

MANUAL DE COMPETENCIAS TÉCNICAS - AYUDANTE DE COCINA

OBJETO

Establecer los estándares de funcionamiento, los criterios y las responsabilidades del Personal Ayudante de Cocina del Albergue, para garantizar que el servicio de comidas se provea a la clientela de forma óptima y eficaz, asegurando el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de calidad de los alimentos.

PERSONAL AYUDANTE DE COCINA. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES.

En el marco general de las funciones del Personal Ayudante de Cocina de Albergues se encuentran:

- Preparar y presentar los platos encomendados por el Cocinero/a, realizando las labores de cocina que ello implique
- Prestar el servicio de comidas a la clientela.
- Realizar las tareas de limpieza y orden en dependencias de cocina.
- Recepcionar los productos y materiales de cocina, verificando su ajuste a lo solicitado.

Estas funciones están asociadas a una serie de responsabilidades:

- Garantizar la calidad de los alimentos y en el servicio de cocina.
- Informar al Cocinero/a de cuantas anomalías detecten en el departamento.
- La conservación del material y el equipo de trabajo.
- La seguridad en su actividad de acuerdo con las normas de seguridad e higiene establecidas en el centro de trabajo.
- El mantenimiento de la uniformidad y cuidado de la imagen del albergue de acuerdo con la actividad que realiza en cada momento.
- La eficacia en el desempeño del puesto a través de la aceptación de los procedimientos de organización del trabajo.
- Todo el personal deberá cambiarse con el uniforme de trabajo una vez llegado al centro de trabajo, evitando vestirlo fuera del mismo.
- Una vez finalizada la jornada laboral deberá cambiarse por la ropa de calle.
- Se debe proceder diariamente al lavado del uniforme de trabajo.

Actitudes que debe tener el Personal Ayudante de Cocina:

- Profesionalidad.
- Sentido positivo.
- Trabajo en equipo.



- Objetividad.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE DESAYUNO

Como norma general, el régimen será el bufé.

La clientela encontrará al acceder al comedor una mesa de menaje dotada con vasos, tazas, cubiertos, mantelinas, así como el dispensador de servilletas.

En el comedor se colocarán los tostadores necesarios para prestar el servicio. Junto a los tostadores se dispondrá de cestas de pan y platos.

Dentro del recinto del comedor se colocarán carros de desbarace para que la clientela deposite el menaje usado, así como los residuos orgánicos. Independientemente de esto el comedor se dotará de contenedores para reciclado de residuos.

Los diferentes alimentos que componen la oferta alimentaria estarán dispuestos sobre la mesa fría, línea de desayuno y mesa neutra.

Se procurará que la línea de alimentos sólidos del desayuno sea diferente de la línea de líquidos.

El servicio de desayuno se compone de los siguientes alimentos:

- Pan (pieza de 50-60 gr.)
- Pan en rebanada (pan serrano)
- Pan de molde integral o blanco
- Cereales a granel (2 variedades siendo una de ellas integral)
- Yogur a granel (un solo sabor)
- Mantequilla, margarina, mermelada, paté, miel, tomate triturado y AOVE (en formato monodosis o sistema de dosificación)
- Bollería
- Fruta fresca (lavada con agua y lejía de uso alimentario)
- Embutido loncheado (fiambre de york, choped de pavo, choped de cerdo, choped de ternera, queso, etc.). Se podrá presentar sobre Gastronorm o emplatado y cubierto con film.
- Azúcar y edulcorante
- Zumo
- Café, café descafeinado y sobres de café descafeinado.
- Cacao
- Agua fría y caliente. El agua se presentará en jarras con tapaderas o cubiertas con papel film.
- Leche caliente y fría
- Infusiones en sobres individuales (tila, te, manzanilla o menta poleo)



Se primará el uso de máquinas dispensadoras para los alimentos líquidos tales como el zumo, agua caliente, café, leche, etc.)

Queda terminantemente prohibida la retirada de alimentos mientras que la clientela esté haciendo uso del servicio de comidas.

Este servicio de desayuno podrá ser ofertado en sistema picnic. En estos casos, la composición del mismo es la siguiente:

- Bollería envuelta (una pieza)
- Sándwich de fiambre (envuelto en papel film)
- Fruta fresca (evitaremos las piezas de frutas que necesariamente conllevan el uso de cuchillo)
- Leche, zumo o batido (formato mini)

El desayuno picnic se entregará en bolsa biocompostable o plástico reutilizable.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZO, MERIENDA Y CENA

Se usará el régimen de bufé. La clientela encontrará al acceder al comedor una mesa de menaje dotada con vasos, cubiertos, mantelinas, pan envuelto y dispensador de servilletas.

Dentro del recinto del comedor, se colocarán carros de desbarace para que la clientela deposite el menaje usado, así como los residuos orgánicos.

Los diferentes alimentos que componen la oferta alimentaria estarán dispuestos en Gastronorm sobre la línea de bufé; colocando los platos fríos (ensalada, frutas, etc.) sobre la mesa fría; sobre la mesa caliente se presentarán los platos calientes ya regenerados a la temperatura adecuada.

Al lado de cada Gastronorm se colocarán pinzas y cacillos para que la clientela pueda servirse con facilidad. También, cercanos a las mesas fría y caliente dispondremos mesas neutras y auxiliares provistas platos y boles.

Queda terminantemente prohibida la retirada de alimentos mientras que la clientela esté haciendo uso del servicio de comidas

La composición del servicio de almuerzo y cena dependerá de la tipología de la clientela. No obstante, la oferta alimentaria constará de los siguientes alimentos:

ALMUERZO:

- 2 primeros platos (guisos, pasta, arroz, plato de patata, verduras, sopas frías)
- 2 segundos platos (carne y pescado)
- Guarnición de patatas (fritas, panaderas, hervidas)
- 6 ingredientes para la composición de ensaladas (hortalizas, conservas vegetales, encurtidos, huevo)



cocido, arroz o pasta fría para ensaladas)

- Fruta del tiempo
- Pan embolsado (pieza 50-60 gr.)

CENA:

- 2 primeros platos (platos con base de huevo, pasta, arroz, plato de patata, verduras, sopas, cremas)
- 2 segundos platos (carne y pescado)
- Guarnición de patatas (fritas, panaderas, hervidas)
- 6 ingredientes para la composición de ensaladas (hortalizas, conservas vegetales, encurtidos, huevo cocido, arroz o pasta fría para ensaladas)
- Postre lácteo
- Pan embolsado (pieza 50-60 gr.)

La clientela que así lo solicite, podrá hacer uso de este servicio en modelo picnic, siendo su composición, la siguiente:

- Bocado de elaborado (pan 90 gr.)
- Bocado de fiambre (pan 90 gr.)
- Frutos secos (envase de 40 gr.)
- Fruta fresca (evitaremos las piezas de frutas que necesariamente conllevan el uso de cuchillo)
- Refresco (lata 33 cl.)
- Agua (33 cl.)

También resulta posible ofertar medio picnic, cuya composición será:

- Bocado de elaborado (pan 90 gr.)
- Frutos secos (envase de 40 gr.)
- Fruta fresca (evitaremos las piezas de frutas que necesariamente conllevan el uso de cuchillo)
- Refresco (lata 33 cl.)
- Agua (33 cl.)

Todos los bocadillos estarán envueltos en film. El picnic o medio picnic se entregará en bolsa biocompostable o plástico reciclable.

MERIENDA

Su composición será:

- Leche, zumo o batido en formato mini
- Sándwich o bocado de fiambre o fruta fresca (evitando la necesidad de uso de cuchillo en caso de la fruta)

La merienda se entregará en bolsa biocompostable o plástico reciclable. Se tendrá en cuentas estas alternativas, de forma que a la clientela no le resulte repetitiva.



GESTIÓN DE LAS INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

En todos y cada uno de los servicios señalados anteriormente, el Departamento de Recepción comunicará al Departamento de Cocina el nombre de la persona cliente con intolerancia o alergia alimentaria, así como el tipo de la misma. Una vez preparado el menú específico, se hará entrega directa a la persona, al objeto de evitar y garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En la manipulación de alimentos resulta fundamental separar los alimentos crudos y sin descontaminar de los descontaminados y listos para el consumo (elaborados), por ello debemos mantener una perfecta organización de cámaras, estanterías y almacenes además de usar siempre contenedores y envases que protejan los alimentos.

Los alimentos elaborados no deben estar almacenados a temperatura que facilite el crecimiento de microorganismos y, para aquellos alimentos que necesitan almacenamiento frigorífico, hay que realizar un exhaustivo control de temperatura.

Las temperaturas adecuadas son:

- Almacenamiento de comida congelada: $< 18^{\circ}$
- Comida refrigerada con un periodo de duración inferior a 24 horas: $< 8^{\circ}$
- Comida refrigerada con un periodo de duración superior a 24 horas: $< 4^{\circ}$
- Cocinado de alimentos: $> 70^{\circ}$ durante 2 minutos en el interior del producto.
- Mantenimiento de comida elaborada: $> 65^{\circ}$

Para garantizar el correcto mantenimiento de los alimentos a temperatura refrigerada, se dispondrá a un control diario que será realizado por el personal de mantenimiento de forma digital. Debiendo tener, esta tarea, su correspondiente registro.

Por último, debemos tener en cuenta que para calentar comida nunca usaremos el microondas, ya que este no calienta la comida de forma uniforme y pueden quedarse zonas del mismo, sin alcanzar la temperatura adecuada.

Respecto a la limpieza y desinfección de comidas cuyo consumo sea en crudo (frutas y ensaladas) el método más efectivo es el lavado con agua y lejía alimentaria, siguiendo escrupulosamente las instrucciones del fabricante.

GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACENES

Cada Albergue debe señalar una zona de recepción de mercancías, que no debe traspasar la entidad proveedora, donde eliminaremos los contenedores y envases externos no necesarios (cartón, cajas, plásticos, etc.).



Se dispondrá de los medios necesarios para que sea posible el reciclado de todo aquello que no sea orgánico, designando un espacio para su almacenamiento y pesaje.

Es importante que se establezcan diferentes rangos horarios para la recepción de las distintas mercancías para poder adecuar la zona de recepción entre pedido y pedido.

A la hora de recepcionar el pedido, se realizará una revisión del mismo, y se eliminarán los envoltorios innecesarios, evitando la entrada de productos con restos de tierra.

Se comprobará que las cantidades y productos coinciden con lo reflejado en el albarán. Cualquier alteración de las mismas, será reflejada en la copia que se lleva la entidad proveedora, sellada o firmada. De igual forma, en el albarán se reflejarán las anotaciones necesarias para el control de la trazabilidad.

Una vez recepcionada la mercancía, se pasará a ordenar en las distintas unidades de almacenamiento. Durante la organización se tendrá en cuenta las fechas de caducidad de forma que, los productos más cercanos a caducar sean los que primero que se utilicen (método FIFO).

LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y SUPERFICIES

Es muy importante asegurar una correcta higiene de las instalaciones, equipos y superficies por lo que siempre, después de cada servicio, se deberá realizar una limpieza y desinfección completa, no solo de la zona de manipulación de alimentos, sino también de aquellas superficies y equipos que hayan estado en contacto con los mismos.

Especial atención se prestará a las superficies de trabajo donde se produce la manipulación directa de los alimentos. En estos casos tendremos en cuenta que han de ser limpiadas y desinfectadas al inicio y a la finalización de cada, servicio. El secado de estas superficies se realizará con papel.

La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación, además de mantener un estricto control de los utensilios para evitar la contaminación cruzada (tablas de corte, cuchillos, palas, cazos, etc.) y teniendo especial cuidado en no mezclar productos.

Debemos lavar con frecuencia los utensilios que se emplean para la manipulación de alimentos, siendo suficiente un lavado a mano con detergente lavavajilla convencional.

Los restos en las superficies habrán de ser eliminados por métodos físicos, procediéndose a su lavado con agua y detergente y, posteriormente con desinfectante siempre siguiendo las instrucciones del fabricante.

Para las rayaduras o grietas en superficies, debemos usar productos desinfectantes sin cloro, evitando la lejía, ya que esta ataca con facilidad al acero inoxidable.



Para la limpieza del lavavajillas, se tendrá en consideración la retirada de los filtros y el enjuagado del interior de la máquina (tanto el interior de la máquina como los filtros se fregarán con agua y detergente lavavajillas manual) la cual se dejará abierta para su ventilación.

Para el lavado de estropajos, los sumergiremos en agua con lejía durante 10 minutos. Se enjuagarán bien y se dejarán secar.

MEDIDAS BÁSICAS DE HIGIENE, SISTEMAS APPCC Y PLANES DE HIGIENE

Las autoridades sanitarias han establecido recomendaciones y guías con las medidas de higiene personal.

Todas estas medidas se establecen en las Instrucciones de Trabajo específicas para cada Albergue de los Sistemas de Autocontrol de Puntos Críticos y Planes Generales de Higiene.

Medidas básicas de higiene:

- Lavarse las manos con frecuencia: la higiene de manos es la medida preventiva más importante para reducir la transmisión indirecta de cualquier agente infeccioso; para la higiene de manos se podrá recurrir al empleo de agua y jabón o geles hidroalcohólicos. A la entrada en el centro y al abandonarlo, antes de manipular alimentos y, mientras se manipula siempre que sea necesario, será obligatorio realizar una correcta higiene de manos.
- En su caso, cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar, y desecharlo a continuación, depositándolo en un cubo/papelera que disponga de tapa; si no se dispone de pañuelos, es conveniente emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos. En caso de que esto suceda, habrá que desinfectar la superficie y las manos sobre las que se haya tosido o estornudado.
- Evitar tocarse la cara: la propagación de gérmenes se produce con frecuencia cuando una persona toca una superficie contaminada y luego se toca los ojos, nariz o boca. Si se hace, después hay que lavarse las manos.
- No se debe comer o beber mientras no se haya realizado una buena higiene de manos. No está permitido fumar dentro del lugar de trabajo. En cualquier caso, tampoco se debe fumar sin haber realizado una correcta higiene de manos.
- El personal de cocina deberá estar correctamente uniformado y provisto de guantes y redecilla o gorro.
- Durante el servicio de comedor evitarán salir a otras dependencias.
- Se debe mantener, en la medida de lo posible, una correcta ventilación de los lugares de trabajo y espacio interiores cerrados, intentando a la vez no crear corrientes fuertes de aire.

Además de lo anterior, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El uso del móvil queda totalmente prohibido (tanto usarlo como portarlo). En caso de que se use, después hay que lavarse las manos.
- El uso de guantes no exime de la correcta higiene de manos. Hay que lavarse las manos de igual forma y con la misma frecuencia que si no se llevasen puestos.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas evitando anillos, pulseras, relojes u otros adornos. El pelo debe estar siempre recogido y cubierto por gorro o redecilla.



- No se permitirá la entrada de personal ajeno al servicio, o que, aun perteneciendo al mismo, no se encuentre en horario de trabajo.

Independientemente de lo establecido con anterioridad, será obligatorio llevar a cabo todas las actividades que se exponen en los Sistemas de Autocontrol de Puntos Críticos y Planes Generales de Higiene establecidos para cada Albergue.

En caso de conflicto, prevalecerá lo descrito en dicho Sistema de Autocontrol y Planes Generales de Higiene específicos para cada Albergue.

PROTOCOLO DE CONSERVACIÓN Y DE REGENERACIÓN DE LOS PRODUCTOS

CONSERVACIÓN

Los productos recibidos han de conservarse en su envase original, sin abrir y a la temperatura indicada por su fabricante en el envase.

De los productos que se conservan a temperatura ambiente y que al abrir el paquete, envase o recipiente no pierden su esterilidad, y de los congelados, puede tomarse parte del contenido para su uso inmediato siempre y cuando el resto del contenido del envase quede perfectamente cerrado, dentro de su caja o contenedor original para que no se pierda nada de su identificación y trazabilidad, y en las mismas condiciones de conservación originales.

Los productos que en su envase íntegro se almacena a temperatura ambiente, pero que al abrir pasan a ser perecederos (latas de conserva de frutas, de pescado, de tomate frito, etc.) se comportan como el apartado siguiente de productos refrigerados.

De los productos refrigerados en frío positivo se podrá tomar parte del contenido de un envase siempre y cuando además de las precauciones anteriores:

- Se use un utensilio perfectamente limpio y desinfectado, abrir el envase y tomar la parte que se necesite.
- El resto del contenido del recipiente, aún a pesar de conservarse perfectamente cerrado y en frío, tendrá forzosamente que consumirse o descartarse antes de 48 horas, tras su primera apertura.

REGENERACIÓN

La correcta regeneración de las barquetas para su consumo seguro, consiste en el calentamiento suficiente como para alcanzar 65 °C en el corazón del producto sin distorsionar las cualidades organolépticas del mismo.

Para conseguir dicho objetivo, las técnicas son diferentes según el modo de calentamiento usado y el tipo de maquinaria de que se disponga:



1. Hornos de regeneración: Los hornos de regeneración permiten reactivar perfecta y uniformemente los alimentos precocinados envasados al vacío que han de llevarse de una temperatura de conservación (2 °C) a la de consumo (igual o superior a 65 °C.) en un corto tiempo.
2. Hornos de convección por aire forzado: que emiten calor seco. Debe conseguirse el calentamiento trabajando a no más de 120 °C.
3. Hornos mixtos de convección y vapor. No trabajar a más de 120 °C.
4. Hornos de vapor. Debido al modo de funcionamiento, no se alcanzan más de 100 °C.
5. Inmersión en agua hirviendo. Inmersión de la barqueta sin perforar en agua hirviendo.
6. Fuego directo. Sacar totalmente el contenido del envase y verter en otro utensilio.

EXTRACTO DE LA GUIA ORIENTATIVA PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN CIERTOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (JUNTA DE ANDALUCIA)

A título orientativo, se indica como recomendable:

La limpieza y desinfección de las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte, etc.), utensilios (cuchillos, cacerolas, sartenes, etc.) y maquinaria (cortadoras, picadoras, etc.) que hayan estado en contacto directo con los alimentos es fundamental, y deberá ser diaria.

La limpieza y desinfección de otras secciones (como cámaras, despensas, frigoríficos, etc.), y de las instalaciones (como suelos, paredes, techos, etc.), si no se ensucian a diario, podrá ser periódica. Pero esta frecuencia, que debe ser fijada por usted como responsable del establecimiento en función de sus necesidades, y deberá ser la suficiente para garantizar que siempre se encuentren limpias.

Compruebe que las operaciones de limpieza y desinfección se realizan con la frecuencia indicada y una vez finalizadas controle de forma visual que la limpieza y desinfección se ha realizado correctamente. Un control visual es la observación visual del estado de limpieza de instalaciones, equipos y útiles. Es un control subjetivo, es decir, depende de la persona que lo realiza

Aunque este control visual es el método más práctico y rápido, también puede ser recomendable emplear otro método más objetivo al menos de forma periódica (análisis de superficies).

Dependiendo del volumen de su actividad y tipos de manipulaciones efectuadas en su establecimiento, se le puede recomendar la realización de análisis de superficies de forma periódica. El análisis de superficies consiste en la toma de muestras y análisis en un laboratorio apropiado de las superficies, útiles o maquinaria, para comprobar que la limpieza y desinfección se está realizando correctamente. Es un control objetivo, ya que no



depende de ningún observador, sino de un análisis en un laboratorio.

La persona responsable del Plan debe llevar a cabo las medidas correctoras adecuadas cuando se observen restos de suciedad, porque esto indica que el plan no está funcionando correctamente. Las medidas correctoras son las actuaciones o decisiones que deben ponerse en práctica cuando se detecte que la limpieza o la desinfección no son adecuadas.

Como ejemplos de posibles medidas correctoras, estarían los siguientes:

- Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza, se detecten zonas concretas sin limpiar o no suficientemente limpias. En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar la limpieza de dichas zonas, y posteriormente en realizar una llamada de atención a la persona que realizó la limpieza por parte del responsable, para formarla de nuevo en su tarea.
- Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza de una zona, queden restos de suciedad visible, debidos a que el limpiador o desinfectante no haya actuado bien sobre dicha suciedad (por- que no se haya utilizado en la concentración adecuada, o bien porque no se le haya dejado actuar el tiempo suficiente). En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar dicha limpieza, asegurándonos que no queden restos de suciedad visible tras la misma, y posteriormente se podría recurrir a que el responsable del Plan compruebe que la persona encargada de limpiar conoce las características del producto utilizado (su modo de empleo), así como la dosis y el tiempo de aplicación del mismo.

En estos casos se deberá dejar constancia por escrito de la aplicación de las medidas correctoras en el Registro de incidencias, que figura al final de esta Guía. En cuanto a los registros recuerde que deberá archivar las fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.

PLAN DE TRAZABILIDAD

La trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento desde su origen hasta el consumidor final.

El objetivo de este Plan es garantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución

Con el plan de trazabilidad en su establecimiento se deberá conseguir

- Conocer el proveedor de cada alimento que se encuentre en su establecimiento; y en su caso, donde lo ha distribuido.
- Poder localizar y retirar del mercado alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores, que hayan sido producidos y distribuidos por una empresa.



Es importante designar a una persona como responsable de la trazabilidad. Deberá disponer de un listado actualizado de proveedores.

Para tener conocimiento en todo momento de los datos de sus productos, deberá recopilar la información de cada partida que reciba, concretamente:

- De quién se reciben los productos: nombre y dirección del proveedor.
- Qué se ha recibido: lo más detallado posible.
- Cuánto se ha recibido de cada producto
- Cuando: fecha de recepción del producto.

En el caso de que vendan productos a otros establecimientos, disponga de un listado de clientes (no consumidor final) y recopile la información necesaria para que pueda conocer en cualquier momento:

- A quién ha suministrado los productos: nombre y dirección del destinatario.
- Qué productos ha suministrado: tipo de producto, cantidad, lote, formato...).
- Cuánto se ha suministrado de cada producto.
- Cuando: fecha de expedición del producto.

En establecimientos de restauración debe tener disponible la relación de platos que se elaboran; bien “carta” actualizada o listado de los mismos.

Para tener toda la información referida a sus productos, deberá disponer de unos registros, que podrán ser los siguientes:

- Listado de proveedores actualizado
- Albaranes de entrada de productos
- Albaranes de salida o facturas, cuando vendan a otros establecimientos
- Carta de platos, en establecimientos de restauración

Los registros deberán ser conservados por usted por un tiempo determinado en función del tipo de producto y de su fecha de caducidad:

- Para los productos muy perecederos, que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada (frutas, verduras, productos no preenvasados), destinados directamente al consumidor final, la información debería conservarse durante los seis meses siguientes a la fecha de entrega.
- Para el resto de productos 1 año.



Anexo II. CAPÍTULO I. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (QUE NO SEAN LOS MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
 - a. permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
 - b. evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
 - c. permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y
 - d. cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

(...)
9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.



CAPÍTULO II. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EXCLUIDOS LOS COMEDORES Y LOS LOCALES MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:
 - a. las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;
 - b. las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;
 - c. los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;
 - d. las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;
 - e. las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados; y
 - f. las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén



construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.
3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

(...)

CAPÍTULO V. REQUISITOS DEL EQUIPO.

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:
 - a. Deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
 - b. Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
 - c. A excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten; y
 - d. Su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.
3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

CAPÍTULO VI. DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo



deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.
3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

(...)

CAPÍTULO VIII. HIGIENE DEL PERSONAL.

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

CAPÍTULO IX. DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de



clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.

2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).
5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.
6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.
7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

(...)



1. Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.
2. Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.
3. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.
4. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

CAPÍTULO XI. TRATAMIENTO TÉRMICO.

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

1. Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos transformados deberá:
 - a) mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un periodo de tiempo determinado; y
 - b) evitar la contaminación del producto durante el proceso.
2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos.
3. El proceso utilizado debería cumplir unas normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, la pasteurización, la temperatura ultra alta o la esterilización).

CAPÍTULO XII. FORMACIÓN.

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;
2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el



apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.

3. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

(...)

EXTRACTO DEL REGLAMENTO (UE) 2017/2158 POR EL QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS DE MITIGACIÓN Y NIVELES DE REFERENCIA PARA REDUCIR LA PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS

ANEXO I. MEDIDAS DE MITIGACIÓN A LAS SE REFIERE EL ARTÍCULO 2, APARTADO 1.

Información para los usuarios finales

1. Los EEA deberán indicar a los usuarios finales los métodos recomendados para cocinar, especificando el tiempo, la temperatura y la cantidad para el horno, la freidora o la sartén, ya sea en el envase o embalaje, o a través de otros canales de comunicación. Las instrucciones de cocción recomendadas a los consumidores deberán exponerse claramente en todos los envases o embalajes de los productos, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo (1), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Los métodos de cocción recomendados deberán ser conformes con las especificaciones para los clientes y los requisitos para los usuarios finales profesionales, y deberán estar validados por tipo de producto, a fin de garantizar que los productos tengan una calidad sensorial óptima con el color aceptable más claro, por método de cocción especificado (por ejemplo, en freidora o en horno) y presenten niveles de acrilamida inferiores al nivel de referencia fijado en el anexo IV.

Los EEA recomendarán a los usuarios finales distintos de los consumidores que tengan herramientas a disposición de los operadores (por ejemplo, cocineros) para garantizar buenos métodos de cocción, así como que dispongan de un equipo calibrado (por ejemplo, temporizadores, curvas de fritura, gráficos de clasificación por colores (por ejemplo, USDA o Munsell) y, como mínimo, imágenes claras con los colores que se pretenden obtener en los productos elaborados finales.

2. En particular, los EEA recomendarán a los usuarios finales:
 - Mantener la temperatura entre 160 y 175 °C al freír, y entre 180 y 220 °C cuando se utilice el horno; puede utilizarse una temperatura más baja si está encendido el ventilador
 - Precalentar el aparato para cocinar (por ejemplo, un horno o una freidora sin aceite) a una temperatura adecuada de entre 180 y 220 °C, siguiendo las instrucciones de cocción del envase o embalaje, en función de las especificaciones de los productos y de las necesidades locales,



- Cocinar las patatas hasta que estén doradas
- No cocinarlas demasiado
- Dar la vuelta a los productos en el horno una vez que hayan transcurrido diez minutos, o a la mitad del tiempo total de cocción
- Seguir las instrucciones de cocción recomendadas que facilite el fabricante
- Al preparar cantidades de patatas inferiores a las indicadas en el envase o embalaje, reducir el tiempo de cocción a fin de evitar que el producto se tueste demasiado
- No llenar en exceso la cesta para freír, sino solo hasta la marca de la mitad a fin de evitar que se absorba demasiado aceite cuando el tiempo de fritura sea prolongado

EXTRACTO DEL REGLAMENTO (UE) NO 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Artículo 12

Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria

1. Para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con el presente Reglamento.
2. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
3. A fin de garantizar que, en el caso de determinadas menciones obligatorias, los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria por otros medios más adecuados, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que mediante el garantizado con el envase o la etiqueta, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso amplio de dichos medios por los consumidores, podrá establecer, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar determinadas menciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta.

(...)