

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

COVID-19



| ÍNDICE |

1

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COVID-19

2

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN
DE ALIMENTOS

2.1

MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA RECEPCIÓN
DE ALIMENTOS SECOS

3

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO
Y LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

4

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

| PRÓLOGO |

Con el objetivo de apoyar a los y las profesionales de la hostelería en prácticas de higiene y seguridad frente al COVID-19, ARAVEN crea cinco guías en las que se incide en la importancia de la higiene y seguridad alimentaria en restauración.

- Limpieza y desinfección de contenedores de alimentos y utensilios.
- Higiene y Seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Vegetales.
- Higiene y Seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Carnes y Pescado (proteínas animales).
- Higiene y Seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Alimentos Secos.
- Higiene y Seguridad alimentaria en Conservación de Elaborados.

Para desarrollar el contenido de esta guía se ha contado con profesionales de BCC Innovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center. Este proyecto se suma a la iniciativa de patrocinio por parte de ARAVEN de la guía “Pautas de higiene y seguridad alimentaria” elaborada por Basque Culinary Center y Euro-Toques.

Gracias a estas acciones queda patente el compromiso de ambas instituciones de ayudar a las empresas de restauración a mejorar sus medidas de prevención y seguridad, proponiendo medidas generales y específicas en materia de higiene y seguridad alimentaria aplicables en restaurante, que contribuyan a recuperar la confianza de sus clientes.

1

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COVID-19

En un contexto de exigencia máxima de higiene, como en el que nos encontramos actualmente con la COVID-19, para evitar infecciones e intoxicaciones, es necesario reevaluar los peligros identificando algunos nuevos e incorporando medidas preventivas y puntos de control adicionales para aumentar la seguridad alimentaria.

A lo largo de la cadena alimentaria los alimentos son sometidos a diferentes procesos de elaboración y situaciones de riesgo que pueden contaminarlos. Para evitar estas contaminaciones es imprescindible controlar los peligros que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos y gestionarlos correctamente para minimizar gran parte de ellos.

La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



Presentación o servicio de los alimentos

“ Hay que reforzar las medidas higiénicas en todas las fases de la manipulación de alimentos. ”

Previo a estas cuatro fases, los establecimientos deberán aplicar las medidas necesarias para impedir que los trabajadores contraigan la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus reforzando especialmente las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos. ⁽¹⁾

La siguiente guía se centra en medidas de higiene y seguridad alimentaria respecto a la manipulación y conservación de alimentos secos.

Las medidas higiénicas son la mejor barrera para prevenir la diseminación del coronavirus.

2

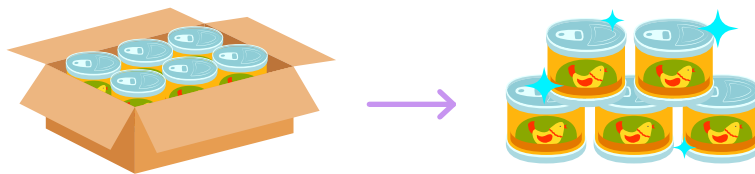
MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Es necesario asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos para evitar que los alimentos supongan un peligro para la salud de los consumidores. Se debe cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP).

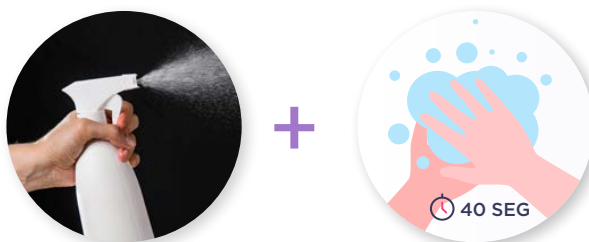


Para la recepción de las materias primas en los servicios de restauración se recomienda: ⁽²⁾

- » **Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.** Debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.
- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo del alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.

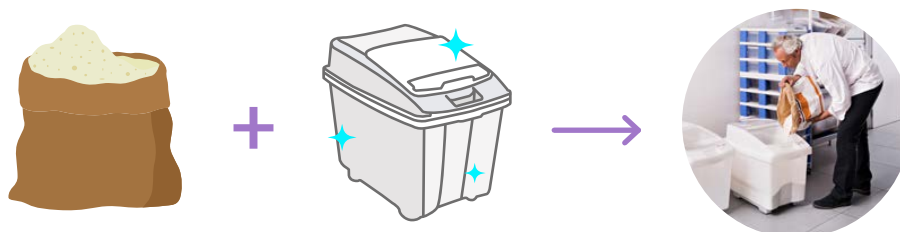


- » En caso de no llevar doble embalaje, **desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento** y llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- » Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.
- » Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe **limpiar y desinfectar la zona** y **el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante**.



OTRAS CONSIDERACIONES

- » El establecimiento debe contar con un **plan de control de proveedores** para garantizar la calidad del producto.
- » Los alimentos recepcionados deben ser controlados para asegurar la integridad del envase y embalaje, la correcta temperatura del alimento, el correcto etiquetado y vida útil del producto, las condiciones higiénicas del transporte y la conformidad con los albaranes de entrega.
- » Cuando los productos recepcionados se cambien a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.



- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.
- » **Mantener registros** que demuestren las comprobaciones realizadas a la recepción de los productos. ⁽³⁾
- » **No introducir embalajes** de transporte de las materias primas **en las zonas de elaboración**. ⁽³⁾
- » Una vez recibida la mercancía y realizados todos los tramites, el trabajador deberá lavarse las manos con agua y jabón siguiendo las indicaciones proporcionadas por organismos oficiales como la OMS o con geles hidroalcohólicos. ⁽⁴⁾

2.1 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SECOS

- ✓ La zona de recepción debe tener una **temperatura menor de 25 °C** y unas condiciones de humedad adecuadas.
- ✓ Realizar **controles visuales** (aspecto externo de los alimentos y sus envases) de la materia prima recibida y **eliminar** alimentos enlatados que presenten **abombamientos o síntomas de corrosión**. No aceptar alimentos con envases defectuosos (bolsas de harina, tarros, cubos, etc.).
- ✓ En los productos a granel, **no mezclar** en un mismo contenedor **materia prima de diferentes lotes**.
- ✓ **Comprobar el etiquetado** de los productos (**fechas de consumo**) y eliminar o devolver los productos que no cumplan con las especificaciones requeridas al proveedor.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores de plástico del establecimiento, hay que **identificarlos** con la información de la etiqueta original (marca del producto, número de lote, fecha de apertura y fecha de caducidad o de consumo preferente) en el nuevo contenedor, asegurando la **trazabilidad** de la materia prima.



“ Hay que garantizar la trazabilidad de todos los alimentos que se utilizan en restauración. ”

3 MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

El almacenamiento de los alimentos es uno de los puntos más importantes a considerar para garantizar la seguridad de los mismos. Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema APPCC actualizado al contexto de la COVID-19.

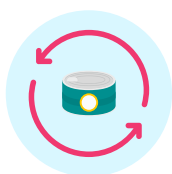
Aunque los productos secos o no perecederos, como legumbres, arroz, pastas, etc., presentan muchas menos dificultades de conservación en términos de tiempo y almacenamiento que productos como los vegetales o las carnes y pescados, hay que tener en cuenta una serie de medidas para su correcta conservación.



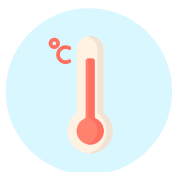
- Los almacenes de productos no perecederos **deben ser lugares frescos, secos, libres de olores** agresivos y que **impidan la incidencia de la luz** directa del sol sobre los alimentos. ⁽³⁾
- Las estanterías deben estar construidas con materiales lisos, resistentes a la corrosión, inocuos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. ⁽³⁾
- Ubicar los productos de forma ordenada e identificar correctamente las materias primas de modo que no sea fácil confundirlos. ⁽³⁾
- Evitar el contacto entre los diferentes productos. ⁽³⁾
- Los productos en ningún caso deben estar en contacto con el suelo. ⁽⁵⁾
- Minimizar la presencia de embalajes originales en las instalaciones de almacenamiento. ⁽⁵⁾
- Revisar periódicamente el correcto estado de los almacenes. ⁽³⁾

Controlar el stock de los almacenes. Se recomienda tener un inventario de todos los productos existentes en el almacén y establecer la frecuencia para revisar la cantidad y estado de los productos.

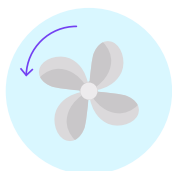
A pesar de que el deterioro de este tipo de alimentos es más difícil que el de alimentos perecederos como vegetales, carnes o pescados, a continuación, se destacan algunas prácticas y factores ambientales que afectan a su conservación. ⁽⁶⁾



Rotación del producto: es recomendable utilizar el sistema de gestión FIFO/PEPS (First In, First Out / Primero en Entrar, Primero en Salir). Es importante **identificar todos los productos** almacenados con la **fecha de entrada** en el almacén y las **fechas de caducidad o consumo preferente** de los productos.



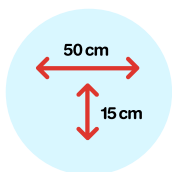
Temperatura: los espacios de almacenamiento deben mantenerse frescos, secos y con buena ventilación. Es recomendable que la temperatura de estos espacios se mantenga entre 10 °C y 20 °C.



Ventilación: es necesaria una tasa mínima de intercambio de aire. Este espacio no debe tener equipos que produzcan calor como, tuberías sin aislamiento que canalicen de vapor o agua, calentadores de agua, transformadores, generadores de vapor, compresores de neveras y congeladores, etc.



Humedad: el control de la humedad es muy importante para el almacenamiento y conservación de los alimentos secos. Se recomienda una **humedad relativa de entre 50-60%**.

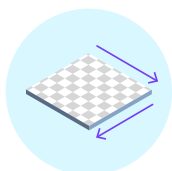


Distanciamiento: asegurar que la disposición de los alimentos y envases permita una correcta circulación del aire y que no entren en contacto con el suelo. Se recomienda una distancia mínima de 15 cm del suelo.



Evitar las plagas: para evitar la entrada de insectos o roedores, las entradas al almacén deben estar bien protegidas y cerradas en todo momento.

Las plagas son uno de los mayores peligros durante la conservación de alimentos secos.



Tamaño y uso del almacén: para una buena gestión del espacio es recomendable dimensionar adecuadamente el almacén ajustándolo a las necesidades del establecimiento.

A continuación, se aportan sugerencias para el trasvase de algunos alimentos secos:

SECOS



Arroz
 $1 \text{ KG} \rightarrow 1,1 \text{ litros}$



Frijoles
 $1 \text{ KG} \rightarrow 1,4 \text{ litros}$



Harina
 $1 \text{ KG} \rightarrow 1,7 \text{ litros}$



Azúcar
 $1 \text{ KG} \rightarrow 0,63 \text{ litros}$

Figura 1. Datos aproximados y orientativos para el trasvase de alimentos secos



Los Contenedores Accesibles ColorClip están diseñados para un perfecto almacenaje, una óptima conservación con la máxima higiene y el más riguroso control de las materias primas.

En el almacenamiento de materia prima no perecedera es muy importante **identificar y separar cada material alergénico del resto de alimentos**. Los frutos secos, cereales con gluten, cacahuetes, soja, mostaza, altramuces o alimentos que contienen como ingrediente estos alérgenos tienen que estar perfectamente identificados y separados del resto de alimentos para evitar el contacto cruzado.



Almacenar las materias primas alergénicas en áreas claramente identificadas para evitar el contacto cruzado.



Para el almacenamiento de alimentos no perecederos con escasa humedad como legumbres, pastas arroz, etc., se recomienda utilizar contenedores con tapa que puedan cerrarse, sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ellos y los deteriore.

Los **Contenedores Accesibles** son idóneos para la conservación de alimentos con muy escasa humedad. Se puede acceder al contenido los contenedores y la tapa queda elevada en posición de apertura sin necesidad de sujetarla.



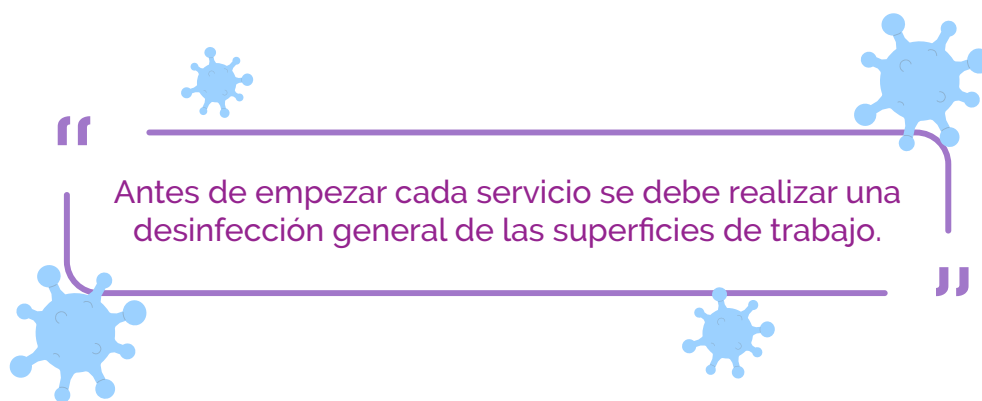
Para los alimentos no perecederos sensibles a la oxidación, a la humedad ambiental o a la pérdida de aromas (snacks, especias, deshidratados, frutos secos, galletas, etc.) **se recomienda utilizar contenedores herméticos** para evitar su deterioro.



4

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

Se recomienda respetar las cuatro normas básicas (limpiar, separar, cocer y enfriar) para preparar alimentos seguros y prevenir cualquier toxiinfección alimentaria, y especialmente mantener una cuidadosa higiene de las manos.



A continuación, se destacan algunas de las medidas básicas de higiene a tener en cuenta durante la manipulación de alimentos no perecederos o semi-perecederos: ⁽⁷⁾

» **Higiene de manos con agua y jabón** antes de empezar a preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos y durante la preparación de las comidas, cuando se manipulen basura y desperdicios, dinero, después de haber utilizado el servicio, estornudar, toser, etc.

» **Limpiar las superficies y los utensilios de cocina antes** de utilizarlos y, especialmente, **después** de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.

» Las **zonas de trabajo** con alimentos crudos han de estar siempre **separadas** de las zonas de trabajo con alimentos secos, cocinados y precocinados. **Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados**, y de los que se consumirán en crudo y ya están limpios.

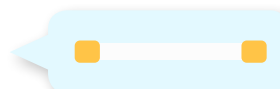
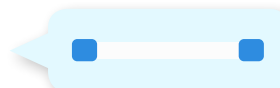
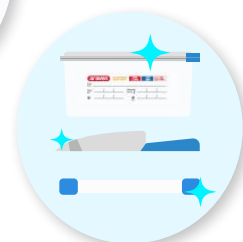
» Identificar las tablas de corte y utensilios para evitar el cruce entre las distintas familias de materias primas. ⁽³⁾

» Utilizar **utensilios de cocina diferentes** (tenedores, cuchillos, platos, etc.) para manipular los alimentos crudos.

» Proteger todos los alimentos hasta el momento de su procesado.

» **Refrigerar** lo antes posible los **alimentos cocinados**, sin mantenerlos a temperatura ambiente durante más de dos horas.

» **Conservar en recipientes adecuados**, cerrados e identificados, el excedente de los alimentos.



- BIBLIOGRAFÍA -

1. Organización Mundial de la Salud (OMS). COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales. 2020.
2. Ministerio de Sanidad. Servicios de Restauración: Directrices y Recomendaciones. Gobierno de España. Mayo 2020.
3. Norma UNE-167014:2014. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría. AENOR. 2014.
4. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Mayo 2020.
5. Norma UNE 167013:2017. Hostelería: Servicios de restauración. Requisitos de prestación de servicio. Normalización española. AENOR 2017.
6. Powitz R.W. (2015, junio/julio). 7 Simple Rules for Effective and Hygienic Dry Goods Storage. Food Safety Magazine. California (USA).
7. Generalitat de Catalunya. Cuatro normas para preparar alimentos seguros. Agencia Catalana de Seguretat Alimentària.