

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ENTREGA: A primeras horas de la mañana o por la tarde para no coincidir con el servicio.

ENVASES Y EMBALAJES: Producto protegido, sin deteriorar, limpios. Adecuada manipulación.

TRANSPORTE: Vehículo con adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, separación entre productos incompatibles.

RECHAZO Y DEVOLUCIÓN, al proveedor de los productos que sobrepasen la temperatura establecida, en 2°C los refrigerados (1º para carne picada y ovoproductos) y en 3°C los congelados (tomada en el centro del alimento)

CONDICIONES DE ENTREGA:

PRODUCTO	TEMPERATURA	ASPECTO	
CARNES	7°C	Consistencia firme Brillo de corte	Color y olor apropiados Sin exudaciones
CARNE PICADA	2°C	Aspecto fresco	Color y olor apropiados
PREPARADOS DE CARNE PICADA	4°C	Aspecto fresco	Color y olor apropiados
CARNES DE AVE	4°C	Aves sin plumas, cabeza, tripas y patas Consistencia firme	Brillo de corte Color y olor apropiados
CARNES DE CAZA	4°C	Consistencia firme Brillo de corte	Limpias y evisceradas. Color y olor apropiado
PESCADOS FRESCOS	4 °C	Consistencia firme Escamas adheridas a la piel	Agallas rojas Ojos brillantes
PREPARADOS DE CARNE ULTRA-CONGELADA	-18°C	Sin ablandamiento por la presión de los dedos	Sin coloración oscura
PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS CONGELADOS		Sin ablandamiento por la presión de los dedos	Ausencia de hielo Productos sueltos
OVOPRODUCTOS	4°C	En envases adecuados	
HUEVOS FRESCOS	Temperatura ambiente	Cáscara intacta y limpia	
DERIVADOS LÁCTEOS	8°C	En envases adecuados	

PRODUCTO	TEMPERATURA	ASPECTO
LECHE UHT		En envases adecuados
FIAMBRES Y QUESOS	4°C Según Tª etiquetado	Ausencia de elementos extraños Color y olor apropiados
PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4°C	Ausencia de elementos extraños
PRODUCTOS DE PANADERÍA		Ausencia de elementos extraños
FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS		Características de fresca Ausencia de parásitos Grado de maduración adecuado
VEGETALES DE 4ª GAMA	4°C Según Tª etiquetado	Características de fresca Ausencia de coloraciones extrañas
CONSERVAS		Ausencia de abombamientos, abolladuras y oxidaciones
PRODUCTOS NO PERECEDEROS		Ausencia de elementos extraños Color y olor apropiados

ETIQUETADO		
INFORMACIÓN OBLIGATORIA	PRODUCTOS SIN ENVASAR	OTRAS ESPECIFICACIONES
- Identificación de la empresa - Lote - Denominación de venta - Lista de ingredientes - Cantidad de ciertos ingredientes - Cantidad neta - Fecha de duración mínima o de caducidad - Condiciones de conservación y utilización - Lugar de origen - Identificación clara de alérgenos	Al menos: - Denominación de venta Además en su caso: - Categoría, variedad y origen cuando lo exija la norma de calidad correspondiente. - En carnes: clase o tipo de canal de procedencia y denominación comercial de la pieza - Productos de pesca: forma de presentación comercial - Cantidad de determinados ingredientes	- Modo de empleo si es necesario - Grado alcohólico si > 1,2 % - NºRGSA: - Productos cárnicos - Carnes picadas y preparados - Aves de corral - Leche y derivados - Pescado fresco y en conserva - Moluscos - Helados - En los productos envasados informe la valoración nutricional

1. ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

1.1. ACONDICIONAMIENTO:

- En la medida de lo posible se retirarán los embalajes o envoltorios secundarios antes de colocar el género en las estanterías.

1.2. COLOCACIÓN:

- Colocar productos del mismo tipo juntos.
- Colocar los productos más antiguos los primeros.
- No realizar grandes pedidos.
- Ubicar todo el género sobre las estanterías, nunca en el suelo.
- No ubicar productos o utensilios de limpieza en el almacén de no perecederos.
- Mantener los productos siempre protegidos con el envoltorio o el recipiente adecuadamente cerrado.

1.3. CONSERVACIÓN:

- Todos los alimentos estarán identificados con su etiqueta.
- Los productos que sean desprovistos de su envase original se etiquetarán con los siguiente datos: Nombre de producto, proveedor, fecha de entrega y F.L.C.
- Los productos no aptos para su consumo se desecharán inmediatamente, o se identificarán con una etiqueta con la leyenda “PRODUCTO NO CONFORME. PROHIBIDO SU CONSUMO” hasta su devolución al proveedor.

2. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN

2.1. ACONDICIONAMIENTO: Antes de introducir el género en la cámara.

- ❑ **Las materias primas deben ser acondicionadas inmediatamente después de su recepción.** Si esto no es posible se almacenarán inmediatamente en refrigeración, separados de otros productos ya almacenados, realizando posteriormente su acondicionamiento:
 - **Cambiar** los productos servidos en recipientes sucios (carnes, aves, pescados,...) a otros propios del centro.
 - **Productos con embalajes:** En la medida de lo posible se retirarán los embalajes, cartones o envoltorios secundarios.
 - **Productos con envoltorios deteriorados o sucios:** Retirar y sustituir por bolsas de uso alimentario, film transparente o recipiente con tapa.
- ❑ **Carnes y pescados:** Se dispondrán en bandejas o recipientes con rejilla para evitar el contacto con el líquido que segregan, y tapados con film transparente.
- ❑ **Productos elaborados:** Protegidos en recipientes con tapa, o con film plástico.

2.2. COLOCACIÓN: Todos los productos que precisen almacenamiento refrigerado se colocarán en las cámaras frigoríficas de arriba abajo, siguiendo estas pautas:

- Productos elaborados y semielaborados.
- Carnes.
- Pescados.
- Huevos.
- Verduras y frutas.

2. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN

2.3. CONSERVACIÓN:

2.3.1. Intervalo de temperaturas de las cámaras: entre 0°C y 4°C.

2.3.2. Consumir primero los productos más antiguos.

2.3.3. Todos los alimentos se conservarán tapados.

2.3.4. Mantener la etiqueta de las materias primas hasta su consumo. En caso de que se retire la etiqueta original del alimento se coloca una etiqueta propia que indique producto, proveedor, fecha límite de consumo y lote.

2.3.5. Caducidad de los productos conservados en refrigeración:

- Carne fresca de vacuno: 5 días
- Carnes frescas de cerdo: 3 días
- Carnes frescas de pollo: 2 días
- Pescados frescos: 2 días
- Productos descongelados: 24 horas
- Envases abiertos con ovoproductos: 24 horas

2.3.6. Etiquetar los productos alterados con la leyenda “PRODUCTO NO CONFORME. PROHIBIDO SU CONSUMO” hasta el momento de su retirada definitiva.

3. ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN

3.1. CONSERVACIÓN

3.1.1. Temperatura congelador: -18.

3.1.2. Las materias primas congeladas se introducen en el congelador inmediatamente después de su recepción, al igual que la carne picada que se congelará a su recepción si su consumo no se realiza en el mismo día.

3.1.3. Todos los productos que se conserven en el congelador estarán adecuadamente protegidos, envueltos en film plástico o en recipientes con tapa, para evitar la pérdida de sus cualidades nutritivas, y en cantidad que asegure su consumo inmediato (como máximo en 48 horas) una vez descongelados.

3.1.4. Todos los productos estarán adecuadamente identificados. En los productos que carezcan de etiqueta al eliminar el envase original o que sean congelados en el propio centro se colocará otra que informe sobre la naturaleza del producto, proveedor, fecha de caducidad o consumo preferente, o en su defecto la fecha de congelación.

3.1.5. Los productos congelados en el propio establecimiento tendrán una caducidad máxima de 3 meses, respetando la caducidad inicial si tuviera fecha anterior. Una vez descongelados su consumo se realizará como máximo en 48 horas.

3.1.6. Realizar una adecuada rotación del género, consumiendo primero los productos con menor caducidad, de tal forma que no se sobrepase la Fecha de Caducidad/ Fecha de Consumo Preferente.

3.1.7. Los productos alterados o que no vayan a consumirse se desecharán como residuos, o se etiquetarán adecuadamente, con una etiqueta con la leyenda "PRODUCTO NO CONFORME. PROHIBIDO SU CONSUMO", hasta el momento de su retirada definitiva.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1. HIGIENE PERSONAL

HIGIENE DE LAS MANOS

- ◆ Se lavarán las manos en las siguientes ocasiones:

- **Después** de usar el W.C, fumar, comer, estornudar o toser, tocar dinero, llaves, envases o basuras.

- Inmediatamente **antes** de tocar alimentos.

- **Entre** manipulaciones de alimentos crudos y elaborados.

- ◆ Lavado de manos:

1) detergente 2) agua caliente 3) cepillar uñas 4) frotar 5) aclarar 6) secar con toallas de papel

- ◆ Cortes, heridas o rozaduras en las manos protegidos con guantes de un solo uso o dediles impermeables.

ROPA DE TRABAJO

- Mantener la uniformidad.
- Uso de la prenda de cabeza.
- Limpieza de la uniformidad.

2. HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL

- ◆ Prohibido fumar en los recintos donde se manipulan y se expenden alimentos.
- ◆ Evitar toser o estornudar sobre los alimentos, así como comer, beber o mascar chicle mientras se manipulan alimentos.
- ◆ Las manos presentarán uñas limpias y en el caso de cocinero o auxiliares de cocina se prohíbe tener las uñas cubiertas con esmalte y llevar puestos anillos o pulseras.
- ◆ Se informará al encargado de cualquier enfermedad o trastorno que se padezca.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

3. OPERACIONES GENERALES DE MANIPULACIÓN

- ◆ Evitar realizar cruces de productos crudos y productos cocinados o preparados para el consumo:
 - durante la manipulación, evitar la presencia de otros alimentos o productos en las proximidades.
 - limpiar y desinfectar correctamente las tablas de cortar después de su uso.
 - tras una operación de manipulación, limpiar y desinfectar adecuadamente.
- ◆ Los paños de cocina únicamente se utilizarán para coger recipientes calientes.
- ◆ Lavarse adecuadamente las manos siempre antes de realizar una operación que implique tocar los alimentos con las manos.
- ◆ Los cuchillos de cocina se guardarán en lugar adecuado y sin presencia de otros objetos.
- ◆ Uso adecuado de guantes de un solo uso. Sustituirlos si se ha variado la actividad o se han roto.

PREPARACIÓN MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS SEMIELABORADOS

1. OPERACIONES GENERALES DE PREPARACIÓN:

- 1.1. Se debe mantener la máxima higiene tanto del personal como de las superficies y los útiles de trabajo, debiendo estar adecuadamente limpios y desinfectados antes de preparar los platos.
- 1.2. Comprobar el estado higiénico del menaje antes de su uso.
- 1.3. No realizar operaciones de manipulación fuera de las mesas destinadas para ello, ni tampoco mientras se esté fregando o haya productos de limpieza próximos.
- 1.4. Las superficies de trabajo (mesas de manipulación, tablas de cortar) se limpiarán y desinfectarán adecuadamente (según PLAN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN) cuando se manipulen diferentes productos, especialmente si se trata de productos crudos y productos elaborados.
- 1.5. Descongelar los productos en la cámara frigorífica y en recipiente que evite el goteo del líquido. Si se necesita descongelar rápidamente algún producto se utilizará el horno microondas, pero nunca se dejarán productos descongelando a temperatura ambiente. Los productos se descongelarán completamente antes de su elaboración. No se recongelarán productos descongelados.
- 1.6. Los productos (materias primas o productos semielaborados) que no se estén empleando, o cuya elaboración se interrumpa se mantendrán en refrigeración, no dejándolos nunca a temperatura ambiente. Igualmente, los alimentos ya elaborados se introducirán lo antes posible en los equipos de mantenimiento en frío (cámara), o en caliente (mesa caliente).
- 1.7. Se utilizará ovoproducto pasteurizado para la elaboración de aquellos platos que incluyan como ingrediente el huevo batido. Una vez abierto el envase de huevo batido no permanecerá a temperatura ambiente si no se está utilizando.
- 1.8 Se extremará la precaución para retirar los huesos y espinas de las materias primas que componen el menú de escolar.

PREPARACIÓN MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS SEMIELABORADOS

2. PREPARACIÓN DE VEGETALES DE CONSUMO EN CRUDO:

2.1. Lavado de productos de consumo en crudo (lechugas, escarolas, tomates, pimientos, fresas, etc) con abundante agua eliminando los restos de insectos o tierra y las zonas más deterioradas.

2.2. Desinfección con lejía de uso alimentario. Preparar una disolución con 70 miligramos de cloro por litro. Mantener en remojo de 2 a 5 minutos.

Los ml de lejía a añadir serán (según capacidad de la pila y tipo de lejía utilizada):

		Volumen de la pila (litros)										
		10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
Concentración en Cloro libre de la lejía (gr/litro)	35	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
	40	18	26	35	44	53	61	70	79	88	96	105
	50	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	84

La cantidad de lejía se medirá con vaso o recipiente donde esté marcado el volumen exacto a añadir.

2.3. Aclarado con abundante agua.

1. COCINADO

- 1.1. El tratamiento térmico debe asegurar que se han alcanzado en el interior del producto, al menos, 74°C de temperatura.
- 1.2. Elaborar los alimentos en caliente de manera completa comprobando sus características organolépticas.
- 1.3. El aceite de la freidora se sustituirá por aceite nuevo siempre que se considere necesario y al menos una vez conforme al siguiente baremo de días laborables:
 - Centros de > 900 comensales: 7 días
 - Centros > 300 y < 900 comensales: 14 días
 - Centros de < 300 comensales: 21 días

2. ACABADO

- 2.1. Lavarse adecuadamente las manos antes de todo proceso de acabado. Realizar con guantes de un solo uso todo proceso que suponga tocar los alimentos con las manos (mezcla de ingredientes, fileteado, troceado, montado de platos, etc).
- 2.2. El troceado de los alimentos listos para el consumo se hará con un cuchillo y en tabla de cortar previamente limpiados y desinfectados.
- 2.3. Llevar a cabo los procesos de acabado sin interrupción alguna hasta su término para evitar una excesiva exposición a temperatura ambiente de los alimentos mientras se manipulan.
- 2.4. Una vez terminados los procesos de acabado los alimentos se distribuirán inmediatamente, o se mantendrán en caliente , en la mesa caliente, o en refrigeración.

1. CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN

- 1.1. La temperatura de mantenimiento frigorífico de los diferentes alimentos de consumo en frío que no sean elaborados justo antes del servicio, será de 4°C como máximo.
- 1.2. Todos los alimentos elaborados que se mantengan en refrigeración se conservarán tapados y se ubicarán en la parte superior de la cámara frigorífica.

2. MANTENIMIENTO EN CALIENTE

- 2.1. Los alimentos se introducirán en la mesa caliente, equipo diseñado específicamente para el mantenimiento en caliente. Se deben mantener las puertas cerradas, y abrirlas sólo cuando sea necesario.
- 2.2. La temperatura de los alimentos mantenidos en caliente será de 65°C como mínimo.
- 2.3. Los productos que sufran una pérdida rápida de temperatura y no se puedan mantener a 65°C, se elaborarán en pequeñas cantidades y con la menor antelación posible para asegurar su consumo inmediato.

3. ENFRIAMIENTO (EXCEPCIONES)

- 3.1. No se elaboran alimentos que requieren este proceso, salvo excepciones como las patatas cocidas para ensaladas , arroz y huevos cocidos en el que se procede a reducir la temperatura bajo chorro de agua fría e introduciéndose posteriormente en cámara de refrigeración.

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

1. Montar los platos inmediatamente antes de su distribución.
2. Adecuada higiene de las personas que distribuyen las comidas, con especial atención en las manos que en todo momento se encontrarán limpias y con las uñas limpias y, en el caso de personal femenino, sin cubrir de esmalte.
3. No toser o estornudar sobre los alimentos, fumar, comer, beber o masticar chicle para evitar cualquier contacto de los alimentos con las secreciones de la boca o la nariz.
4. Mantener la adecuada uniformidad, la cuál debe encontrarse limpia.
5. No manipular, en lo posible, los alimentos con las manos, para lo cual se utilizarán pinzas, cucharas, etc.

RECOGIDA DE MUESTRAS TESTIGO

1. Diariamente, justo antes de comenzar el servicio de comidas, se recogerá una muestra de los alimentos preparados incluidos en el "menú del día".
2. Se recogerá una cantidad correspondiente a una ración, depositándola en un recipiente limpio e higienizado. Dichos envases estarán identificados con la fecha de elaboración, y se almacenarán en condiciones de refrigeración (de 0 a 4 grados centígrados) durante **7 días**.

GESTIÓN DE "NO VENDIDOS"
1. No se guardarán los restos de alimentos sobrantes. Éstos se desecharán como residuos.

GESTIÓN DE RESIDUOS

1. En la medida de lo posible, los cartones y embalajes externos no entrarán en las cámaras frigoríficas, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas. A medida que se desembalan los productos los embalajes serán evacuados.
2. En la cocina los subproductos y desperdicios se pondrán en cubos de basura dotados de tapa y apertura de pedal, y provistos de bolsa. Dichas bolsas serán fácilmente extraíbles y con sistema de cierre. Los cubos serán de un material resistente, de fácil limpieza y desinfección, y de una capacidad tal que evite el rebose de desperdicios.
3. Siempre que sea necesario y/o al final de la jornada se retirarán las bolsas de los cubos, depositándose en los contenedores del cuarto de basuras. La evacuación de basuras se hará de tal forma que no coincida en el tiempo con la recepción de materias primas.
4. El Responsable de Centro o persona que designe, encargado de evacuar las basuras deberán extremar las medidas higiénicas, de tal forma que se evitará el contacto directo de la ropa con las bolsas de basura, y siempre se lavarán las manos una vez realizadas las operaciones de retirada de basuras.
5. Todos los aceites y grasas usadas se depositan en el contenedor destinado a tal efecto que proporciona la empresa de gestión de residuos. Cuando el contenedor está lleno se llama a la empresa de gestión de residuos para su recogida y sustitución del contenedor por otro vacío.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, EQUIPOS E INSTALACIONES

Instrucciones generales

- 1º Retirar todos los elementos presentes en la zona que se vaya a limpiar y que puedan entorpecer las tareas de limpieza.
- 2º Los alimentos que puedan estar presentes se guardarán en las cámaras o almacenes, o se alejarán a una distancia suficiente, para que éstos no sean contaminados por polvo o por salpicaduras de productos de limpieza.
- 3º La secuencia de actividades a realizar para desarrollar la limpieza de una determinada zona de las instalaciones será la siguiente:
 - 1º Desbroce -retirada de suciedad más grosera- de superficies y equipos.
 - 2º Barrido de suelo.
 - 3º Retirado de basuras.
 - 4º Limpieza de superficies, equipo y/o maquinaria.
 - 5º Fregado de suelo.
- 4º Se prestará especial atención a los lugares poco accesibles como esquinas, ángulos de paredes y suelos, zonas situadas debajo y detrás del mobiliario, etc.
- 5º La temperatura del agua empleada en las tareas de limpieza será la especificada en la etiqueta del producto utilizado, y que de no indicar, será a temperatura ambiente para lograr una buena disolución del detergente y así aumentar su eficacia.

-
- 6º El secado de los utensilios, equipos o superficies limpiadas se efectuará al aire, y en caso necesario utilizando papel de un solo uso.
- 7º El agua del lavavajillas durante la fase de lavado estará a una temperatura entre 50 y 60°C para conseguir una adecuada limpieza de las grasas, mientras que durante la fase de aclarado la temperatura será igual o superior a 80°C para lograr una correcta desinfección de los útiles.
- 8º Los productos de limpieza se almacenarán en un recinto apartado de las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos. Aquellos productos de limpieza que por razones de su uso se mantengan en la cocina se guardarán en una zona netamente separada de las zonas de manipulación y preparación de alimentos y de los equipos de almacenamiento y conservación de alimentos, evitando así posibles contaminaciones.
- 9º La dosificación de los productos empleados será la recomendada por el fabricante para lograr un uso eficaz.
- 10º Se utilizarán diferentes utensilios según la zona a limpiar, así serán distintos para las siguientes zonas:
- Cocina y office.
 - Almacén y cámaras.
 - Comedor.
- 11º Los útiles de limpieza se limpiarán y desinfectarán a diario de forma adecuada, siguiendo los procedimientos específicos que se detallan posteriormente.

ÁREA: ZONA DE PREPARACIÓN			1/2
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
MESAS DE PREPARACIÓN Y SUPERFICIES ADYACENTES	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA UTILIZACIÓN	Retirar restos que puedan quedar. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
PILAS	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA SERVICIO	Retirar restos que puedan quedar. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
ESTANTERÍAS	Detergente neutro	SEMANAL	Retirar los objetos depositados en ellas. Aplicar la solución con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Secar al aire o con papel celulosa.
MÁQUINA DE CORTAR BATIDORA PICADORA DE CARNE	Detergente neutro y Desinfectante Detergente lavavajillas	TRAS CADA UTILIZACIÓN	<u>Piezas desmontables:</u> Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Introducir en el lavavajillas para su limpieza automática. <u>Piezas fijas:</u> Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
PELAPATATAS	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA UTILIZACIÓN	Eliminar restos orgánicos. Aplicar el detergente con cepillo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con cepillo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.

ÁREA: ZONA DE PREPARACIÓN				2/2
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO	
TABLAS DE CORTE	Detergente neutro y Lejía pura Detergente lavavajillas	TRAS CADA UTILIZACIÓN	1. Aplicar detergente neutro con estropajo y frotar enérgicamente. 2. Aclarar con abundante agua limpia 3. Aplicar lejía sobre toda la superficie de y dejar actuar durante 5-10 minutos. 4. Introducir la tabla en el lavavajillas para su lavado final. 5. Dejar secar al aire en posición vertical y ubicando la tabla de forma que la superficie de corte no entre en contacto con suciedad u otras superficies que pudieran portar suciedad.	
UTENSILIOS	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA UTILIZACIÓN	Aplicar con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Dejar en remojo en una solución de desinfectante durante 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia. Dejar secar al aire o con papel de celulosa.	
LAVAMANOS	Desinfectante	DIARIO	Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.	
CUBOS DE BASURA	Detergente neutro y Desinfectante	SEMANAL	Retirar bolsas de basura. Aplicar detergente con cepillo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia. Dejar secar al aire.	
ALICATADOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	SEMANAL	Aplicar la solución con estropajo. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpio.	
SUELOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	DIARIO	Barrer para eliminar suciedad más grosera. Aplicar la solución con fregona. Dejar secar al aire.	

ÁREA: ZONA DE ELABORACIÓN EN CALIENTE			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
FOGONES	Desengrasante alcalino	DIARIO	Retirar la suciedad más grosera con espátula. Pulverizar el desengrasante o aplicarlo con estropajo y frotar. Dejar actuar sobre la superficie caliente unos minutos. Aclarar con agua limpia. Deben utilizarse guantes de goma y gafas protectoras.
HORNOS HORNO DE CONVECCIÓN	Desengrasante alcalino	TRAS CADA UTILIZACIÓN	Retirar la suciedad más grosera con espátula. Pulverizar el desengrasante o aplicarlo con estropajo y frotar. Dejar actuar sobre la superficie caliente unos minutos. Aclarar con agua limpia. Deben utilizarse guantes de goma y gafas protectoras.
FREIDORA	Desengrasante alcalino	SEMANAL	Vaciar el aceite de la freidora. Aplicar el desengrasante con estropajo y frotar. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpia. Deben utilizarse guantes de goma.
CAMPANA EXTRACTORA	Desengrasante alcalino	SEMANAL	Aplicar desengrasante con pulverizador, o con estropajo y frotar. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpia. Deben usarse guantes de goma y gafas protectoras.
FILTROS CAMPANA	Desengrasante alcalino	SEMANAL	Introducir los filtros en una solución de agua caliente y desengrasante. Dejar actuar durante 10- 15 minutos. Frotar con estropajo. Aclarar con agua limpia. Deben utilizarse guantes de goma.
MARMITA	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA SERVICIO	Aplicar con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia
MESA CALIENTE	EXTERIOR: Detergente neutro y Desinfectante INTERIOR: Detergente neutro, desinfectante y desengrasante	DIARIO (siempre que se haya utilizado)	Aplicar el detergente y desinfectante /o desengrasante sobre la superficie con estropajo y frotar. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpia. Dejar secar al aire.

ÁREA: ZONA DE PLONGE			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
LAVAVAJILLAS DE CESTO FIJO	EXTERIOR: Detergente neutro INTERIOR: Detergente lavavajillas	SEMANAL	EXTERIOR: Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. INTERIOR: Realizar lavado automático en vacío. Desmontar y limpiar los filtros. SEGURIDAD: Evitar el contacto con la piel y las mucosas. En caso de accidente lavar inmediatamente con abundante agua.
VAJILLA UTENSILIOS	Detergente lavavajillas Abrillantador lavavajillas	DIARIO	Lavado automático en lavavajillas. SEGURIDAD: Evitar el contacto con la piel y las mucosas. En caso de accidente lavar inmediatamente con abundante agua.
ZONA DE PRE y POST-LAVADO	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Retirar la suciedad grosera. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
LAVADO DE CACEROLAS, RUSTIDERAS Y SARTENES	Detergente neutro	DIARIO	Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
UTENSILIOS MENORES DE COCINA	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
ALICATADOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	SEMANAL	Aplicar la solución con estropajo. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpio.
SUELOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	DIARIO	Barrer para eliminar suciedad más grosera. Aplicar la solución con fregona. Dejar secar al aire.

ÁREA: ALMACENES			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
CÁMARA FRIGORÍFICA	EXTERIOR: Detergente neutro INTERIOR: Detergente neutro y Desinfectante	EXTERIOR: SEMANAL INTERIOR: MENSUAL	EXTERIOR: Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. INTERIOR: Retirar los productos que puedan entorpecer la limpieza. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
ARCÓN CONGELADOR	EXTERIOR: Detergente neutro INTERIOR: Detergente neutro y Desinfectante	EXTERIOR: SEMANAL INTERIOR: MENSUAL	EXTERIOR: Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. INTERIOR: Retirar los productos almacenados. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
ESTANTERÍAS	Detergente neutro	MENSUAL	Retirar los alimentos depositados sobre ellas. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
MESAS DE APOYO SUPERFICIES	Detergente neutro	SEMANAL	Retirar los productos depositados sobre ellas. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
PALÉS	Detergente neutro	MENSUAL	Retirar los productos depositados sobre ellas. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
ALICATADOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	SEMANAL	Aplicar la solución con estropajo. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpio.
SUELOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	DIARIO	Barrer para eliminar suciedad más grosera. Aplicar la solución con fregona. Dejar secar al aire.

ÁREA: COMEDOR			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
MESAS	Detergente neutro y Desinfectante	TRAS CADA SERVICIO	Retirar restos que puedan quedar sobre la mesa. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
SILLAS	Detergente neutro	SEMANAL	Aplicar con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
SUELOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	DIARIO	Barrer para eliminar suciedad más grosera. Aplicar la solución con fregona. Dejar secar al aire.

ÁREA: SERVICIOS- VESTUARIOS			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
INODORO LAVABO	Detergente neutro y Desinfectante	2 VECES/ SEMANA	Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia. Aplicar el desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
TAQUILLAS	Detergente neutro	2 VECES/ MES	Aplicar con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
ESTANTERÍAS Y SUPERFICIES DE APOYO	Detergente neutro	SEMANAL	Retirar los productos depositados sobre ellas. Aplicar el detergente con estropajo y frotar. Aclarar con agua limpia.
ALICATADOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	SEMANAL	Aplicar la solución con estropajo. Dejar actuar unos minutos. Aclarar con agua limpio.
SUELOS	Detergente neutro y Detergente amoniacal	DIARIO	Barrer para eliminar suciedad más grosera. Aplicar la solución con fregona. Dejar secar al aire.

ÁREA: ÚTILES DE LIMPIEZA			1/1
ZONAS O EQUIPOS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA	MODO DE EMPLEO
FREGONAS	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Introducir en una solución de detergente y desinfectante. Dejar en remojo durante 5- 10 minutos. Enjuagar varias veces en agua limpia o bajo chorro de agua corriente. Dejar secar al aire
CEPILLOS	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Introducir en una solución de detergente y desinfectante. Dejar en remojo durante 5- 10 minutos. Enjuagar varias veces en agua limpia o bajo chorro de agua corriente. Dejar secar al aire
CUBOS Y RECOJEDORES	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Enjuagar con agua corriente. Aplicar el detergente y desinfectante con estropajo y frotar. Dejar actuar durante 5- 10 minutos. Aclarar con agua limpia.
ESTROPAJOS Y PAÑOS	Detergente neutro y Desinfectante	DIARIO	Introducir en una solución de detergente y desinfectante. Dejar en remojo durante 5- 10 minutos. Enjuagar varias veces en agua limpia o bajo chorro de agua corriente. Dejar secar al aire



MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

1. Cuando el responsable de centro detecta o es informado por otro miembro de la plantilla, de cualquier desperfecto en la estructura de las instalaciones, lo pone en conocimiento del departamento de operaciones para que previa información al propietario de las instalaciones, sea subsanado.
2. Una vez al año, cada responsable de centro efectúa una revisión de las instalaciones para detectar posibles deficiencias que puedan interrumpir el desarrollo normal de la actividad. El resultado de la revisión queda reflejado en el formato R-63-01 INFORME DE MANTENIMIENTO del que se proporciona copia al cliente.

DESINSECTACIÓN Y DERATIZACIÓN

1. Realizar prácticas de trabajo higiénicas donde el tratamiento de las basuras sea el adecuado, evitando su acumulación y depositándolas en contenedores adecuados, para impedir la existencia de fuentes de alimentación para insectos y roedores.
2. Realizar las tareas de limpieza adecuadas para eliminar los posibles refugios o los reservóeos de alimento para insectos y roedores.
3. Organización de enseres y equipos para eliminar los lugares que puedan servir de refugio a insectos y roedores.
4. Asegurarse del adecuado funcionamiento, empleo y comprobación del estado de mantenimiento de las barreras de entrada a insectos y roedores (lámparas mosquiteras, puertas y accesos, cerramientos, superficies de suelos, paredes y techos,...).
5. Aviso inmediato al departamento de operaciones ante la detección de roedores o de insectos cuando se estime que su presencia no se debe a un hecho puntual.
6. Colaboración con el personal que realice las tareas de desinsectación y desratización bajo la responsabilidad del propietario de las instalaciones, en aquellas cuestiones que se consideren necesarias.



ABASTECIMIENTO DE AGUA

1. Comprobación al inicio de cada jornada de trabajo de las adecuadas características organolépticas del agua, ausencia de color, olor y sabor. Rellenar el registro CONTROL DEL AGUA DE ABASTECIMIENTO R-751-01-R6.
2. Aviso inmediato al departamento de operaciones en el momento que se detecte cualquier anomalía.

ALÉRGENOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

La preparación de comidas para una persona alérgica a un alimento, requiere una atención especial que se inicia con la elaboración de los menús y que hay que mantener hasta que se sirva el plato.

1. Elaboración de menús:

- La Dirección de Operaciones prepara el menú específico para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento, registrando detalle de todos los ingredientes en la “ficha técnica” de cada comida.

2. Proveedores:

- Se verifica el etiquetado de los productos para informarnos de la presencia de ingredientes alergénicos. Los grupos de alimentos responsables de la mayoría de las alergias en la población y que deben indicarse obligatoriamente en la etiqueta son:

Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas y productos derivados.

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

Huevos y productos a base de huevos.

Pescado y productos a base de pescados.

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)

Fruta de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macamias y productos derivados.

Apio y productos derivados.

Mostaza y productos derivados.

Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂

Altramuces y productos a base de altramuces.

Moluscos y productos a base de moluscos.

3. Recepción de materias primas:

- Comprobar la lista de ingredientes que figura en el etiquetado de los productos destinados a utilizarse en comidas para personas alérgicas o intolerantes. Prestar especial cuidado en el cambio de producto, proveedor o formato al que habitualmente recibimos.
- No utilizar ningún alimento no envasado ni etiquetado para elaborar un menú destinado a personas alérgicas. *(Por ejemplo, las albóndigas compradas en la carnicería, además de carne picada, pueden llevar leche, gluten, huevo y sulfitos.)*

4. Almacenaje de materias primas:

- Almacenar los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc) en recipientes cerrados, separados del resto de los otros alimentos, en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas. *(Por ejemplo, separa los alimentos sin gluten del pan rallado y de la harina).*
- Manipule con cuidado los productos en polvo y líquidos, como la harina o salsas, y dejándolos de nuevo cerrados para evitar que se derramen accidentalmente. Si se guarda en otro envase, identificarlo con la etiqueta original o una transcripción para evitar confusiones.

5. Preparación de las comidas:

- Preparar primero las comidas destinadas a personas alérgicas para minimizar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no es posible, se deja su elaboración para el final. Nunca se prepararán junto con el menú regular (es decir ANTES o DESPUÉS)

5.1. Antes de la preparación:

- Comprobar que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- A ser posible se dispondrá de utensilios específicos (por ejemplo, de colores diferentes) para evitar el peligro de contaminación cruzada. Cuando no sea posible, se limpiarán a fondo lavándolos esmeradamente antes de usarlos.
- Comprobar que los ingredientes para preparar la comida son los que constan en el menú.
- Mirar siempre la etiqueta para cerciorarse de que el alimento o el ingrediente no contiene el alérgeno. Poner atención en los ingredientes compuestos, (*por ejemplo: el pesto puede contener cacahuètes, frutos secos o leche; los pasteles y los postres pueden contener mazapán -hecho con almendras- o praliné -hecho con avellanas- además de huevos, leche y trigo que contienen gluten.*)

5.2. Durante de la preparación:

- Evitar tocar otros alimentos mientras esté elaborando la comida de una persona alérgica.
- Procurar utilizar saleros, tarros de especias, etc., donde no se tenga que introducir la mano.
- Utilizar aceites nuevos para freír y cocinar en una freidora o sartén aparte. (*Por ejemplo, la comida que se prepara con aceite que ya ha sido utilizado para freír croquetas podría causar una reacción a las personas alérgicas a la leche y el huevo, y a los celíacos.*)
- Extremar la limpieza de las planchas, ya que muchas veces se pone harina para evitar que se peguen los alimentos. Se recomienda usar una plancha distinta para los menús especiales.

- Una vez elaborado el plato, mantenerlo protegido e identificado.
- No quitar un ingrediente alergénico de un plato listo para servir a una persona alérgica ya que pueden quedar restos que no sean visibles. *(Por ejemplo, no se deberá dar a una persona alérgica a los frutos secos un trozo de pastel al cual se le haya quitado el fruto seco que se suele poner como decoración pensando que ya no le podrá ser dañino).*
- No guardar los menús especiales con los normales en armarios calientes o al baño María, con el fin de evitar que se contaminen a través de los vapores. *(Por ejemplo, si dentro del armario caliente se encuentra el menú del día que consta de pescado rebozado, no se podrá guardar allí el menú destinado a una persona alérgica al pescado).*

6. Servir las comidas:

- Garantizar que la comida que salga de la cocina destinada a personas alérgicas lleguen a sus destinatarios sin error.
- Lavarse las manos y asegurarse que la comida de otros platos no va a parar dentro del plato de una persona alérgica.