

CONSEJOS PRÁCTICOS :

SI SIGUE Y CUMPLE ESTOS CONSEJOS A DIARIO, NO TENDRÁ PROBLEMAS A LA HORA DE PASAR LAS INSPECCIONES DE LOS SERVICIOS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.

COCINA O ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Las **ventanas** y otras aberturas estarán dotadas de **rejillas de malla**, que impidan el paso de insectos y otros animales indeseables. Los bordes internos de ventanas es conveniente que sean inclinados para evitar su uso como estanterías.
- La **iluminación** natural o artificial del local, no debe alterar los colores del alimento y debe estar **protegida** con el fin de evitar una caída de cristales al alimento en caso de rotura.
- La **ventilación** natural y/o forzada debe ser suficiente para evitar la condensación de vapores y humos en el local. La dirección de la corriente de aire debe ir de la zona limpia a la sucia del local. Los agujeros de ventilación deben estar provistos de algún dispositivo de protección.
- Deben existir **lavamanos** dotados de agua potable fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro **sistema no manual** y estarán **dotados de jabón líquido**, cepillo de uñas y **toallas de un solo uso**). El número de lavamanos debe ser adecuado al número de trabajadores en cocina.
 - Debemos disponer de **cubos de basura** de fácil limpieza y desinfección, provistos de cierre hermético y **con bolsa** de un solo uso. **El sistema de apertura será por pedal. Que no rebosen porquería. Lavar y desinfectar (L+D) los cubos de basura por dentro y por fuera por lo menos 1 vez a la semana**
- **Aceite usado:** No se puede tirar por el fregadero, ni al contenedor. Hay que llevarlo a un Punto limpio, o llamar a una empresa autorizada para su recogida
- **Limpieza** Ir limpiando a la vez que se ensucia (en la medida que podamos. Ya sabemos que hay días en los que las tareas se multiplican; pero no debe ser disculpa para tener la cocina a las 2 de la tarde patas arriba
- **Ropa limpia** : tener ropa de un solo uso. **Utilizar gorro**, sobre todo en restaurantes y obradores (limpio)

ZONA DE BARRA Y COMEDOR

- Las zonas destinadas al consumo, tales como el comedor, la barra, etc. estarán en perfecto estado de limpieza y desinfección, debiendo existir **papeleras** en número suficiente (tanto en barra como en aquellos lugares imprescindibles) para que puedan ser utilizadas por el público.
- Debe existir en **barra fregadero con agua fría y caliente** de accionamiento no manual, de papel, jabón, cepillo, etc.) en aquellos establecimientos en los que el personal de barra que sirve tapas y/o alimentos sea distinto al personal de cocina.

En los establecimientos de menor entidad, donde la comunicación de la cocina con la barra es asequible y fácil, es suficiente con la existencia del lavamanos de la cocina con su equipamiento, ya que en la mayoría de los casos el personal de barra y cocina se intercambian con facilidad.

En este caso es suficiente que el fregadero de barra tenga accionamiento no convencional (palanca monomando, temporizador, etc.) y toallas de un solo uso a su alcance.
- **En los establecimientos que no disponen de cocina**, entendiendo por cocina un recinto aislado y separado del resto de dependencias, deben disponer como mínimo de una zona separada del alcance del público y con sistemas extractores de humos y vapores que cubran la plancha o fogón, así como de lavamanos con agua caliente, jabón, cepillo de uñas y toallas de un solo uso (puede utilizarse el fregadero del establecimiento adaptándole un sistema de accionamiento no manual).
- Todos los **alimentos**, situados tanto en la barra como en cualquier otra zona que no sea la cocina, deberán estar **protegidos por vitrinas**, que pueden estar dotadas de sistemas de manteniendo en frío para alimentos que necesiten refrigeración, o en caliente para aquellos alimentos que así deban mantenerse hasta su consumo . **Los palillos** deben ir en fundas individuales

- **En los establecimientos donde se den banquetes**, entendiéndose por tales, aquellos que den un menú para más de 40 comensales, guardarán una muestra del menú por lo menos durante 5 días en refrigeración ó congelación, por lo menos de las comidas con más riesgo; y llevarán un registro de los mismos

ALMACÉN O ARMARIO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Los **productos y útiles de limpieza** (detergentes, fregonas, etc.) deben estar **en locales o armarios de uso exclusivo** y en perfecto estado de uso.

Los envases destinados a contener alimentos, tras su consumo no deben ser utilizados para almacenar productos de limpieza. (NO METER LEJIA EN BOTELLA VACIA DE VINO)

ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO Y NO FRIGORÍFICO

- Que las **puertas cierren bien**
- Las **estanterías**, bandejas, ganchos... . destinados a almacenar los productos alimenticios serán de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección y se encontrarán en perfecto estado de conservación, **sin roturas, grietas, óxidos**, etc. **Suelos y paredes** fáciles de limpiar. **Iluminación correcta y protegida.**

- **Productos aislados del suelo** mediante pallets u otros dispositivos, **como mínimo 10 cm.**

Las **conservas** en latas una vez abiertas, si no se van a consumir, cambiarlas a otros recipientes estancos de plástico a poder ser

- Los almacenes deben ser protegidos de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.

- Las **cámaras frigoríficas** (refrigeración y congelación) deben **disponer de termómetro**

En caso de disponer solo de una, deberán **separarse alimentos crudos de elaborados**, y frutas y verduras de carnes y pescados. **No apoyar los recipientes directamente en el suelo.**

No tenerlas demasiado llenas pues disminuye su capacidad de refrigeración.

Que no existan **olores extraños**

Que **no acumulen líquidos**

Tener los **alimentos Ordenados** y tapados

Si se van a tener los alimentos en las cámaras mas de 24 h, pasarlos a recipientes estancos de plástico, y ponerles una **etiqueta con el nombre del plato y fecha de elaboración.** (No es tan complicado). También en el caso de los elaborados que congelemos. No vale la disculpa de que son para consumo propio

SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

- Los servicios higiénicos deben estar **aislados** del resto de las zonas o dependencias.
- Estarán **dotados de agua fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso ó aireador**, y de papelería.

- Las paredes, techos y los suelos serán de materiales de fácil limpieza y desinfección y tendrán **ventilación natural o forzada.**

- Que no existan malos olores

Los establecimientos deben **disponer de vestuarios** aislados de las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Estos vestuarios deben disponer de **taquillas** individuales donde el personal pueda dejar su ropa de calle.

En el caso de establecimientos de pequeñas dimensiones y con poco personal, han de disponer, **al menos, de un armario** separado lo máximo posible de la zona de manipulación de alimentos.

TENER LA DOCUMENTACIÓN EN REGLA:

- Tener la **Autorización Sanitaria de Funcionamiento**
- Tener el **Manual de Autocontrol** actualizado
- Tener los **Cursos de Manipulador** actualizados
- Tener rellenos los **Libros de Registro**
- Tener ordenadas las **facturas ó albaranes y/o llevar registros de las mismas**
- Tener **guardados los partes o recibos** de las reparaciones, cambios de máquinas, partes de desinfecciones y desratizaciones, resultados de analíticas,...etc