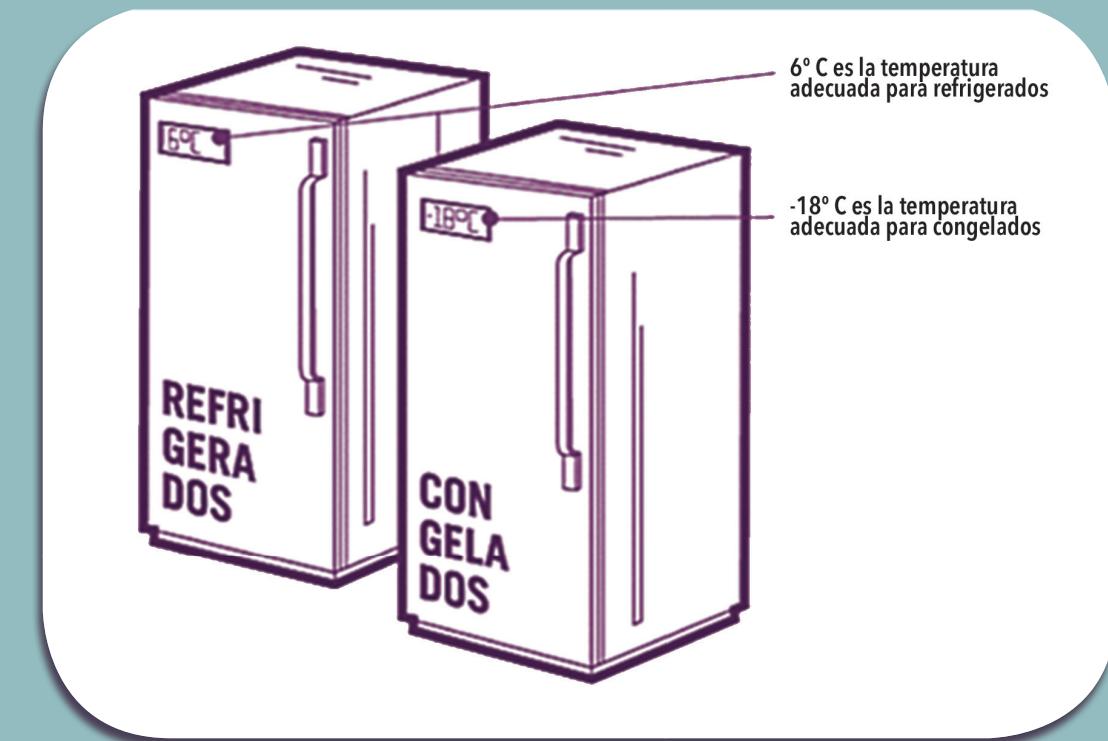


CÁMARAS Y EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

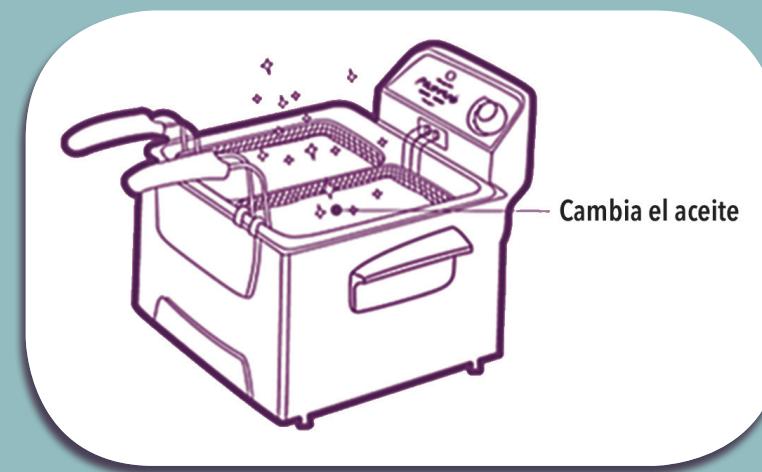
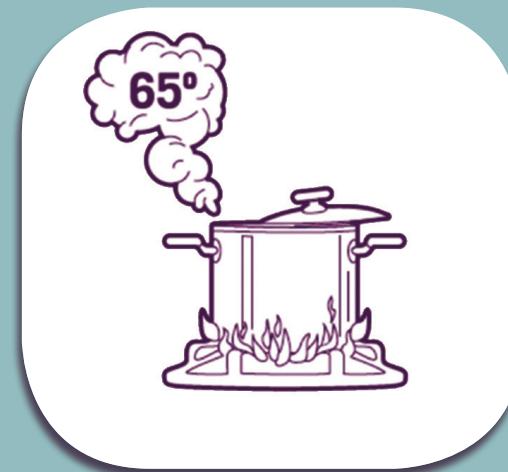
- Todos los productos que precisan frío deberán estar en el interior de las cámaras.
- Las temperaturas adecuadas para las cámaras son de 6°C para productos refrigerados y -18°C para productos congelados.
- Las cámaras se mantendrán ordenadas y no sobrecargadas. Separa los alimentos crudos de los elaborados.
- Los productos se mantendrán protegidos y etiquetados (con su nombre y fecha de elaboración).
- Al introducir alimentos calientes para su enfriamiento la temperatura de la cámara nunca subirá de 10°C.



Euskadi, bien común

ZONA DE CALOR

- Los productos tratados por el calor se someterán a una temperatura superior a 65°C en el centro del producto.
- En caso de tener que usar huevo en producto que no llegue a 75°C se utilizará ovoproducto.
- El aceite de fritura se cambiará con la suficiente frecuencia para evitar compuestos polares.



Euskadi, bien común

SERVICIOS Y VESTUARIOS

- **Antes de salir del baño lávate siempre bien las manos con jabón.**
- **Cámbiate de ropa y quítate los objetos personales (anillos, pendientes...) antes de empezar a trabajar.**
- **Si estás enfermo ponlo en conocimiento de la persona responsable del establecimiento para que valore la adopción de posibles medidas cautelares.**



Euskadi, bien común

ALMACÉN PRODUCTOS NO PEREcederos

- El almacén estará siempre limpio y ordenado.
- Los productos estarán protegidos y etiquetados.
- A la hora de almacenar los productos, ten en cuenta la información sobre los alérgenos que contienen.



Euskadi, bien común

LIMPIEZA

- Todos los elementos se deberán lavar con detergente y desinfectante.
- El aclarado será con suficiente agua.
- Para una limpieza correcta y completa de la maquinaria, nos aseguraremos de que se han desmontado y limpiado todos los elementos.
- La frecuencia de limpieza nos asegurará que todos los elementos estén siempre limpios.
- Los productos de limpieza y desinfección serán aptos para uso alimentario y se mantendrán en su envase original o en otro correctamente etiquetado.
- Los útiles y productos de limpieza se almacenarán en un lugar específico y separado.



Euskadi, bien común

PROCESO DE LIMPIEZA

- 1. Recoge y protege los alimentos susceptibles de contaminarse en la limpieza.**
- 2. Elimina la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto, recogiendo, frotando o cepillando.**
- 3. Enjuaga previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.**
- 4. Aplica el detergente o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante.**
- 5. Aclara con agua templada y abundante para retirar los restos de suciedad y detergente.**
- 6. Utiliza el desinfectante, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto.**
- 7. Por último, aclara cuando el desinfectante así lo requiera.**
- 8. Si el desinfectante aplicado lo requiere, sécalo lo antes posible con papel de un solo uso.**
- 9. Almacena los recipientes y útiles siempre limpios, secos y protegidos. Si se almacenan durante tiempo prolongado, vuélvelos a limpiar antes de su uso.**



Euskadi, bien común

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Si has utilizado la maquinaria, útiles y superficies con productos crudos, deberás hacer una limpieza de todos ellos, antes de utilizarlos con productos elaborados y listos para consumo.
- Se evitará el uso de trapos de tela, sustituyéndolos por papel de un solo uso.
- Se eliminarán inmediatamente los residuos de la superficie de trabajo y se recogerán en un cubo limpio y con tapa.
- Se cascarán los huevos en un recipiente distinto de donde se va a batir y no se separará la yema y la clara con la propia cáscara.



Euskadi, bien común

ADITIVOS

- Asegúrate que los aditivos (colorantes, aromas, conservantes...) que utilizas están permitidos para los productos de pastelería.
- Recuerda que estos aditivos deben utilizarse en cantidades que no superen las dosis máximas legales. Para ello, sigue las instrucciones marcadas por el fabricante y prepara una tabla con las cantidades a añadir a cada tipo de masa.



Euskadi, bien común

ENVASADO Y ETIQUETADO

- Si utilizas envases serán aptos para uso alimentario.
- Los productos estarán etiquetados con la siguiente información mínima:
 - * Nombre o razón social y dirección del establecimiento
 - * Tipo de producto
 - * Ingredientes
 - * Sustancias que producen alergias/intolerancias (esta información irá resaltada)
 - * Fecha de caducidad o duración mínima
 - * Temperatura de conservación, en caso necesario



Euskadi, bien común

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Asegúrate que todo lo que recibas proviene de un establecimiento inscrito en el correspondiente registro alimentario.
- Los productos deberán venir correctamente envasados, protegidos y etiquetados con la información completa:
 - * Razón social o nombre del fabricante
 - * Tipo de producto
 - * Ingredientes
 - * Sustancias que producen alergias/intolerancias,
 - * Fecha de caducidad
 - * N° de lote
 - * Temperatura de conservación
- Los vehículos se usarán exclusivamente para transportar alimentos o, en caso de compartir el transporte con otros productos, estarán físicamente separados.
- Los alimentos que precisen frío se recibirán en vehículos refrigerados o isotermos de forma que en su recepción no hayan superado los 6°C (para refrigerados) y los -18°C (+3°C) (para los congelados).

Euskadi, bien común

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIN ALÉRGENOS

- Dispón de un listado actualizado de los alérgenos obligatorios a tener en cuenta según la norma.
- Compra ingredientes aptos para personas alérgicas, interpretando correctamente su etiquetado.
- Almacena de forma separada los útiles e ingredientes, y mantenlos siempre etiquetados.
- Dispón de una ficha de cada producto con sus ingredientes.
- Elabora los productos en espacios y momentos diferentes, bien al inicio de la jornada o bien realizando limpiezas intermedias.
- Realiza las frituras con aceite no utilizado para otras frituras.
- Sigue la receta al pie de la letra sin introducir ninguna variación, ni en ingredientes, ni en decoraciones.
- Mantén los productos elaborados siempre protegidos, etiquetados y separados del resto.
- Debes disponer de la información necesaria sobre alérgenos para poder informar correctamente al consumidor.

1	MOSTAZA		8	PESCADOS	
2	SÉSAMO		9	CRUSTÁCEOS	
3	CEREALES CON GLUTEN		10	MOLUSCOS	
4	ALTRAMUCES		11	LECHE	
5	FRUTOS CON CÁSCARA		12	SOJA	
6	CACAHUETES		13	APIO	
7	HUEVOS		14	DIÓXIDO DE AZUFRE O SULFITOS	

Euskadi, bien común