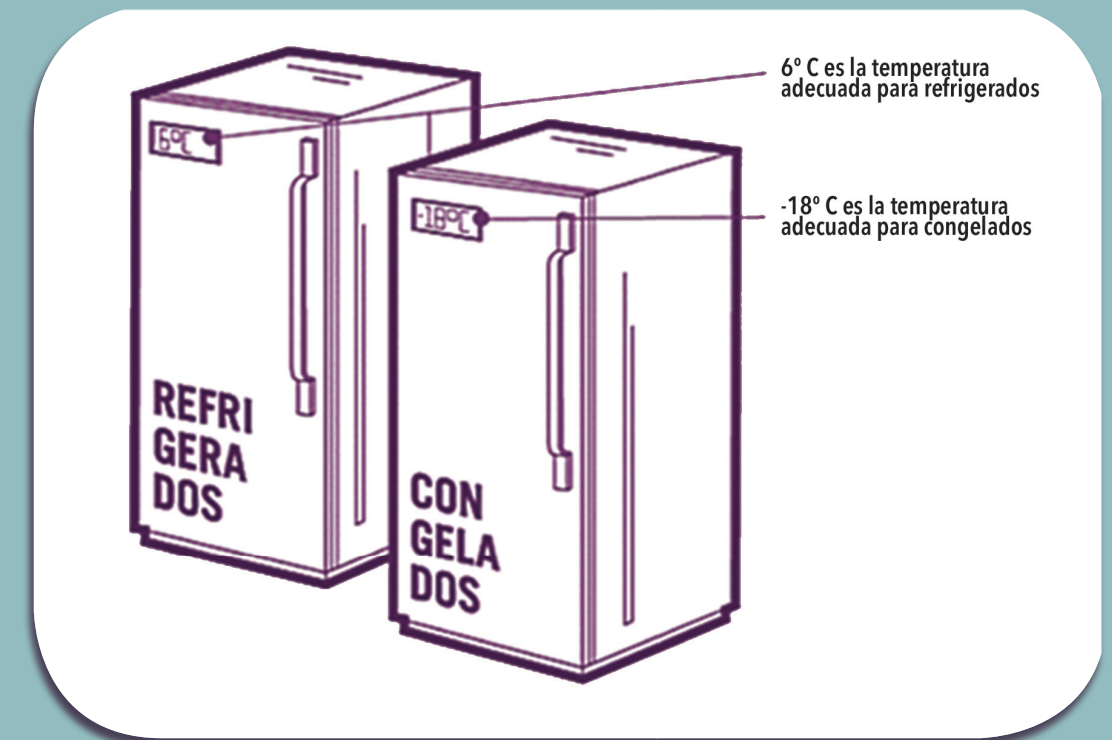


CÁMARAS Y EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

- 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

EUSKO JAURLARITZA



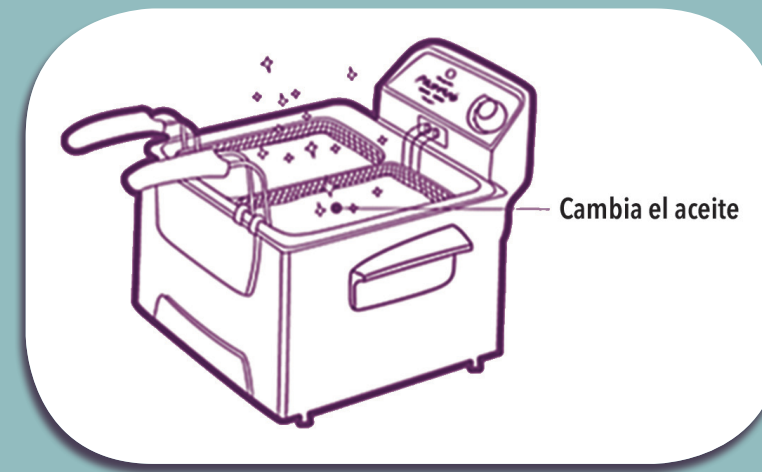
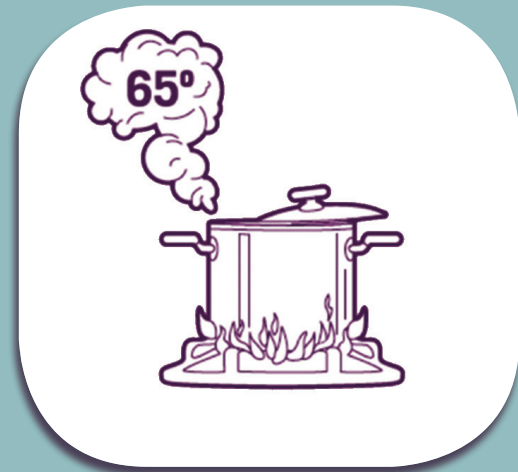
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



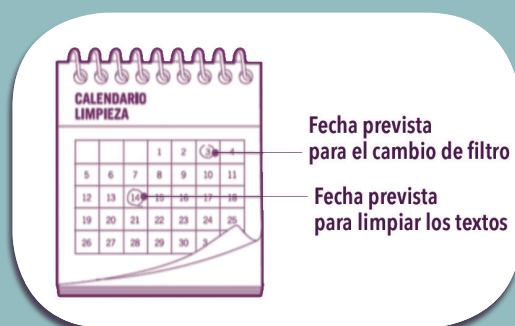
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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, vuévelos a limpiar antes de su uso.



Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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 isoterms 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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

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

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD