

NORMAS DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍA DEL PROVEEDOR

- Se revisará la higiene del vehículo y el transportista.
- En la misma caja de transporte de los alimentos no deberá haber productos incompatibles (bidones de gasolina, maquinaria...).
- Si la mercancía lo requiere, el vehículo deberá estar refrigerado. En caso de duda, solicitar certificado ATP del vehículo.
- Si la mercancía requiere refrigeración o congelación, medir a la llegada con termómetro de pincho. No se deberán superar los 8°C o los -13°C en el centro, en tal caso, se rechazará la mercancía.
- Se revisa el estado: color, olor, integridad del envase, ausencia de escarcha...
- Ha de anotarse en el albarán o ficha de recepción: temperatura, estado del producto y nº de lote.
- Se revisarán las fechas de caducidad.
- No se dejará acceder al transportista a cocina, no participará en el transporte dentro del establecimiento.
- La mercancía se almacena lo antes posible, no depositándola nunca sobre el suelo.



NORMAS DE ALMACENAMIENTO

- Revisión y anotación de las temperaturas de los equipos de frío (cámaras, congeladores, neveras, arcones...) al inicio y al final de la jornada. Verificación semanal con termómetro externo.
- <4°C en refrigeración y <-18°C en congelación.
- Todos los productos deberán estar protegidos con la tapa del envase o con film transparente, así como etiquetados con la fecha de elaboración (en el caso de semielaborados y productos terminados).
- Las materias primas se separarán por productos (si es posible, en diferentes almacenes o equipos, si no, dentro del equipo se colocarán en diferentes estantes o zonas):
 - Fruta y verdura sin limpiar: estante inferior.
 - Carne fresca: sobre recipientes (para evitar goteo).
 - Pescado/marisco: sobre recipientes (para evitar goteo).
 - Fiambré, productos cárnicos para consumir, ovoproductos, leche y derivados.
- No habrá productos en el suelo ni muy pegados a las paredes.
- Revisión diaria de las fechas de caducidad.
- Limpieza diaria de las empuñaduras de los equipos.
- Se anotará la fecha en que se congelan los productos elaborados y semielaborados.
- No se almacenarán productos no alimentarios en el mismo almacén.
- Evitar sobrecargar la capacidad de los almacenes. Nunca sobrecargar los equipos de frío (se debe favorecer la circulación del aire).
- Se separarán lo máximo posible en el espacio los alimentos elaborados y crudos.
- Adecuada rotación de productos (sistema FIFO, lo primero en entrar será lo primero en salir).
- Al reenvasar alimentos en recipientes propios, se usarán recipientes de pequeño tamaño, de materiales de uso alimentario, con tapa y etiqueta del producto que contiene.
- Si se dispone de huevos, se mantendrán en refrigeración (<4°C), con el polo estrecho hacia abajo, evitando el contacto con otros alimentos. Nunca se lavarán.
- Queda prohibido almacenar productos alimenticios en aseos y vestuarios, pasillos, a la intemperie o en recintos no cerrados, en salas de maquinaria, bajo escaleras abiertas...



- El personal que manipula alimentos NO llevará objetos que puedan contaminar física, química o biológicamente el alimento: pendientes, piercings, anillos, pulseras, relojes, perfume...
- El personal que manipula alimentos llevará SIEMPRE gorro y, en caso necesario, cubrebarbas. Las uñas estarán limpias y cortas, sin esmalte.
- Máxima higiene personal. Limpieza frecuente de manos con jabón y agua caliente. Secado con papel. En caso de usar guantes, se cambiarán con frecuencia (al menos cada vez que se manipulan alimentos distintos). Prohibido los de látex.
- Ropa exclusiva de trabajo con limpiezas frecuentes a 45°C.
- En caso de heridas, se cubrirán con un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color visible.
- Prohibido fumar, comer, masticar chicle, estornudar/toser sin protección, etc.
- A la cocina sólo accederá el personal dedicado a la elaboración de los alimentos.
- Los útiles y productos de limpieza se almacenarán debidamente, lo más lejos posible de los alimentos y a ser posible en cuartos o armarios cerrados. El cubo de basura siempre tendrá bolsa, tapa y pedal.
- Se mantendrán los productos de limpieza en sus propios envases, o en recipientes debidamente etiquetados. Queda prohibido el uso de envases que lleven a equívoco (botellas de agua).
- Los trapos de tela sólo se usarán para coger objetos calientes. Prohibido el secado de manos, vajilla o útiles (siempre con papel). Las manos tampoco se secarán en el delantal o la vestimenta.
- Evitar el almacenamiento de sartenes y cazuelas boca arriba si no están tapados.
- Se eliminará todo lo posible el agua de los utensilios lavados (escurrido total).
- Está prohibido catar los alimentos con el dedo o con cucharas, a no ser que se limpien adecuadamente después.
- Limpieza total y exhaustiva de equipos y útiles al final de la jornada. Verificación previa a la elaboración. Especial atención a picadora, loncheadora y batidora.
- CUIDADO con las contaminaciones cruzadas. Después de manipular un alimento, para pasar al siguiente se lavarán/cambiarán los útiles de trabajo, las superficies y las manos. Mucha atención en crudos y elaborados.
- PROHIBIDO descongelar a temperatura ambiente. Se hará en frío (<4°C) o con calor (microondas, horno) si el cocinado va a ser inmediato. La descongelación se hará sobre rejilla, evitando el contacto del alimento con el agua de descongelado. Tras descongelar, máx. 48 en refrigeración (anotando la fecha de descongelación). PROHIBIDO recongelar.
- Los alimentos elaborados se mantendrán siempre a <4°C o en mesa caliente a >65°C. Nunca a temperatura ambiente.
- Los vegetales se desinfectarán siempre con productos aptos para ese fin y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Se empleará huevina pasteurizada en aquellos alimentos con huevo que no vayan a tratarse a más de 75°C.
- Los huevos no se lavarán. No se utilizarán los manchados o rotos. No se utilizará el plato de batido para servir el producto ni para cascar el huevo. Se separará la yema y la clara sin usar la cáscara. Comprobar la fecha de caducidad del huevo.
- Los pescados de consumo en crudo se congelarán al menos 24 horas a -20°C.
- La carne picada fresca se cocinará en 24 horas máximo.
- En la freidora no se superarán los 175°C, no se mezclarán aceites y se filtrará y renovará con frecuencia.
- Las puertas del establecimiento permanecerán siempre cerradas, así como las ventanas (en caso de carecer de mosquiteras).
- Se medirá la temperatura de cocinado de los alimentos con termómetro sonda, comprobando que en el centro del producto se alcanzan los 75° C (en función del producto).
- Se prestará especial atención a la limpieza detrás de los equipos, a las empuñaduras (puertas, cámaras, cajones...), zonas de difícil acceso, equipos de frío, rincones...
- La limpieza se realizará con productos que sean a la vez desinfectantes y detergentes; prohibido el barrido en seco.
- Se guardará menú testigo de al menos 150 gr por producto durante al menos 3 días preferentemente en refrigeración (<4°C). La muestra se tomará en el momento del servicio.
- Si los alimentos no se van a consumir en el momento, deberá bajarse su temperatura rápidamente (de 60°C a 10°C en menos de 2 horas) y almacenarse en refrigeración. Se consumirán en menos de 4 días.
- Al recalentar, deberá alcanzarse los 75°C en el centro del producto en menos de 1 hora desde su salida del frigorífico (mediante hornos, microondas...). Se servirá a 65 °C como mínimo.
- Es conveniente disponer de fichas de elaboración: ingredientes, etapas de elaboración, método de cocción, tiempo y Tª.



NORMAS BÁSICAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LIBRES DE ALÉRGENOS

- Los pedidos libres de alérgenos o de agentes causantes de intolerancias se comunicarán por escrito al jefe de cocina, especificando el pedido (cantidad y tipo de alimentos), así como los alérgenos y/o agentes causantes de intolerancias.
- Se intentará en la medida de lo posible elaborar primero estos alimentos y después el resto como medida básica para evitar contaminaciones cruzadas.
- Deberá garantizarse que la materia prima utilizada carece del ingrediente alérgeno que pretende evitarse. Esto implica, en el caso de las materias primas envasadas, una rigurosa lectura de la etiqueta para identificar el alérgeno en cuestión en el listado de ingredientes o como potencialmente presente por contaminación (descrito en frases como “puede contener...”). En el caso de materias primas no envasadas, de igual modo se deberá garantizar la ausencia del alérgeno.
- Los ingredientes libres de alérgenos deberán almacenarse de manera que se eviten contaminaciones cruzadas con otros alimentos. En particular se tendrá en cuenta contenerlos en recipientes cerrados, y separados en lo posible del resto.
- Durante el proceso de elaboración todos los utensilios y recipientes que entren en contacto con el alimento deberán haber sido lavados rigurosamente. Si la materia prima libre de alérgeno requiere ser trasvasada a otro recipiente, deberá asegurarse que dicho recipiente haya sido lavado esmeradamente.
- El manipulador que elabore dicho alimento, deberá comenzar el trabajo con una limpieza profunda de las manos e incluso el uniforme si estuviera manchado (en caso de uso de guantes, se utilizarán de forma exclusiva para la manipulación de este plato, siguiendo las normas establecidas para un uso adecuado de guantes desechables). En ningún caso manipulará otros alimentos a la vez o en caso de hacerlo, volverá a limpiarse las manos.
- No deberá sazonarse o especiararse introduciendo la mano en el recipiente que los contiene.
- Se utilizarán aceites de fritura que garanticen que no hayan sido usados previamente para un alimento que contenga el alérgeno que se pretende evitar.
- Se extremará la limpieza de planchas si en ellas se ha cocinado previamente alimentos que contengan el alérgeno.
- No se elaborará el alimento en áreas donde se esté manipulando alimentos en polvo que contengan el alérgeno.
- Si detecta un ingrediente alergénico en el plato, debe descartar el plato ya que la retirada del ingrediente de dicho plato (por ejemplo, frutos secos en una ensalada) no evitan su contaminación.
- Los alimentos sin alérgenos no deben almacenarse en carros calientes o baños maría junto a otros que puedan contenerlo debido a la potencial contaminación por el vapor.
- Una vez elaborado, el plato debe quedar perfectamente identificado y protegido hasta su servicio.
- Si es necesario, se utilizarán utensilios específicos para su servicio (cucharones, pinzas...).
- La zona de elaboración será limpiada previamente, tanto los utensilios, superficies, envases y vajilla. Al menos existirá 1.5 metros de distancia respecto a otros alimentos (algunos alérgenos pueden ser transportados por el aire).
- Cualquier equipo (horno, freidora, batidora) usado para elaborar el alimento, será lavado acorde al plan de limpieza.
- Se usarán guantes de plástico o nitrilo. Prohibido el látex.
- El alimento elaborado siempre se almacenará y transportará con la máxima protección física evitando contaminaciones cruzadas. Esta protección se conseguirá con un recipiente totalmente hermético o un film bien sellado.
- Los manipuladores recibirán la formación necesaria en materia de alérgenos. Se informará oralmente a los clientes de la presencia de alérgenos en los platos, en caso de no figurar dicha información en la carta. La opción oral implica tener documentada la presencia de alérgenos en los alimentos no envasados ofertados. Esta información puede estar incluida en las recetas o fichas técnicas de los platos.
-

