueda localizarse rápida y eficazmente. La **tabla 1** muestra un resumen de los documentos necesarios y los registros que, en su caso, deben llevarse a cabo en cada PPR.

Se debe realizar un **REGISTRO DE NO CONFORMIDADES (RNC)**:

Cuando se detecten problemas que puedan suponer un riesgo para la seguridad de los productos y, en consecuencia, deban implementarse acciones que eviten que los productos afectados puedan suponer un riesgo para la persona consumidora. Esta guía incluye un modelo de RNC en su **anexo IV**.

(Tabla 1)

Resumen de Documentación y Registros

PPR	DOCUMENTOS Y REGISTROS
Infraestructura y mantenimiento	- Partes de reparación de empresas externas.
Control de agua	- Recibo de suministro de agua potable. - (Ver anexo I en caso de Requisitos adicionales)
Limpieza y desinfección	- Fichas técnicas o etiquetas de los productos.
Gestión de residuos	- Albarán de retirada de la empresa autorizada o - Declaración verbal o escrita de eliminación en el contenedor específico ("punto limpio") del municipio.
Control de plagas	- Ficha técnica o etiqueta de las trampas de detección instaladas. - Si la vigilancia y/o tratamiento la realiza una empresa externa: • Dossier y contrato del plan de control de plagas que incluya la autorización de la empresa y el plano con las trampas. • Certificado de control de plagas realizado por personal técnico de empresa inscrita en el ROESB de la Comunitat Valenciana.
Formación y personal	- Documentos o información sobre la formación proporcionada a la plantilla (guía, posters, infografías, instrucciones de trabajo, etc.). - Certificados de formación: en caso de que la formación la realice una empresa externa o dispongan de una titulación oficial.
Metodología del trabajo	- Si la empresa lo considera, puede disponer de instrucciones o procedimientos de trabajo documentados (por escrito o en otros formatos, como el electrónico).
Control de la temperatura (Tª)	- Si emplea vehículos frigoríficos e isoterms de reparto: certificados ATP. - Si emplea contenedores isoterms: ficha técnica.
Materias primas y proveedores	- Etiquetado o fichas técnicas de las materias primas. - Declaración de conformidad de los envases plásticos y/o cerámicos o - Documentación que acredite que es apto para uso alimentario y/o contenga el pictograma correspondiente. 

PPR	DOCUMENTOS Y REGISTROS
Alérgenos	- Información sobre alérgenos presentes en todos los alimentos y platos preparados (por ejemplo, Tabla 4).
Trazabilidad	- Albaranes/Facturas de compra/venta de materias primas, ingredientes y materiales auxiliares, debidamente cumplimentados con todos los datos del producto y proveedor. - Fechas de descongelación, congelación, trasvase de productos. - Albaranes de las devoluciones. - Etiqueta de moluscos bivalvos vivos. - Documentación que acredite que el pescado para consumir en crudo, escabechado, en salazón o sometido a un tratamiento insuficiente para matar las larvas de anisakis: • Procede de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis o • Ha sido congelado por el proveedor. - Si vendes a otros establecimientos menores haz un albarán o nota de entrega con la siguiente información: identificación de los productos, cantidad, destino, fecha de entrega y cuando proceda, el lote. -Si congelas materia prima envasada, mantén la etiqueta original o indica, en una etiqueta o registro, la descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o de consumo preferente previas y añade la fecha de congelación. En caso de elaborados en el propio establecimiento, indica la fecha de elaboración, la de congelación y la fecha de consumo preferente del producto congelado. En caso de materias primas sin envasar, indica la fecha de llegada y la de congelación.
Información a la persona consumidora	- De los alérgenos de declaración obligatoria de todos los alimentos y platos preparados, a través de los menús, cartas, pizarras, carteles próximos al alimento, códigos QR, etc.). - Del lugar donde se puede encontrar la información de alérgenos mediante un cartel (cartel informativo en el establecimiento). - Del tratamiento de congelación (-20°C/24h o -35°C/15h) aplicado a los pescados de consumo en crudo o informar que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de <i>anisakis</i> (en un cartel o en la carta-menú, etc.), para el control de anisakis. - De la presencia de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales, en el caso de preparaciones realizadas con pescados de la Familia Gempylidae (Escolar o Pez mantequilla, etc.).
Donación	- Registro o etiqueta que incluya: descripción del producto, fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación (si procede), cantidad y destino.

V. Programas de Prerrequisitos (PPR)

Los PPR desarrollados en esta guía se han considerado esenciales y, salvo que la empresa decida aplicar medidas adicionales, suficientes para la obtención de alimentos seguros.

1. INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO

2. CONTROL DEL AGUA

3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4. GESTIÓN DE RESIDUOS

5. CONTROL DE PLAGAS

6. FORMACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL

7. METODOLOGÍA DE TRABAJO

8. CONTROL DE LA TEMPERATURA

9. MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

10. CONTROL DE ALÉRGENOS

11. TRAZABILIDAD

12. INFORMACIÓN ALIMENTARIA A LA PERSONA CONSUMIDORA

13. DONACIÓN

1 | INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO

EL DISEÑO Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES EN LAS QUE SE PREPAREN, TRANSFORMEN Y ALMACENEN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DEBERÁN PERMITIR UNAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE ALIMENTARIA.

Mantener los locales, instalaciones, equipos y utensilios de forma adecuada previene la contaminación de los alimentos.

Comprobar el correcto funcionamiento de los equipos garantiza la producción de alimentos seguros.



UBICACIÓN

Evitar los focos contaminantes en las proximidades.
Eliminación correcta de residuales.



ILUMINACIÓN suficiente.

Puntos de luz de fácil limpieza.

VENTILACIÓN.



VESTUARIOS Y TAQUILLAS

adecuados, que permitan orden y limpieza óptima.
Separar la ropa de calle de la de trabajo.



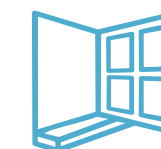
SERVICIOS SANITARIOS

No comunicarán directamente con zonas de manipulación.

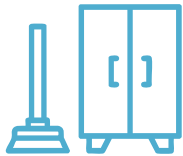


DESAGÜES

bien mantenidos, permiten limpieza higiénica y con sifones.



Evitar **PUERTAS Y VENTANAS** abiertas a exterior, proteger con mallas frente a plagas.



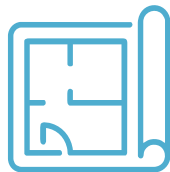
INSTALACIONES DE L&D de EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS.
Útiles de limpieza y productos químicos se guardarán en zonas o armarios aislados.



SUELOS, PAREDES Y TECHOS de fácil limpieza, no deslizantes y resistentes para evitar roturas y fisuras.



ALMACENAMIENTO en zonas o locales que impidan la contaminación. Adecuados y de fácil limpieza.



DISTRIBUCIÓN DE LOCALES
Diseño adecuado a la actividad. Separar zonas limpias/sucias.



EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS en contacto con alimentos. Diseño y materiales adecuados y de fácil limpieza.



LAVAMANOS en zonas de manipulación: dotados de agua caliente/fría.

COMPROBACIONES

- 1. Comprueba que no haya signos de deterioro en instalaciones o equipos (azulejos rotos, desconchones, etc.) y que los equipos funcionan correctamente.
- 2. Comprueba las superficies de revestimiento de sartenes, planchas, ollas y otros equipos de cocción y sustitúyelas cuando estén deterioradas o excesivamente rayadas.
- 3. Utiliza **equipos y/o procesos alternativos** hasta que la avería se haya solucionado.
- 4. Comprueba el correcto funcionamiento de los termómetros de los equipos.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de un diseño inadecuado o deterioro se debe proceder a su subsanación, incluso si fuera necesario, dejar de utilizar la instalación y/o el equipo.

REGISTROS

Partes de reparación si se llevan a cabo por empresa externa.

2 | CONTROL DEL AGUA

DEBERÁ CONTARSE CON UN SUMINISTRO ADECUADO DE AGUA POTABLE.

Los restaurantes utilizan agua de consumo humano para:

- Elaborar alimentos
- El agua de bebida
- En las tareas de limpieza
- Lavado de manos

Es indispensable garantizar que no sea una fuente de contaminación.

Acredita el origen del agua mediante el **recibo de la empresa de abastecimiento**.

En caso de agua de abastecimiento propio o mediante cisterna, depósito intermedio y/o un equipo de tratamiento, consulta el **anexo I**.

COMPROBACIONES

En caso de:

- Incidencia comunicada por tu gestor o por el Ayuntamiento de tu localidad o
- Detectar alguna alteración en el color, olor o sabor del agua procedente de la red pública.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectarse alguna anomalía organoléptica del agua procedente de la red pública, no emplear el agua de la red y avisar a la empresa gestora o al ayuntamiento. Esperar hasta subsanación para retomar el uso.

REGISTROS

- Recibo de suministro de agua potable.
- En caso de agua de abastecimiento propio o mediante cisterna, depósito intermedio y/o equipo de tratamiento: consultar anexo I “Requisitos adicionales de control de agua”.

En los establecimientos tendrán que ofrecer siempre la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.

Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, Art. 18.

3 | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÚTILES DE LIMPIEZA DEBERÁN LIMPIARSE Y, EN SU CASO, DESINFECTARSE, CON FRECUENCIA ADECUADA CON EL FIN DE EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS.

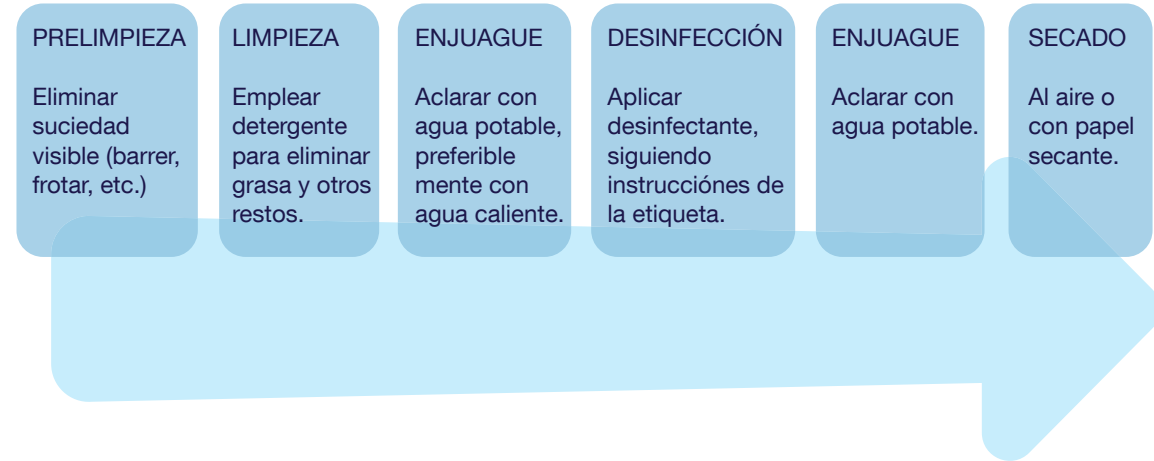
La limpieza y desinfección efectiva de los locales, equipos, útiles de limpieza y utensilios de cocina es básica para eliminar o reducir gérmenes patógenos y sustancias alergénicas evitando que se transmitan a los alimentos.

Los productos utilizados para la limpieza y desinfección no pueden ser fuente de contaminación para los alimentos.

El establecimiento debe disponer de una metodología de limpieza y desinfección para la limpieza de instalaciones, equipos, utensilios y útiles de limpieza empleados, así como de la indumentaria de trabajo.

Las personas responsables de realizar estas tareas deben ser capaces de describir qué limpian, cuándo lo limpian, cómo lo hacen y con qué productos y dosis, así como los tiempos de actuación.

Para realizar la limpieza y desinfección se deben seguir las siguientes etapas:



-  Ordena y limpia de manera continua. No lo dejes todo para el final.
- 

Almacena los productos y útiles de limpieza en un lugar exclusivo (almacén, armario, etc.) y mantenlos en buen estado de conservación y limpieza. Conserva la etiqueta o la ficha técnica de todos los productos de limpieza y desinfección y si los cambias a otros recipientes etiquétalos correctamente.

 - Antes de empezar, guarda los alimentos y protege los equipos ya limpios de manera que no se contaminen.
 - Es recomendable utilizar unos utensilios para zonas como la cocina y la barra y otros diferentes para aseos, vestuarios... (bayetas de diferente color, escobas, fregonas, etc.)
-  Utiliza desinfectantes aptos para la industria alimentaria y sigue las instrucciones del fabricante.
-  Limpia y desinfecta más frecuentemente las superficies de mayor contacto como: superficies de trabajo, fregaderos, grifos, pomos de puertas, enchufes, abrelatas, teléfonos, caja registradora, básculas, etc.
-  Limpia y desinfecta regularmente el interior de los frigoríficos, congeladores, hornos, microondas, etc.
-  Desmonta los equipos como cortadoras de fiambres, batidoras, picadoras, que estén formados por piezas pequeñas con el fin de poder limpiar todos los rincones, piezas y accesorios, tras su uso y siempre que se utilicen con alimentos crudos y posteriormente se vayan a emplear con alimentos elaborados ya listos para el consumo.
-  Para contenedores para la distribución de comidas preparadas, vajillas, cubiertos y otros útiles (tablas de corte, piezas pequeñas de equipos, etc.) utiliza equipos mecánicos como el lavavajillas. Mantén el lavavajillas en buen estado de limpieza y conservación. En caso de lavavajillas con depósito de agua, cambia el agua en cada lavado.
-  La campana extractora y los filtros deben ser limpiados y desengrasados periódicamente para un buen mantenimiento del equipo, así como los conductos de extracción.
-  Limpia y desinfecta adecuadamente las superficies, equipos y útiles que emplees tras la manipulación de alimentos crudos, como por ejemplo, las tablas y cuchillos de corte tras trocear pollo crudo.

3 | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de detectar suciedad en superficies de trabajo o equipos, se limpiarán, desinfectarán y secarán antes de su uso.

En el caso de detectar que la indumentaria de trabajo está sucia, se procederá a su cambio inmediato y limpieza.

En caso de reincidencias, se revisará el protocolo de limpieza.

DOCUMENTOS

Fichas técnicas o etiquetas de los productos utilizados en la limpieza y desinfección.

4 | GESTIÓN DE RESIDUOS

LOS RESIDUOS DEBERÁN RETIRARSE CON LA MAYOR RAPIDEZ POSIBLE PARA EVITAR SU ACUMULACIÓN Y LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Los residuos generados en un establecimiento pueden ocasionar contaminación cruzada de los productos alimenticios y ser un foco de atracción de animales no deseables.

COMPROBACIONES

1. Mantén los contenedores cerrados, en buen estado de limpieza y mantenimiento.
2. Utiliza preferentemente contenedores con tapa de apertura no manual.
3. Evita la acumulación de residuos y retíralos al finalizar la jornada y tantas veces como sea necesario.
4. Desecha el aceite de fritura usado en contenedores específicos y almacénalo adecuadamente para su retirada por empresa autorizada o en el contenedor específico, “punto limpio”, del municipio.
5. Los residuos, como envases y embalajes se deben almacenar y eliminar de forma que se evite la contaminación de los productos alimenticios.
6. Protege la ropa de trabajo cuando retires los residuos y lávate las manos inmediatamente después.

ACCIONES CORRECTORAS

Corregir en caso necesario aplicando las recomendaciones del apartado anterior.

- Desechar los alimentos que hayan estado en contacto con residuos.
- Ante reincidencias continuadas se reforzará la formación de las personas manipuladoras/de quienes manipulan los alimentos.

DOCUMENTOS

- Albarán de retirada de la empresa autorizada.
- Declaración verbal o escrita de eliminación en el contenedor específico (“punto limpio”) del municipio.

5 | CONTROL DE PLAGAS

LOS ROEDORES E INSECTOS SUPONEN UNA FUENTE PERMANENTE DE CONTAMINACIÓN. EL CONTROL DE PLAGAS DEBE BASARSE EN LA PREVENCIÓN Y VIGILANCIA. EN EL CASO DE DETECTAR PRESENCIA DE PLAGAS DEBEN APLICARSE MÉTODOS ADECUADOS PARA SU ELIMINACIÓN.

El control de plagas se basa en un adecuado:

- Mantenimiento de infraestructuras e instalaciones, incluidas las barreras físicas.
- Proceso de limpieza y desinfección.
- Control de residuos.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Protege las entradas a las instalaciones (desagües, rejillas, huecos de ventanas y puertas, grietas, etc.) o mantén ventanas y puertas cerradas.
- Mantén limpias todas las instalaciones, incidiendo en zonas de motores, zonas de almacenamiento y recipientes de residuos, rincones húmedos, desagües, etc.
- Vigila y limpia los equipos que pueden favorecer el anidamiento de cucarachas (como la cafetera, motores de cámaras, etc.).
- Evita acúmulo de basuras y desperdicios y los encharcamientos.
- Vigila la presencia de insectos en sacos de harina o pasta.

- Aplica **medidas de vigilancia para detectar la presencia** de plagas, como:
 - Instalar trampas que faciliten su detección.
 - Instalar trampas con cebos sin productos biocida. Por ejemplo, se pueden utilizar trampas atrayentes adhesivas con feromonas para insectos reptantes, trampas con cebo alimentario con adhesivo para roedores, etc.
 - Periódicamente, revisar el estado de trampas de monitoreo instaladas (cebos no comidos, en perfecto estado, etc.) y comprobar que están en su lugar.
 - Revisar de forma continua las instalaciones para detectar posibles indicios de presencia de plagas

(excrementos, embalajes roídos, restos de roedores o de insectos, etc.).

- La vigilancia puede ser realizada por el propio establecimiento o por empresas inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) de la Comunitat Valenciana.

ACCIONES CORRECTORAS

En el caso de detectar plagas:

- Revisa las barreras físicas y las condiciones higiénicas del entorno y del establecimiento y elimina los animales muertos.
- Avisa a la empresa de control de plagas para que lleve a cabo un diagnóstico y aplique las medidas oportunas, en las que puede incluir la de realizar tratamiento con productos plaguicidas.

- Desecha en su caso los alimentos que hayan podido estar en contacto con animales no deseables o en contacto con superficies contaminadas.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Ficha técnica o etiqueta de las trampas.
- Si la vigilancia y/o el tratamiento lo realiza una **empresa externa** contratada, además:
 - Dossier y contrato del plan de control de plagas que incluya la autorización de la empresa y el plano con las trampas.
 - Certificado de control de plagas realizado por personal técnico de empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Valenciana (ROESB).

6 | FORMACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL

EN TODO ESTABLECIMIENTO SE GARANTIZARÁ QUE EL PERSONAL DISPONGA DE FORMACIÓN ESPECÍFICA Y ADECUADA PARA LA ACTIVIDAD LABORAL QUE REALICE.

EL CONOCIMIENTO DE LOS CONTENIDOS DE ESTA GUÍA DEBE SER PARTE ESENCIAL DE SU FORMACIÓN.

Durante la preparación y elaboración de alimentos es indispensable mantener **unas correctas prácticas de higiene y de manipulación**, ya que, a través de otros alimentos, superficies, útiles, equipos, personal, etc., pueden darse contaminaciones cruzadas.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Garantiza la concienciación del personal en la importancia de la seguridad alimentaria, dotando de los medios necesarios para realizar buenas prácticas higiénicas.
- La formación puede consistir en la asistencia a cursos, autoformación mediante acceso a información técnica, formación en el puesto de trabajo, formación profesional y/o lectura y comprensión del contenido de esta guía, o asesoramiento técnico de organizaciones profesionales.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de que se detecte que la capacitación no es suficiente se debe realizar nuevas actividades de formación.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Documentos o información sobre la formación proporcionada a la plantilla (guía, posters, infografías, instrucciones de trabajo, etc.).
- Certificados de formación: en caso de que la formación la realice una empresa externa o dispongan de una titulación oficial.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

Lavarse las manos antes de empezar a trabajar, y siempre:

- Después de haber estado en contacto con fuentes de contaminación (basuras, cartones, productos de limpieza, ...) y después de comer, fumar o ir al servicio.
- Tras toser o estornudar en la mano, sonarse la nariz.
- Entre manipulaciones de alimentos distintos (crudos y elaborados, carne de pollo, huevos y otros), especialmente si después se van a manipular productos listos para el consumo.

El lavado de manos se hará preferiblemente con agua caliente, jabón, frotando y secando con papel desechable. Las manos no deben secarse con el delantal ni con paños que no sean de un solo uso.

Utilizar utensilios tales como pinzas, cucharas, etc., en lugar de las manos, siempre que se pueda.

Mantener las uñas cortas y limpias.

No se recomienda el uso de guantes. En caso de uso:

- No usar guantes de látex (pueden producir alergias).
- Lavar y secar las manos antes de usar guantes.
- Cambiar de guantes cuando sea necesario y, en especial, tras la manipulación de productos alimenticios crudos (carnes, pescados, huevos, ...) y antes de manipular productos de consumo directo.
- El uso de guantes no exime del lavado frecuente de las manos.

No comer, fumar o masticar chicle mientras trabaja.

No toser ni estornudar sobre los alimentos.

No usar anillos, pulseras, relojes, pendientes, etc.

La **indumentaria de trabajo** debe ser exclusiva para este fin y debe estar limpia. Es recomendable el uso de cubrecabezas o elementos protectores en zonas de elaboración y manipulación de alimentos. Llevar, de forma preferente, ropa de trabajo de color claro. Prohibir la entrada de personal ajeno en las zonas de manipulación.

Protegerse las **heridas** con apósitos impermeables preferiblemente de colores que permitan su detección fácil.

Llevar mascarilla en caso de enfermedad respiratoria y evitar los puestos de trabajo con más contacto con los alimentos.

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 o llagas, en zonas expuestas a alimentos, así como vómitos, diarrea o fiebre, 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 deberá poner inmediatamente en conocimiento de la persona responsable de la empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y, si es posible, también sus causas.

7 | METODOLOGÍA DE TRABAJO

LA PERSONA RESPONSABLE DE CADA PROCESO DEBE PODER EXPLICAR CON CLARIDAD Y EXACTITUD LA METODOLOGÍA DE TRABAJO QUE DEBE SEGUIR PARA OBTENER ALIMENTOS SEGUROS.

LAS INSTRUCCIONES O PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO DEBEN SER CLAROS, PRECISOS Y SENCILLOS, ESTAR VISIBLES Y/O SER DE FÁCIL ACCESO.

- Establece buenas prácticas de manipulación (BPM) y buenas prácticas de elaboración (BPE) para cada uno de los procesos. (Ver anexos II y III).
- Comprueba diariamente que se aplican adecuadamente y actualízalas cuando sea necesario, por ejemplo, ante nueva legislación, nuevos productos, equipos, etc.

ACCIONES CORRECTORAS

Si el incumplimiento de las buenas prácticas supone un peligro sobre el producto se tomarán medidas inmediatas sobre el mismo (destrucción, reprocesado, etc.).

Adoptar nuevas actividades formativas

y de capacitación ante detección de incidencias.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

Las instrucciones de trabajo pueden establecerse de manera verbal o pueden estar por escrito, de manera electrónica, etc.



Evita la Contaminación Cruzada



Controla las Temperaturas de los Alimentos



Vigila los Procesos de Elaboración



Informa al Consumidor

8 | CONTROL DE LA TEMPERATURA

LOS ALIMENTOS NO DEBERÁN CONSERVARSE A TEMPERATURAS QUE PUEDAN DAR LUGAR A RIESGOS PARA LA SALUD.

UN CORRECTO MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO O DEL MANTENIMIENTO EN CALIENTE APORTA GARANTÍAS SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Mantén los alimentos, desde su recepción hasta su entrega para el consumo final, a la **temperatura adecuada**, que no facilite el crecimiento de microorganismos

- Programa los equipos para garantizar la correcta temperatura en el interior de los alimentos.
- **Vigila de forma rutinaria la temperatura de los visores** de los equipos (de frío y de calor) y, además:
 - Al inicio de la jornada para detectar posibles problemas ocurridos durante la noche.
 - En caso de realizar reparto de alimentos, comprobar periódicamente que las temperaturas de los productos son adecuadas en el momento de su entrega.
- No introduces los alimentos en los equipos de mantenimiento hasta que los equipos alcancen la temperatura requerida. Ejemplo: comidas para consumo en caliente (63°C) introducir en armarios de mantenimiento cuando estos alcancen como mínimo 63°C.

La **tabla 2** muestra los requisitos de temperaturas para distintos productos alimenticios.

En el **anexo III** de BPE se encuentran los

requisitos de temperatura requeridos en cada uno de los procesos.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de pérdida de temperatura, avisar de manera inmediata al personal técnico de la empresa responsable del mantenimiento de los equipos de frío / mantenimiento en caliente y reubicar los productos en los equipos adecuados, si es posible. Si el desvío de temperaturas puede suponer un riesgo para el producto alimenticio se deberá desechar.

REGISTROS

- En caso de tener vehículos frigoríficos e isoterms: documentación ATP (Autorización para el Transporte de alimentos Perecederos).
- En caso de emplear contenedores isoterms: ficha técnica.

(Tabla 2)

Temperaturas Internas
Establecidas para los
Productos Alimenticios

ALIMENTO	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor (vacuno, cerdo, oveja, ciervo, etc.)	Igual o inferior a 7°C
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre (vacuno, cerdo, oveja, etc.)	Igual o inferior a 3°C
3. Carne de ave, lagomorfos, de caza menor (pollo, pavo, conejo, liebre, perdiz, etc.)	Igual o inferior a 4°C
4. Preparados de carne	Igual o inferior a 4°C
5. Carne picada	Igual o inferior a 2°C
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	0°C - 4°C
8. Horchata de chufa natural	Igual o inferior a 2°C
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente)	Igual o inferior a 4°C
10. Vegetales y/o frutas cortadas y/o peladas y/o zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor	Igual o inferior a 4°C
11. Comidas preparadas refrigeradas con vida útil superior a 24 horas*	Igual o inferior a 4°C
12. Comidas preparadas refrigeradas con vida útil inferior a 24 horas*	Igual o inferior a 8°C

ALIMENTO	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN
13. Alimentos elaborados con huevo sometidos a un tratamiento de 63°C/ 20" en centro de producto	No se pueden conservar. Son para su consumo inmediato tras elaboración
14. Alimentos elaborados con huevo sometidos a un tratamiento de al menos 70°C durante 2 segundos y que no sean estables a Tª ambiente	Igual o inferior a 8°C y consumo en máximo 24 horas
15. Comidas preparadas para ser mantenidas en caliente	Igual o superior a 63°C
16. Otros productos alimenticios envasados	Lo indicado por el fabricante en etiquetado
17. Alimentos congelados o ultracongelados	Igual o inferior a -18°C

Cuando en un mismo equipo frigorífico se almacenen distintos productos alimenticios la temperatura de éste deberá mantenerse en el rango más restrictivo que corresponda a los productos almacenados.

9 | MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

NINGUNA EMPRESA ALIMENTARIA DEBE ACEPTAR MATERIAS PRIMAS O INGREDIENTES SI SABE QUE NO SON SEGUROS O CABE RAZONABLEMENTE PREVER QUE NO LO SEAN.

Se debe evitar que las materias primas, ingredientes y materiales auxiliares sean una fuente de contaminación

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Compra a proveedores inscritos en el registro correspondiente.
- Dispón de la información de la **aptitud de uso de materiales en contacto con alimentos** (films, recipientes plásticos y cerámicos, utensilios de cocina, etc.).
- Controla los productos que recibes en cada recepción: integridad envase, temperatura, características organolépticas, etiquetado, alérgenos de declaración obligatoria y fechas.
- Falta o deficiente información en el etiquetado, como fechas de consumo del alimento, modo de uso, etc.
- Fechas de caducidad sobrepasadas.
- Envases no íntegros, dañados, oxidados, hinchados, etc.
- Características organolépticas de los alimentos alteradas y/o inaceptables.
- Comunicar al proveedor las incidencias detectadas y en caso de reincidencia, cambiar de proveedor.

ACCIONES CORRECTORAS

- En caso de detectar alguna incidencia en los criterios de aceptación descritos anteriormente, se realizarán una o varias de las siguientes actuaciones, pudiendo además ser necesario cumplimentar un RNC (según **anexo IV**):
- Rechazar los productos con temperatura inadecuada.
 - Rechazar los alimentos y/o material auxiliar por:

REGISTROS

- Etiquetado o fichas técnicas de las materias primas.
- Declaración de conformidad de los envases plásticos y/o cerámicos o
- Documentación que acredite que es apto para uso alimentario y/o contenga el pictograma correspondiente.



10 | CONTROL DE ALÉRGENOS

LA PRESENCIA DE CIERTAS SUSTANCIAS EN DETERMINADOS ALIMENTOS REPRESENTA UN PELIGRO PARA LAS PERSONAS SENSIBLES QUE LAS INGIERAN.

Existen alérgenos de declaración obligatoria que pueden causar reacciones adversas en personas sensibles o alérgicas. En caso de disponer de alimentos con estos alérgenos o elaborar platos que los tengan, se debe informar a las personas consumidoras de la presencia de estos.

ACTIVIDADES A REALIZAR

Realiza una adecuada **gestión de los alérgenos de declaración obligatoria** (Ver **tabla 3**):

- Revisa los productos y elaboraciones y comprueba qué alérgenos tienen, para ello comprueba la información de las etiquetas de las materias primas empleadas, pues en ellas vienen indicados los alérgenos. **Informa a las personas consumidoras** sobre la presencia de estos alérgenos:
 - Puedes trasladar la información en materia de alérgenos en 3 modalidades diferentes: por escrito (menú, carta, cartelería junto al alimento, tablón accesible y fácilmente visible, etc.), en formato electrónico (página web, código QR, etc.) o bien, de forma oral por parte del personal del establecimiento.
 - En el caso de que dicha información no esté directamente accesible para el cliente, bien porque se entregue por petición de la

clientela o bien porque se traslade oralmente, es necesario un **cartel**, visible y legible indicando lo siguiente: *“Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos de declaración obligatoria según el Reglamento 1169/2011. Solicite la información al personal”*.

- En cualquier caso, la información siempre estará disponible por escrito, sea en formato electrónico o físico, a disposición del personal, los clientes y la autoridad sanitaria.
- En caso de **venta a distancia**, la información se facilitará por teléfono o estará disponible en la página web.
- Asegúrate de que todo el personal conoce los alérgenos de declaración obligatoria presentes en los alimentos servidos y en el menú o conoce dónde encontrar la información, de forma que en todo momento Tenga la capacitación adecuada para informar correctamente a la clientela sobre los alérgenos.

10 | CONTROL DE ALÉRGENOS

ACCIONES CORRECTORAS

Cuando se detecte alguna incidencia en la gestión de sustancias que causen alergias o intolerancias alimentarias y/o en la información facilitada al consumidor sobre las mismas se deberá:

- Revisar el procedimiento de gestión de alérgenos con el fin de detectar la causa.
- En su caso, corregir la información facilitada.
- Otras acciones necesarias para garantizar la seguridad de los productos y la correcta información.

REGISTROS

Información de los alérgenos de todos los alimentos y platos preparados. Se adjunta para ello un modelo de registro (tabla 4).



Información de Alérgenos y de alimentos que los pueden contener

ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA	EJEMPLOS DE ALIMENTOS QUE LOS PUEDEN CONTENER
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas	Productos que contienen harina como el pan, pasta, pasteles, derivados cárnicos, salsas, sopas, cubos de caldo concentrado
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Gambas, langosta, bogavante, cangrejos, camarones
Huevos y productos derivados	Pasteles, postres, cremas, mousses, salsas, pasta, quiche, derivados cárnicos, algún tipo de queso. Productos con mayonesa o pincelados con huevo antes de hornear
Pescado y productos a base de pescados	Ensaladas, pizzas, salsa de pescado. En algún tipo de salsas con soja y salsa Perrins
Cacahuetes, productos a base de cacahuetes y frutos secos	Salsas, postres, pasteles. No olvides la crema de cacahuete
Soja y productos a base de soja	Tofu, edamame, tempeh, proteína de soja texturizada, harina de soja. En algunos helados, salsas, postres, derivados cárnicos y productos vegetarianos
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Yogur, cremas, queso, mantequilla, leche en polvo. También productos glaseados con leche
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia)	Salsas, postres, galletas, pan, helados, mazapán, turrón, aceites de nuez
Apio y productos derivados	Raíz de apio, hojas, semillas, brotes y apionabo. Ensaladas, sopas y algún producto cárnico
Mostaza y productos a base de mostaza	Polvo de mostaza, berro mostaza o berro pimienta, semillas y brotes de mostaza. Aderezos de ensalada, sopas, salsa de curry y derivados cárnicos
Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo	Pan, rosquilletas, palitos de pan, tahini, hummus y aceite de sésamo
Dióxido de azufre y sulfitos (> 10mg/kg o litro)	Derivados cárnicos, zumos de fruta, frutas y vegetales desecados, cerveza, vino
Altramuces y productos a base de altramuces	Semillas, harina, algún tipo de pan y bollería
Moluscos y productos a base de estos	Mejillones, sepia, pulpo, pota, caracoles, salsa de ostra

(Tabla 3)

Gestión de Alérgenos de Declaración Obligatoria

¿CÓMO EVITAR LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS?	
ETAPA	ACTIVIDADES A REALIZAR
Materias primas e ingredientes	- Comprueba la información de las etiquetas o fichas técnicas (en particular cuando cambies de marca, de producto o proveedor) y guárdala. Recuerda que las etiquetas informan de los alérgenos. - En productos no envasados, revisa la información sobre alérgenos suministrada en el punto de venta. - Revisa la integridad de los envases.
Almacenamiento	- Separa y protege adecuadamente los alimentos para evitar contaminaciones cruzadas por alérgenos.
Elaboración/ Manipulación	- Planifica tu producción: por ejemplo, elabora primero los platos que no contienen alérgenos, o en espacios o momentos diferentes. En caso de no ser posible, limpia adecuadamente todas las superficies y utensilios utilizados. - No utilices el mismo aceite en el que se hayan frito alimentos con alérgenos (ej.: alimentos empanados, rebozados, etc.) para freír alimentos destinados a personas alérgicas. - Aplica buenas prácticas de manipulación para evitar la contaminación cruzada por alérgenos cuando elabores alimentos para personas alérgicas: • Limpieza de manos y utensilios antes de iniciar la preparación del plato y utilizar ropa y/o delantales limpios. • Separa y protege adecuadamente los alimentos durante las elaboraciones. • No utilices recipientes para la sal y especias en los cuales haya que introducir la mano. • Identifica y mantén el menú sin alérgenos protegido
Formación de todo el personal	- Formación en el conocimiento de los alérgenos, en qué alimentos se encuentran y las prácticas adecuadas para evitar las contaminaciones por los mismos.
Información al consumidor	- Indica en qué lugar se encuentra disponible la información de alérgenos. - Información actualizada sobre alérgenos de cada uno de los platos elaborados (en menús, cartas, pizarras, carteles próximos al alimento, códigos QR, etc.).

11 | TRAZABILIDAD

etiqueta en la que figure la fecha de congelación:

- Descripción del producto
- Cantidad
- Fecha de caducidad o de consumo preferente original
- Fecha de congelación
- Si congelas **elaboraciones propias** del establecimiento, indica:
 - Fecha de elaboración
 - Fecha de congelación
 - Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Si congelas **materias primas sin envasar**, registra:
 - Fecha de llegada
 - Fecha de congelación
- En caso de **productos donados**, añade también:
 - Destino
- Productos semielaborados, en especial las salsas, fumets, caldos, etc.

Las **etiquetas** de los envases de moluscos bivalvos vivos empleados en las elaboraciones, tanto crudas como cocinadas (mejillones, berberechos, etc.), se conservarán al menos 60 días tras la finalización del envase.

Guarda la **documentación** que acredite que el pescado para consumir en crudo,

escabechado, en salazón o sometido a un tratamiento insuficiente para matar las larvas de anisakis, procede de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis o que ha sido congelado por el proveedor.

SUMINISTRO DE ALIMENTOS A OTROS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Puedes realizar suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal a otros establecimientos de comercio al por menor, siempre que se trate de un suministro marginal, localizado y restringido, es decir:

- Este suministro no suponga más de un 25% del volumen anual de alimentos comercializados, o con una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana (incluyendo la comercialización al consumidor final y a otros establecimientos menores) y,
- Estén ubicados en el territorio de la Comunitat Valenciana.

En el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, se puede comercializar en un radio inferior o igual a 50 km, siempre que los registros sanitarios autonómicos sean públicos y accesibles de forma efectiva.

El titular del establecimiento debe disponer de una declaración responsable en la que declare que cumple los requisitos para ello.

Debe contar con la documentación o registros que incluyan los datos de los establecimientos a los que suministra, productos y cantidades suministradas y las fechas de suministro.

EVENTOS O GRUPOS DE MÁS DE 40 PERSONAS

Si elaboras comidas por encargo para grupos o eventos de **más de 40 personas**, debes disponer de **comidas testigo** que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que puedan ser necesarios. Las comidas testigo se recogerán en el **momento más próximo a su servicio**. Las comidas

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

ACCIONES CORRECTORAS

Informar a clientes y a la autoridad sanitaria en caso de detectar un problema sanitario.

Revisar que los albaranes y/o facturas, etiquetas, etc., incluyen la información correcta.

(Tabla 5) Listado de Proveedores

LISTADO DE PROVEEDORES					
	Razón social	Dirección	Teléfono	Registro Sanitario	Mercancía suministrada
Proveedor 1					
Proveedor 2					
Proveedor 3					
Proveedor 4					
Proveedor 5					
Proveedor 6					

12 | INFORMACIÓN ALIMENTARIA A LA PERSONA CONSUMIDORA

EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DEBE OFRECER INFORMACIÓN CLARA, VERAZ, PRECISA, FÁCIL DE LEER Y COMPLETA.

NO DEBE INDUCIR A ERROR AL CONSUMIDOR.

La persona consumidora debe disponer de toda la información sobre los alimentos para permitirle una elección segura, libre y un uso correcto.

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Informa sobre los alérgenos de declaración obligatoria presentes en los alimentos.
- Informa del tratamiento de congelación (-20°C/24h o 35°C/15 h) aplicado a los pescados de consumo en crudo (boquerones en vinagre, sushi, tartar de atún, etc.) o informa de que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis (en un cartel o en la carta-menú, etc.), **para el control de anisakis**.
- En el caso de preparaciones con pescados pertenecientes a la familia de los **Gempylidae**, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla, Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, LLima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o pez mantequilla, Escolar chino, Negra) informa sobre la presencia en estos pescados de sustancias que puedan ocasionar **efectos gastrointestinales adversos**.

La venta de alimentos mediante comunicación a distancia (teléfono, internet, la venta por catálogo) debe aportar la misma información descrita anteriormente.

- En el caso de suministro a otros establecimientos menores se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa vigente de información alimentaria al consumidor y con la normativa específica en materia de comercialización y de calidad que les sea de aplicación.

ACCIONES CORRECTORAS

En caso de error en la información transmitida al consumidor o a otro establecimiento de comercio deberá corregirse de manera inmediata y, si afecta a la seguridad del producto informar para evitar su consumo.

13 | DONACIONES

SE PODRÁ REDISTRIBUIR ALIMENTOS CON FINES DE DONACIÓN SIEMPRE Y CUANDO SEAN ALIMENTOS SEGUROS.

En el caso de donar alimentos elaborados o transformados (paella, lentejas, etc.), debes de tener un registro o etiqueta que incluya la descripción del producto, la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación (si procede), la cantidad y el destino

ACTIVIDADES A REALIZAR

Antes de donar alimentos comprueba:

- La fecha de duración mínima o fecha de caducidad, asegurando que queda suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros para su consumo.
- La integridad del envase.
- Las condiciones de almacenamiento y transporte (temperaturas, etc.).
- La fecha de congelación.
- Las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, textura).
- La trazabilidad: registro o etiqueta de congelación, documento de entrega de productos donados a una entidad.

ACCIONES CORRECTORAS

Eliminar o rechazar alimentos cuando:

- El envase esté dañado
- El etiquetado no sea adecuado
- El alimento no ha sido almacenado correctamente
- El alimento no sea aceptable organolépticamente (olor, color, sabor, textura).

REGISTROS

Registro o etiqueta que incluya: descripción del producto, fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación (si procede), cantidad y destino.

VI. Verificación de Termómetros y Sondas de Temperatura

VERIFICACIÓN ANUAL DE TERMÓMETROS Y SONDAS DE TEMPERATURA

Esta actividad sirve para comprobar el correcto funcionamiento de los equipos de medida de temperatura utilizados durante la actividad laboral. De este modo, podemos evaluar la exactitud de las mediciones y lecturas realizadas con estos equipos.

Esta verificación puede hacerse contratando una empresa **externa** que lo realice, o bien de forma **interna** por la propia empresa. En este último caso, puede llevarse a cabo mediante comparación del termómetro o sonda a verificar con otro termómetro, a ser posible calibrado (con certificado de calibración) o verificado (que ha sido previamente comparado

con otro termómetro del que se dispone información sobre su exactitud). De este modo, se podrá cuantificar el posible error de lectura que tenga el equipo.

En el anexo V se detalla un posible método que se puede emplear para verificar de forma interna el funcionamiento de equipos de medida de temperatura. En caso de que se detecte que el equipo en cuestión presenta un error que pueda poner en riesgo la seguridad de los productos, se procederá a tomar la medida correctora adecuada (descartar o reparar el equipo afectado, reubicar los productos a otra cámara, desechar los productos...).

Anexos

ANEXO I. Requisitos adicionales de control de agua

DOCUMENTOS Y REGISTROS	FRECUENCIA
Plano de las instalaciones (<i>si hay depósito, equipos de tratamiento del agua o abastecimiento propio</i>) donde se identifiquen las diferentes salidas o grifos a muestrear y, en su caso la ubicación de los depósitos y/o pozos.	Inicio de actividad y ante cambios
Etiqueta o Ficha técnica desinfectante utilizado (cloro, etc.) y otras sustancias para el tratamiento de agua.	Siempre
Albarán de trabajo o factura de compra de cambio de equipos (filtros, membranas...).	En función del uso o recomendaciones del fabricante
Declaración responsable de materiales en contacto con el agua.	Instalaciones nuevas o remodelaciones Instalación de aparatos de tratamientos de agua
Registro de L y D de depósitos.	Al menos cada 3 años { < 10.000 m3)
Boletines de análisis.	Cuando proceda
En función del tipo de suministro:	
Agua de red pública o privada: - Recibo de agua de consumo humano o copia boletín analítico del gestor.	Anual
Agua de red pública o privada con depósito: - Registro de control del nivel de desinfectante.	Semanal o cuando se almacene agua más de 24 horas en depósitos. (Nota 1)
Suministro de agua mediante cisternas o depósitos móviles: - Alta SINAC. - Registro de control de nivel de desinfectante en la descarga.	Al inicio de la relación contractual y ante cambios Cada suministro
Fuente propia de agua (pozo-manantial): - Concesión del uso por la Confederación Hidrográfica. - Registro de control del nivel de desinfectante	Al inicio Diario

(Nota 1) Control semanal de desinfección: La frecuencia se podrá exceptuar o reducir en el caso de que el operador justifique, a satisfacción de la autoridad competente, que el agua no sufre pérdida de desinfectante con respecto al distribuido por la red pública.

ANEXO II. Buenas prácticas de manipulación

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
No almacenar los alimentos en la zona de entrada y evitar que contacten con el suelo.
Limpieza de utensilios, recipientes, equipos (incluidos vehículos y contenedores de transporte) y superficies de trabajo tantas veces como sea necesario. No emplear los mismos útiles o equipos (cuchillos, tablas de corte, platos, ...) para productos crudos y para alimentos listos para el consumo o si empleas los mismos útiles o equipos, limpiar y desinfectar adecuadamente.
Separar los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada. Mantener tapados todos los alimentos en el almacenamiento (cámaras, neveras, etc.). El material de envasado (envases de plástico, cajas de cartón para pizzas, etc.) debe almacenarse de manera que se evite su contaminación.
Se debe garantizar la rotación de productos de forma que se empleen o consuman los que hayan entrado antes o los que tengan menor vida útil. Los productos deben permanecer correctamente etiquetados, identificados o colocados en los almacenes o cámaras de forma que se pueda identificar y conocer su lote (sólo en caso de alimentos de origen animal) y fecha de recepción.
Los alimentos expuestos en barras o vitrinas deberán estar: • Protegidos adecuadamente y • A las temperaturas adecuadas.
En caso de realizar reparto : • El vehículo y los receptáculos que se utilicen estarán limpios y en buen estado de conservación. • Se mantendrá la temperatura correcta de los alimentos hasta su destino.
En caso de disponer de viveros o acuarios, estos deberán ser de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y anguilas en las condiciones adecuadas. Solamente podrán utilizarse para realizar preparaciones, no pudiendo venderse vivos.

ANEXO III. Buenas prácticas de elaboración

BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.

Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C.

DESCONGELACIÓN

- No descongeles alimentos a temperatura ambiente. Aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Planifica tu menú para descongelar con el tiempo suficiente.
- Descongela en refrigeración, utilizando recipientes que permitan la separación del exudado del alimento.
- No vuelvas a congelar un alimento descongelado y utilízalo en menos de 24h.
- Excepcionalmente, puedes descongelar con otros métodos: microondas o agua corriente fría, si se cocinan inmediatamente después.

CONGELACIÓN

- Congela los alimentos en un equipo con la suficiente potencia para que descienda la temperatura ininterrumpidamente hasta **-18°C** a la mayor brevedad posible.
- Si no dispones de abatidor, es conveniente disponer de un arcón congelador exclusivo para congelar alimentos.
- No recongeles alimentos que hayas descongelado, salvo que estos se hayan cocinado.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VEGETALES DE CONSUMO EN CRUDO (tomate, lechuga, cerezas, fresas, etc.)

- Retira las partes o piezas sucias, dañadas o deterioradas.
- Lava con agua potable bajo el chorro del grifo.
- Desinfecta. Escoge una de estas dos opciones:
 - Productos específicos para la desinfección de vegetales. Debes seguir las instrucciones de la etiqueta del producto marcadas por el fabricante (concentración y tiempo).
 - Lejía **“APTA PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA DE BEBIDA”**
 - Si la concentración es de **40 gr cloro/litro**
 - Emplea **2 ml de lejía por litro** de agua.
 - Mete en un baño durante **5 minutos**.
 - Después aclara abundantemente con agua.

CONTROL DE ANISAKIS EN PESCADOS DE CONSUMO EN CRUDO, ESCABECHADOS, EN SALAZÓN O SOMETIDOS A UN TRATAMIENTO INSUFICIENTE PARA MATAR LAS LARVAS DE ANISAKIS (boquerones en vinagre, sushi, tartar de atún, etc.)

- Compra los pescados eviscerados o elimina las vísceras lo antes posible. Si el pescado está muy parasitado desecha el pescado.
- Es necesario un **tratamiento de congelación** suficiente para matar el parásito.
 - Congela el pescado a la temperatura y tiempo adecuados para garantizar la muerte del parásito:
 - 20°C un mínimo de 24 h
 - 35°C un mínimo de 15 h
 - Guarda la **documentación** que acredite que:
 - El pescado procede de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis o
 - Ha sido congelado por el proveedor.

- Identifica los pescados congelados con la **fecha y hora** de congelación.
- Informa mediante un **cartel** o en la **carta/menú** del establecimiento que los pescados de consumo en crudo han sido congelados o provienen de sistemas de acuicultura libres de anisakis.

PREPARACIÓN DE PESCADOS DE LA FAMILIA GEMPYLIDAE

Los pescados de la familia *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla, Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, LLima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o Pez Mantequilla, Escolar chino, Negra) contienen unas sustancias (ésteres cerosos) que pueden provocar diarrea y otros síntomas gastrointestinales en las personas. Para evitar estos efectos es necesario una preparación adecuada de estos pescados.

Estos pescados sólo se pueden comprar si:

- Están embalados o envasados y
- En la etiqueta indica el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo de la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos. Y, además, aparece el nombre común y el científico.

En tus preparaciones:

- Retira la grasa y la piel visible.
- Es preferible no utilizarlo en preparaciones en crudo.
- Cocina de modo que se reduzca al máximo el contenido de grasa, por ejemplo, a la parrilla.
- No utilices el sobrante que queda en la sartén o en el agua de cocción.

Informa a tu clientela que estos pescados contienen sustancias que pueden ocasionar efectos gastrointestinales adversos. No es aconsejable su consumo para mujeres embarazadas, niños, personas inmunodeprimidas, mayores o con patologías gastrointestinales.

TRATAMIENTO TÉRMICO

Para la eliminación de posibles patógenos, garantiza una temperatura en el centro del producto que estás cocinando de **75°C como mínimo** o una combinación de tiempo y temperatura equivalente. Vigila la temperatura alcanzada en el **interior del producto** mediante el empleo de termómetros pincho y/o mediante la observación de los cambios producidos en el alimento (ausencia de sangrado, cuajado del huevo, ebullición del agua, cambio de coloración, etc.). Si es necesario haz un corte en las piezas de carne para comprobarlo.

FRITURA/HORNEADO:

No quemes los alimentos ya que se pueden producir sustancias peligrosas tales como la acrilamida y los compuestos polares.

En frituras:

- No mezclar diferentes tipos de aceites de fritura.
- Filtrar el aceite frecuentemente.
- Apagar la freidora cuando no se utilice manteniéndola tapada.
- Establecer un **método de control del aceite de fritura**, ya sea definiendo un nº máximo de frituras (en función del tipo de alimento, del aceite de fritura, de la freidora...), mediante la medición de compuestos polares (por ejemplo, con métodos colorimétricos) o con otro método alternativo.
- Seguir las Instrucciones del fabricante en los productos precocinados.

En las parrilladas de carnes y pescados:

- Emplear maderas no tratadas.
- Evitar el contacto directo de las llamas con el alimento y el goteo de la grasa del alimento sobre la fuente de calor (mediante el empleo de rejillas de recogida de grasas).
- No quemar o carbonizar el alimento.
- No usar parafinas ni aceites minerales que sean derivados del petróleo, para lubricar piezas que entran en contacto con los alimentos (como las parrillas).

En elaboraciones con patatas:

- Utilizar patatas especiales para freír y hornear.
- Evitar utilizar patatas pequeñas, con brotes o zonas verdes.
- Almacenar patatas a temperaturas superiores a **6°C**.
- Lavar y poner en remojo las patatas frescas, una vez cortadas entre 30 min y 2 horas en agua fría, o unos pocos minutos en agua caliente. Después, se enjuagarán en agua fría antes de freír.
- Seguir las instrucciones del fabricante en caso de adquisición de patata ya procesada.

Se pueden utilizar **guías de colores** que proporcionen orientación sobre la relación óptima entre el color de los alimentos y el bajo nivel de acrilamida.

SEMÁFORO DE ACRILAMIA EN ALIMENTOS



ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS CON HUEVO

Puedes usar **huevo crudo** para elaborar alimentos, siempre que:

- Se cocinen a **70°C o más** en el centro del producto durante **2 segundos**, o a cualquier otra combinación de tiempo y temperatura equivalente, logrando el cuajado completo (huevo duro, tortilla cuajada, etc.). Estos alimentos se deben conservar en refrigeración a **8°C o menos** y consumirse en un **máximo de 24h** y se deberá registrar la **fecha y hora de elaboración**.*
- O bien, se cocinen a **63°C** en el centro del producto **durante 20 segundos**. Estos productos con un cuajado parcial o yema semi-líquida (huevo frito, mollet, poché, ramen, en cocotte, shakshuka, tortilla y revuelto “jugosa/o”, elaboración carbonara, etc.), deben **consumirse de inmediato en el mismo establecimiento**. En ningún caso estas elaboraciones se almacenarán, se donarán ni se podrán llevar fuera del establecimiento.

*Excepto aquellos productos elaborados que, por sus características propias, sean claramente estables a temperatura ambiente (bizcochos, magdalenas, turrón, etc.).

En el caso de **elaboraciones sin tratamiento térmico** (mayonesa, alioli, tiramisú, etc.) o que no se vayan a alcanzar los tratamientos anteriores, **no se podrá utilizar huevo crudo**, sustituyéndose por un **ovoproducto** autorizado. En este caso y del mismo modo que en el primer caso (huevo duro, tortilla cuajada, etc.), se conservarán en refrigeración a **8°C o menos** y se deberán consumir en un plazo **máximo de 24h**.

RECALENTAMIENTO

Recalienta los alimentos a una temperatura mínima de **74°C** al menos 15 segundos y sírvelos para consumir en el momento. El recalentamiento se realizará en el término de **1 hora** desde que han salido del frigorífico.

Si utilizas microondas remueve los alimentos para que la temperatura sea homogénea.

Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni almacenarse.

ELABORACIÓN DE COMIDAS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO
(ensaladas, macedonias, humus, steak-tartar, marinados de pescados, carpaccios, sushis, etc.)

- Sé muy cuidadoso en:
- Las prácticas de higiene y limpieza.
 - El control de las materias primas (temperaturas de recepción, proveedores, etc.).
 - Minimiza los tiempos de preparación.
 - Mantén en refrigeración hasta su consumo.

Evita el contacto de alimentos crudos con alimentos cocinados.

En caso de que hagas steak-tartar prepáralo en el momento, previa petición del consumidor.

MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS

En refrigeración:

$T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$, si se va a consumir en más de 24 horas
 $T^a \leq 8^{\circ}\text{C}$, si se va a consumir en menos de 24 horas

En caliente:

$T^a \geq 63^{\circ}\text{C}$

TEN ESPECIAL CUIDADO

Si necesitas refrigerar rápidamente (abatar su temperatura) un alimento cocinado su temperatura deberá disminuir de

**60°C a 10°C
en menos de 2 horas**

En caso de **bufé**, evita los riesgos por:

- La mayor manipulación al ser autoservicio.
- Tiempo de exposición.

Protege la comida de la contaminación directa
Coloca utensilios en cada bandeja

Garantiza que los alimentos expuestos en bufé son consumidos en el turno de comidas correspondiente y desecha los alimentos sobrantes.

RECIPIENTES REUTILIZABLES

Debes facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, e **informar** de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento. Para ello utilizarán **envases que sean aptos para el uso alimentario**, reutilizables, o fácilmente reciclables, y, debes admitir que la clientela aporte su propio recipiente teniendo en cuenta que:

- Cada persona será responsable de la higiene de los recipientes que aporta, así como de que estén fabricados con un material apto para el contacto de alimentos. No obstante, podrás rechazar el uso de un recipiente si consideras que el estado higiénico del mismo no es adecuado para garantizar la seguridad del producto.
- Los establecimientos quedarán exentos de la responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar de la utilización de recipientes aportados por la propia clientela.

ANEXO IV. Registro de no conformidades (RNC)

[illegible]

ANEXO V. Verificación anual de termómetros y sondas de temperatura

Para poder realizar de forma interna la verificación de las sondas de temperatura de los equipos, se deberá tener, al menos, un termómetro del que se dispone de información sobre su exactitud, al que llamaremos en adelante “termómetro verificado”. Para verificar dicho termómetro, se podrán realizar las siguientes comprobaciones, teniendo en cuenta que se admite una diferencia de temperatura de entre $\pm 1^{\circ}\text{C}$:

- Introducir el termómetro a verificar en un vaso con agua destilada, previamente refrigerada con hielo para la verificación en frío, o en un vaso con agua hirviendo para la verificación en calor.
- Si la diferencia de temperaturas es igual o mayor de 1°C se debe tener en cuenta en las mediciones sumando o restando a la medición la diferencia obtenida.
- Ejemplo real de verificación de una cámara de frío:
 - Tras introducir el termómetro a verificar en agua refrigerada con hielo, en lugar de 0°C , da una lectura de -2°C , midiendo 2°C menos que la realidad. Es decir, el termómetro a verificar tiene un error de -2°C .
 - Una vez se dispone del “termómetro verificado”, lo introduzco en una cámara de frío y da una lectura de 1°C .
 - La temperatura real de la cámara de frío será de 3°C (1°C de la medición + 2°C de la corrección a aplicar).
 - Por tanto, para saber la temperatura real, cada vez que se verifique un equipo con este “termómetro verificado”, habrá que sumarle 2°C a la temperatura observada.

- Ejemplo real de verificación de un termómetro que se va a utilizar para comprobar que las comidas preparadas se van a mantener en caliente a una temperatura igual o superior a 63°C :
 - Tras introducir el termómetro a verificar en agua hirviendo, en lugar de 100°C , da una lectura de 98°C , midiendo 2°C menos que la realidad. Es decir, el termómetro a verificar tiene un error de -2°C .
 - Una vez se dispone del “termómetro verificado”, lo introduzco en una comida preparada que voy a mantener en caliente y da una lectura de 61°C .
 - La temperatura real de la comida preparada será de 63°C (61°C de la medición + 2°C de la corrección a aplicar).
 - Por tanto, para saber la temperatura real, cada vez que se verifique un equipo con este “termómetro verificado”, habrá que sumarle 2°C a la temperatura observada.

En caso de que se detecte una desviación de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, se considerará que el termómetro no es apto.

ANEXO VI. Infografías

EVITA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Mantén un alto grado de higiene personal:

- Lavarse cuidadosamente las manos.
- Ropa de trabajo limpia al comenzar a trabajar.
- Cambiarse después de trabajar con alimento crudo (carne cruda, huevos, ...).



Separa los alimentos crudos de los listos para consumir:

- Planifica la llegada de las materias primas y mantenlas separadas de los alimentos listos para el consumo.
- Usa contenedores o envases separados para alimentos crudos y listos para el consumo.
- Prepara los alimentos crudos en diferentes áreas y limpia cuidadosamente los utensilios después de su uso (tablas, cuchillos, cortadora fiambre). Lávate las manos después.
- NO laves la carne cruda ni el pollo ni los huevos.



Evita la contaminación cruzada con alérgenos:

- Presta atención a los ingredientes de tus materias primas.
- Si estás preparando un plato sin alérgenos, ten máximo cuidado en su elaboración, limpieza de utensilios, montaje del plato, etc.
- Los alérgenos no desaparecen con la cocción, la contaminación cruzada puede producirse en cualquier momento.



Evita la contaminación química y física:

- Sigue las instrucciones del fabricante cuando uses desinfectantes u otros productos químicos.
- No utilices envases alimentarios para almacenar sustancias químicas.
- Almacénalos de manera separada a los alimentos.
- Mantén los alimentos (crudos y cocinados) tapados.
- Mantén tus equipos y utensilios en buen estado: tira los elementos rotos, oxidados
- Mantén la estructura íntegra: paredes, techos, suelos.



ANEXO VI. Infografías

CONTROLA LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Mantén los alimentos en refrigeración:

- Si lo indica su etiquetado o en cumplimiento de la normativa (Tabla 2).
- Los que tienen fecha de caducidad.
- Los alimentos cocinados que no se van a servir inmediatamente.
- Alimentos listos para el consumo: ensalada, postres...
- Controla que la temperatura de tu equipo no sobrepase los **4°C**.
- No sobrepases la capacidad de almacenamiento de tus equipos.



Controla el enfriamiento de tus elaboraciones:

- Divide el alimento en porciones más pequeñas.
- Corta las piezas de carne cocinadas enteras en trozos.
- Mantén a temperatura ambiente el menor tiempo posible, hasta que deje de humear y luego refrigera inmediatamente.
- Extiende la comida en bandejas (por ej., el arroz, la pasta,...).
- Utiliza un abatidor de temperatura.



Descongelación:

- Planifica y descongela en el frigorífico con la suficiente antelación.
- Excepcionalmente, puedes descongelar bajo el chorro continuo de agua potable fría (NO LA CARNE) o con microondas, siempre que haya cocción inmediatamente después.
- El alimento descongelado no se volverá a congelar y se consumirá en menos de **24h**.



Congelación:

- Coloca a la mayor brevedad los alimentos congelados en el congelador.
- Si vas a congelar productos frescos o recién cocinados, hazlo lo antes posible.
- Divide los alimentos en porciones más pequeñas y disponlos en envases o bolsas de congelación.
- Rotula los envases con la fecha de congelación y mantén el etiquetado original.



ANEXO VI. Infografías

VIGILA LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

Cocina de manera segura:

- Precalienta el horno y el grill antes de cocinar.
- No dejes los alimentos crudos cerca de las fuentes de calor.
- En la carne “poco hecha, asegúrate de que todas las superficies externas del corte están completamente cocinadas.
- En las elaboraciones con salsa, asegúrate que se ha cocinado completamente.
- Asegúrate de la cocción completa de la carne de pollo y pavo (corta la superficie si hace falta).
- Utiliza temperaturas de cocción seguras.
- En el caso de realizar cocciones al vacío a baja temperatura, define las combinaciones de T°/ tiempo de cocción seguras y su vigilancia.



Controla las frituras:

- Apaga la freidora cuando no se utilice y mantenla tapada.
- No quemes los alimentos (patatas fritas, tostadas de pan, asados de carne o pescado, ...)



Recalentamiento de alimentos previamente cocinados:

- Si utilizas horno, precaléntalo previamente.
- Si recalientas en microondas sigue las instrucciones de la etiqueta del alimento.
- Sirve la comida recalentada inmediatamente después de regenerarla.
- Limpia el interior de los microondas.



Elaboración de comidas sin tratamiento térmico:

- Utiliza ovoproducto (huevo pasteurizado) en lugar de huevo fresco en elaboraciones como la mayonesa, alioli, tiramisú, etc.
- Congela los productos de la pesca susceptibles de tener anisakis.
- Controla la higiene personal, la calidad de la materia prima y elabora previa petición y con poca antelación platos en crudo como el steak tartar.



ANEXO VI. Infografías

INFORMA A TUS CLIENTES

Alérgenos:

- Evita la presencia involuntaria de alérgenos de declaración obligatoria.
- Informa a tus clientes de los alérgenos de tu menú.
- Actualiza la información cuando cambies de platos



Pescado crudo:

- ANISAKIS: Informa del tratamiento de congelación (-20°C/24h o -35°C/15h) aplicado a los pescados de consumo en crudo, escabechados, en salazón o sometidos a un tratamiento insuficiente para matar las larvas de anisakis o que tengas en tu menú.
- PEZ ESCOLAR, MANTEQUILLA (*Fª Gempylidae*): informa sobre la presencia en estos pescados de sustancias que puedan ocasionar **efectos gastrointestinales adversos**.



Otros:

- Si prohíbes el acceso de animales domésticos, debes poner un cartel visible a la entrada de tu establecimiento.



www.conhostur.es



CONHOSTUR

CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



federación
empresarial
hostelería
Valencia



APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN