

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COVID-19



| ÍNDICE |

1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COVID-19
3. ¿SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS POR LOS ALIMENTOS?

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y SUPERFICIES EN RESTAURANTES

1. ¿CUÁLES SON LOS RIESGOS ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?
2. ¿QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS PODEMOS TOMAR EN LOS RESTAURANTES?
3. ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES?
4. ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA?
5. ¿CÓMO PODEMOS PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA?

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

1. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE VEGETALES
2. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES
3. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE VEGETALES
5. UBICACIÓN DE LOS VEGETALES EN LOS ESPACIOS DE CONSERVACIÓN

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

1. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE CARNES Y PESCADOS
2. MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS
3. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

1. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SECOS
2. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS
3. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS

1. PRODUCTOS ELABORADOS: DEFINICIÓN
2. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS
3. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS
4. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS
 - 4.1. Directrices y recomendaciones en las zonas de elaboración de alimentos para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2
 - 4.2. Consideraciones generales en la preparación y manipulación de productos elaborados
 - 4.3. Medidas higiénicas específicas en la preparación y manipulación de elaboraciones frías
 - 4.4. Medidas higiénicas específicas en la preparación y manipulación de elaboraciones calientes
5. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS
 - 5.1. Conservación en Caliente
 - 5.2. Conservación en Frío
6. MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA REGENERACIÓN
7. DE ALIMENTOS ELABORADOS

POSTERS: "Higiene y Seguridad Alimentaria"

POSTERS: "Recepción de alimentos"

PRODUCTOS RECOMENDADOS: Manipulación y Conservación de Vegetales

PRODUCTOS RECOMENDADOS: Manipulación y Conservación de carnes y pescados

PRODUCTOS RECOMENDADOS: Manipulación y Conservación 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 Pescados (proteínas animales).
- Higiene y Seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Alimentos Secos.
- Higiene y Seguridad alimentaria en Conservación de Alimentos 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

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El canal HORECA, al igual que la industria alimentaria, debe aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control (APPCC / HACCP) para gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad y evitar la contaminación de los alimentos. Para ello, es recomendable seguir los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecidos por el Codex Alimentarius⁽¹⁾, implementando programas de buenas prácticas de higiene, limpieza y saneamiento, delimitación de las zonas de elaboración de alimentos, control de proveedores, almacenamiento, distribución y transporte.

Higiene y la Seguridad Alimentaria es una de las grandes prioridades de los restaurantes.

La Seguridad Alimentaria de los alimentos no sólo depende de su estado y del tipo de proceso al que se someten. Los materiales que se ponen en contacto con ellos juegan un papel muy importante.

Los productos comercializados por Araven están diseñados en base a las recomendaciones establecidas por el Código Internacional de buenas prácticas en materia de higiene y sanidad alimentarias (CODEX ALIMENTARIUS).

2

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.

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

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:



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.

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

Los productos ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-sanitarias, evitando su deterioro y protegiéndolos de la contaminación cruzada.

3

¿SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS POR LOS ALIMENTOS?

COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo de nariz, boca u ojos con las microgotas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada. Una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos. ⁽²⁾

Hasta el momento, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias como COVID-19, **puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases alimentarios**, ya que necesitan un huésped animal o humano para multiplicarse. ⁽³⁾



Actualmente no hay pruebas que indiquen la transmisión del coronavirus por alimentos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y SUPERFICIES EN RESTAURANTES

1

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?

Las personas portadoras del virus SARS-CoV-2, coloquialmente conocido como “coronavirus” pueden contaminar a otras personas a través de las secreciones respiratorias (tos, estornudos o las gotitas que se expulsan al hablar (Gotas de Flügge). Además, estas gotas pueden permanecer en las superficies y el contacto con ellas puede provocar nuevas infecciones. En el caso específico de los restaurantes estas superficies pueden ser utensilios, superficies de trabajos o los propios alimentos.

La persistencia del virus en superficie depende de las condiciones de humedad y temperatura, así como de la naturaleza de la superficie. A temperaturas más altas (a partir de 30 °C) la persistencia es menor. Un estudio reciente, realizado en un laboratorio controlando la humedad relativa y la temperatura, sobre la supervivencia del virus ha indicado que el periodo de supervivencia puede ser de hasta 72 horas en el plástico y el acero inoxidable, de 4 horas en el cobre y de 24 horas en el cartón. ⁽⁴⁾



2

¿QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS PODEMOS TOMAR EN LOS RESTAURANTES?

Para evitar la transmisión del coronavirus en los servicios de restauración debemos:

- » Reforzar las prácticas de higiene del personal.
- » Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y superficies, utensilios, envases y contenedores de alimentos.
- » Proteger el menaje y utensilios de cocina de la exposición ambiental.
- » Evitar la entrada de materiales de envasado (bolsas de plástico, cajas de cartón) innecesarios a las instalaciones del restaurante (almacén, cocina y cámaras frigoríficas).



3 ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES?

La Organización Mundial de la Salud informa que la limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio) son procedimientos efectivos y suficientes.

Una limpieza y desinfección adecuada de las superficies previene la transmisión del coronavirus entre personas.



“ Para que el proceso de desinfección sea efectivo, primero es necesario realizar la LIMPIEZA con agua y detergente y después la DESINFECCIÓN. ”



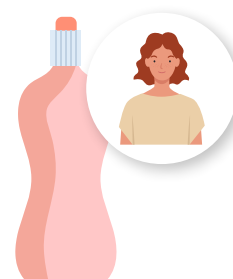
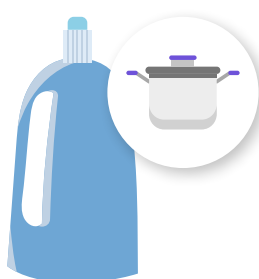
La desinfección de superficies se puede realizar con diferentes productos. Para una desinfección de superficies efectiva se puede utilizar: etanol al 62–71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o hipoclorito de sodio (lejía) al 0,1% en 1 minuto. Otros agentes biocidas como el cloruro de benzalconio al 0,05-0,2% o el digluconato de clorhexidina al 0,02% son menos efectivos. ⁽⁵⁾

En el caso de las superficies de acero inoxidable como mesas, apoyos y maquinaria, se recomienda utilizar productos desinfectantes sin cloro, como peróxidos o fenólicos o cualquiera de los productos viricidas autorizados en España⁽⁶⁾ puesto que la lejía ataca con facilidad este material cuando la superficie tiene una rayadura o una grieta.

PRECAUCIONES que debemos tener en la desinfección:

Utilizar siempre productos desinfectantes autorizados⁽⁶⁾:

- » Seleccionar el tipo de desinfectante en función del tipo de superficie que se va a desinfectar. (Nota: Existen desinfectantes para uso ambiental, para industria alimentaria o higiene humana).
- » Para superficies que van a estar en contacto con alimentos, utilizar desinfectantes específicos para superficies y materiales en contacto con alimentos (Ver Anexo). ⁽⁶⁾
- » Para una desinfección efectiva seguir las indicaciones del fabricante (guardar las fichas técnicas).
- » No mezclar productos desinfectantes, puede tener efectos tóxicos.



USO ADECUADO DE LA LEJÍA

Cuando utilicemos lejía (hipoclorito de sodio) como desinfectante se recomienda:

- ✓ Diluir la lejía en agua fría (el agua caliente reduce su efectividad).
- ✓ Preparar la dilución cada día para asegurar el poder desinfectante.
- ✓ Las superficies deben aclararse con agua limpia después de un tiempo de contacto suficiente.
- ✓ No mezclar la lejía con otros productos desinfectantes como por ejemplo el amoníaco, se generan vapores tóxicos.
- ✓ Utilizar concentraciones de lejía del 0,1% para conseguir efecto desinfectante:

PRODUCTO	MODO DE EMPLEO	OBSERVACIONES
Lejía comercial de 50 g/l	Añadir 20 ml de lejía en 1 litro de agua	Una cuchara sopera tiene entre 15 y 20 ml aproximadamente
Lejía comercial de 40 g/l	Añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua	

RECOMENDACIONES para los materiales utilizados en la limpieza:

Siempre que sea posible, es recomendable usar materiales de limpieza desechables y evitar sistemas de limpieza de tela o materiales absorbentes como trapos de tela o bayetas.

4 ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA?

Todo el equipamiento y los utensilios empleados en las zonas de conservación y manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los mismos **deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sea absorbente, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.** Las superficies deben de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.

Se debe verificar el correcto funcionamiento del lavavajillas, en particular las temperaturas de funcionamiento, así como la dosis correcta de productos químicos de limpieza y desinfección. Lavar los utensilios de cocina, preferiblemente en lavavajillas, con ciclos de aclarado que alcancen temperaturas de 80 °C. ⁽⁷⁾

Si se requiere el lavado manual, se deben seguir los pasos habituales (lavar y enjuagar) y realizar el secado con toallas de papel desechables. ⁽⁸⁾

Toda la vajilla, cubertería, cristalería y utensilios de cocina deben ser lavados, preferiblemente en el lavavajillas, incluidos los artículos que no se han utilizado (pueden haber estado en contacto con cualquier usuario).



UTENSILIOS PLÁSTICOS, CRISTAL Y METÁLICOS:

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria desaconseja el uso de desinfectantes para la limpieza de envases de cristal, de plástico y las latas, ya que algunos son porosos y permiten el paso de la sustancia desinfectante, que podría contaminar el alimento, lo que conlleva un posible riesgo para la salud. Para realizar la limpieza de este tipo de materiales se recomienda utilizar agua y jabón. ⁽⁹⁾



Se recomienda no reutilizar envases desechables como contenedores de alimentos.



Los productos Araven ayudan a la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene por parte de los establecimientos de Hostelería favoreciendo la prevención, reducción o eliminación de un posible riesgo en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos. Se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios. Además, estos útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con alimento están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

5 ¿CÓMO PODEMOS PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA?

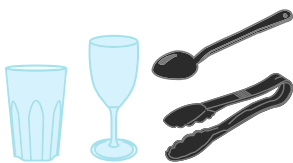
Para prevenir/evitar la contaminación por coronavirus se recomienda **PROTEGER** de la **exposición ambiental**⁽¹⁰⁾:

- ✓ Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos que no vayan a someterse tratamiento térmico.
- ✓ El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible evitar su exposición ambiental, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.

Tipos de utensilios de cocina:

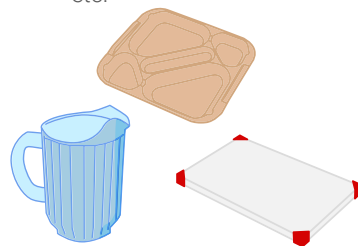
Tamaño pequeño:

- » Pinzas, cubiertos, cuchillos, varillas, embudos, cortapastas, gastronorms, peladores, etc.
- » Rascas, varillas, espátulas, lenguas, embudos, etc.
- » Bolecitos, tarros, vajilla, etc.



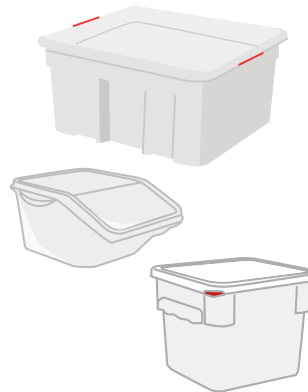
Tamaño medio:

- » Cazuelas, sartenes, bandejas, cazos, espumaderas, coladores, ralladores, gastronorms, rejillas, etc.
- » Boles, tablas, jarras, boles, platos, fuentes, etc.



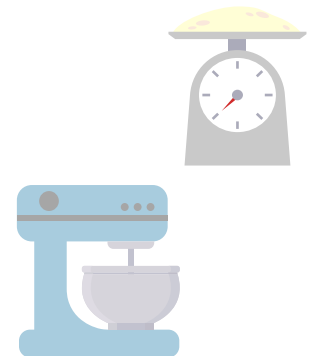
Tamaño grande:

- » Ollas, bandejas gastronorms, cubos, etc.



Pequeño equipamiento:

- » Balanzas, termómetros, robots de cocina, amasadores, accesorios de robots, etc.



- ANEXO -

En la Tabla 1, se muestra un listado con los productos viricidas autorizados en España por el Ministerio de Sanidad, para la desinfección de superficies y materiales en contacto con alimentos y piensos en la industria alimentaria. Estos productos han demostrado eficacia frente a virus envueltos, como el coronavirus SARS-CoV-2. ⁽⁶⁾

Tabla 1. Productos para la desinfección de superficies y materiales en contacto con alimentos y piensos en la industria alimentaria (6). Última actualización: 05/05/2020

Nombre comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro
Sanytol limpiador desinfectante multiusos	12-20/40-05237-HA	Cloruro de didecildimetil amonio: 0,5%	Personal profesional	Desinfección de contacto: Superficies mediante pulverización con el producto puro	Nacional
Everbac	20-20-10353-HA	N-(3-aminopropil)-Ndodecilpropano-1,3- diamina: 6,50%	Personal profesional	Desinfección de contacto: Superficies por pulverización, mopa o trapo con el producto diluido en agua	Nacional
DD 4114	20-20/40/90-10356- HA	Cloruro de bencil-C12- C16- alquildimetilamonio: 10,00%	Personal profesional	Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, inmersión, lavado manual o mecánico con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
DD 4115	20-20/40-10357-HA	Cloruro de bencil-C12- C16- alquildimetilamonio: 5,00% Cloruro de didecildimetilamonio: 5,00%	Personal profesional	Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, lavado o inmersión con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
Bactoclean	ES-0018916-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal profesional Personal profesional especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con acción bactericida, levuricida y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha	Europeo
Sure Cleaner Disinfectant Spray	ES-0018646-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con eficacia bactericida, fungicida y actividad virucida sólo contra influenza virus A/H1N1. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha	Europeo
Ecodyl	ES-0018917-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con acción bactericida, levuricida y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1. Personal Profesional, Personal Profesional Especializado (Industrial) Interior y Exterior. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha.	Europeo
Germ Spray Care Perfect Disinfection	ES-000622-0003	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso con actividad bactericida, levurida y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1 para superficies duras lavables de la casa, especialmente las superficies de la cocina.	Europeo
Lactic	ES-000622-0003	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso con actividad bactericida, levurida y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1 para superficies duras lavables de la casa, especialmente las superficies de la cocina.	Europeo
Germ Trol Care Perfect Disinfection	ES-0018717-0000	Ácido láctico 1,75%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida, levadura y actividad virucida contra Influenza virus A/H1N1 solamente para superficies duras lavables de la casa.	Europeo
HD5 GENERAL GERMS	20-20/40-10303-HA	Cloruro de didecildimetilamonio: 7,0%	Personal profesional	• desinfección de contacto: superficies mediante paño, mopa o bayeta con el producto diluido, respetando los tiempos de contacto.	Nacional

Nota: Esta información es actualizada por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España. Esta información corresponde a la actualización de 5 de mayo de 2020 y puede ser modificada. Se recomienda consultar la página oficial del Ministerio de Sanidad donde se actualizara esta información.

Además de los productos de la tabla 1, la lejía, en las concentraciones anteriormente mencionadas, también ha sido recomendada para la desinfección de superficies en los protocolos nacionales y en las recomendaciones de la OMS debido a su eficacia virucida. ⁽⁶⁾

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

1 MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE VEGETALES

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS EN LA RECEPCIÓN DE VEGETALES?

No se ha demostrado que la ingesta de alimentos contaminados produzca contagio.



Sin embargo, manipuladores portadores del coronavirus, pueden depositar gotas de saliva (Gotas de Flüge) en la superficie de alimentos o en sus envases que en contacto con otros manipuladores pueden producir la transmisión de la COVID-19.



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



Presentación o servicio de los alimentos

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Para la recepción de las materias primas en los servicios de restauración se recomienda: ⁽¹¹⁾

- » **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 de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » Se debe llevar a cabo una **desinfección** de aquellos **envases que no puedan retirarse** y que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- » En el caso de productos frescos, como los vegetales, **cambiar del contenedor del proveedor a uno limpio y desinfectado** en la zona de recepción.



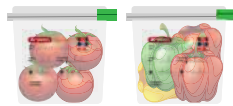
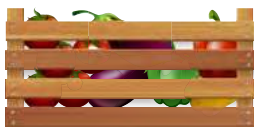
- » Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartírselos, se deberán desinfectar después de cada uso.
- » 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 cambian a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.
- » Para la correcta conservación de los vegetales es importante elegir un contenedor con una capacidad adecuada. Hay que tener en cuenta el tipo de vegetal para estimar el volumen que ocupa una determinada cantidad (Ver Tabla).

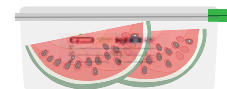
VEGETALES

* Tabla 1: Equivalencia orientativa para conversión peso -volumen en función del tipo de vegetales



Tamaño medio ► Manzanas, zanahorias, tomates, aguacates, naranjas, etc...

1 **KG** → 2,3 litros



Tamaño grande

► Sandías, papaya, melón, piña, etc...

1 **KG** → 2,2 litros



Vegetales de hoja en piezas enteras

► Lechuga, escarola, acelgas, col, etc...

1 **KG** → 4,5 litros

- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.



Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen.

Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

2 LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES

Para reducir o eliminar los microorganismos presentes en frutas y verduras, así como cualquier otro posible contaminante hay que lavar y desinfectar los vegetales.

Los alimentos “sucios” (no descontaminados) y “limpios” (descontaminados) se deben manipular en zonas diferentes para evitar contaminaciones cruzadas. Tras la recepción de los vegetales frescos se debe proceder su **lavado y posterior desinfección**.

El objetivo del lavado de vegetales es eliminar restos de tierra, piedras, insectos, plaguicidas, etc., que puedan acompañar a los vegetales.



Desinfectar los vegetales que se tengan que consumir crudos, incluidas las frutas que no se pelan.

PARA REALIZAR EL LAVADO DE LOS VEGETALES SE RECOMIENDA ⁽¹²⁾



- » Lavar las frutas y verduras con agua fría fluyente, en especial, aquellas destinadas a su consumo en crudo y sin pelar.
- » Eliminar las partes en mal estado del alimento.
- » No manipular frutas y hortalizas lavadas en la misma superficie que vegetales sin lavar.
- » Usar cepillos específicos para las superficies de alimentos de cáscara dura o algunas verduras como el pepino, el calabacín....
- » Lavar los cepillos (preferiblemente en lavavajillas a una temperatura mínima de 80 °C).
- » El objetivo de la desinfección de vegetales en restauración es eliminar microorganismos patógenos como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, huevos de parásitos o la presencia de virus en superficie.

PARA LA DESINFECCIÓN DE VEGETALES SE RECOMIENDA

- » Utilizar productos específicos para la desinfección de vegetales o hipoclorito sódico (lejía), siempre que sea “apta para la desinfección de agua de bebida” (debe indicarlo en la etiqueta).
- » Preparar una disolución o baño con el producto desinfectante siguiendo las especificaciones de la ficha técnica del producto que indican el modo de empleo (dosis y el tiempo de aplicación).
- » Una vez transcurrido el tiempo de aplicación de la mezcla desinfectante someter el producto a un aclarado profundo con abundante agua fría fluyente.
- » Escurrir los vegetales, eliminando la mayor parte del agua.
- » Tras la desinfección de los vegetales, consumir inmediatamente o proceder a su almacenamiento en contenedores limpios y desinfectados. La refrigeración es fundamental para mantener la calidad microbiológica de las frutas y hortalizas limpias.⁽¹²⁾

PRECAUCIONES para la preparación de la disolución desinfectante con hipoclorito sódico (lejía): ⁽¹²⁾

- » La lejía debe estar etiquetada como “apta para la desinfección de agua de bebida”.
- » Preparar la disolución desinfectante con agua fría. El agua caliente reduce el efecto desinfectante.
- » Preparar disoluciones de hipoclorito con una concentración de 70 mg/L, nunca tiene que superar los 80 mg/L. La recomendación es añadir 1,8 mL de lejía (40 g/L de concentración) para la preparación de un litro de disolución. (Ver Anexo)
- » Sumergir los vegetales durante 5 minutos y no superar ese tiempo.
- » Remover la fruta u hortaliza para favorecer el efecto desinfectante del hipoclorito de sodio.
- » En caso de utilizar dosificadores automáticos de lejía, controlar diariamente el correcto funcionamiento del dispositivo mediante comprobación de la concentración de cloro a través de tiras reactivas o kits de medición equivalentes.
- » Si se utilizan pastillas de cloro (sólido) disolver completamente en el agua antes de incorporar el producto.

3

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

Los vegetales, una vez recolectados, continúan respirando y, por tanto, tienden a deteriorarse con relativa rapidez. La conservación de vegetales requiere una atención especial ya que son un grupo de alimentos que suelen consumirse crudos, por lo que es muy importante mantener el máximo nivel de calidad y seguridad posible.

Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua. Esta característica resulta crucial para su correcta conservación debido a que, con el paso del tiempo, se produce una pérdida de humedad que puede condensar en las paredes y en el fondo de contenedor de alimentos favoreciendo la aparición de moho y acelerando el proceso de putrefacción de los vegetales.

Con objeto de evitar este deterioro, los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos no deben estar cerrados herméticamente y se recomienda que estén provistos de zonas de ventilación que eviten la condensación.

Se recomienda no reutilizar envases desechables como contenedores de alimentos.



La colocación de rejillas ARAVEN en la parte inferior de los contenedores permite la circulación de aire evitando la condensación y acumulación de agua en el fondo de los contenedores de vegetales.





Independientemente de la temperatura de conservación (refrigeración, congelación o ambiente) se recomienda gestionar los vegetales según el sistema FIFO/PEPS (First in, First out /Primero en Entrar, Primero en Salir), ordenados y separados en contenedores apropiados.

ARAVEN dispone de contenedores que cuentan con sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos (FIFO/PEPS).



Los contenedores para el almacenamiento de alimentos tienen que:

- ✓ Ser de materiales aptos para el contacto alimentario.
- ✓ Ser fáciles de limpiar y desinfectar a altas temperaturas (>80°C).
- ✓ Permitir identificar la suciedad cuando aparece.
- ✓ Evitar que tengan huecos o recovecos en los que pueda alojarse la suciedad.
- ✓ Permitir proteger los alimentos con tapas.
- ✓ Permitir la identificación de los productos de su interior con la información suficiente que permita su trazabilidad.



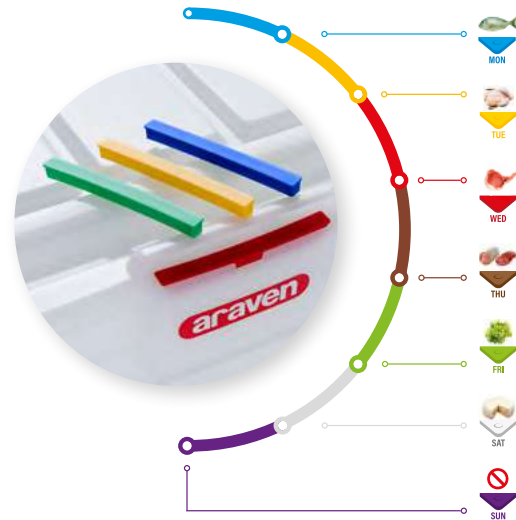
Los contenedores ARAVEN permiten conservar adecuadamente los vegetales, evitando su rápido deterioro.



Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

- ✓ Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
- ✓ Reducir el nivel de mermas por deterioro.

Los contenedores **ARAVEN**, gracias a su identificación de color (ColorClip), ayudan a prevenir la contaminación cruzada. Este sistema permite reconocer fácilmente los contenedores para que sean utilizados siempre con alimentos de la misma naturaleza. En el caso de vegetales será de color verde.



4 MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE VEGETALES

Cuando se van a consumir los vegetales crudos, sin ningún tratamiento térmico posterior, asegurar unas prácticas correctas de higiene permite controlar y reducir el riesgo de contaminación.



El coronavirus no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada.

Medidas preventivas durante la manipulación en cocina: ⁽¹⁰⁾

- ✓ El personal manipulador de alimentos debe usar mascarilla para el manejo de alimentos que se sirven en crudo y en el momento del emplatado. También cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- ✓ Proteger de la exposición ambiental todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos crudos que no van a someterse a tratamiento térmico.
- ✓ Proteger todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- ✓ Una vez cocinados, proteger los alimentos hasta el momento del emplatado.
- ✓ Proteger los platos fríos mediante tapas, cubreplatos, film transparente, papel de aluminio, etc. y mantener en refrigeración hasta su servicio.



5

UBICACIÓN DE LOS VEGETALES EN LOS ESPACIOS DE CONSERVACIÓN

Una **óptima organización de la cámara de conservación**, con una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza, cumplirá no sólo con el objetivo de **mejorar la productividad en la cocina**, sino también de **reducir los riesgos higiénico-sanitarios**.

Es **fundamental separar** siempre los **alimentos cocidos o listos para consumir** de los que aún están crudos y siempre que sea posible **establecer zonas según tipologías de alimentos en cámaras de refrigeración separadas**.

Es recomendable disponer de cámaras diferentes por tipos de alimentos. Cuando no sea posible mantener en cámaras separadas los vegetales destinados a ser cocinados, de los destinados a su consumo en crudo, se recomienda **colocar en la parte inferior de la cámara las frutas y verduras destinadas a un tratamiento térmico** (asado, cocción, ...) y en la **parte superior de la cámara las frutas y verduras destinadas a su consumo directo**.

No mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados.



ESTANTES SUPERIORES:

Frutas y verduras destinadas a comerse crudas.



ESTANTES INFERIORES:

Frutas y verduras destinadas a comerse elaboradas con **tratamiento térmico posterior**.



- ANEXO -

Recomendación de desinfección de frutas y verduras con una concentración de hipoclorito de sodio 0,007% (70 mg/L).

Tabla: Cantidad de lejía (ml) que hay que añadir para preparar diferentes cantidades de desinfectante. Esta tabla tiene en cuenta diferentes tipos de lejía.

Concentración final 0,007%

Volumen de agua (Litros)	Concentración de hipoclorito (g/L)				
	35	40	45	50	55
1	2	1,8	1,6	1,4	1,3
2	4	3	3,1	2,8	2,6
3	6	5,5	4,7	4,2	3,9
4	8	7	6,2	5,6	5,5
5	10	8,5	7,8	7	6,5
10	20	18	16	14	13
15	30	26	23	21	20
20	40	35	31	28	26

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

1

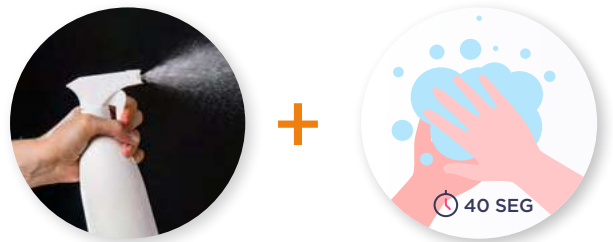
MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE CARNES Y PESCADOS

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).



Para la recepción de las materias primas en los servicios de restauración se recomienda: ⁽¹⁾

- » **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 de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » Se debe llevar a cabo una **desinfección** de aquellos **envases que no puedan retirarse** y 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.
- » Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deben desinfectar después de cada uso.
- » 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 cambian 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.



Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen.

Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

En la recepción de carnes y pescados hay que asegurar que se reciben a una temperatura adecuada (ver Anexo).⁽¹³⁾

Los alimentos se alteran principalmente por la acción de las bacterias, que son muy activas a temperatura ambiente. El frío no destruye los microorganismos, pero sí hace más lento o detiene su desarrollo.

Tras la recepción de las materias primas es importante garantizar que se mantiene la cadena de frío de los alimentos y trasladar los alimentos en la mayor brevedad posible a las cámaras de frío.



2 MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

1. Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
2. Reducir el nivel de mermas por deterioro.

Una correcta conservación de alimentos ricos en proteína es clave por varios motivos:

- ✓ Garantiza la higiene y seguridad alimentaria y la salud de los comensales, cumplimiento de la normativa. **Evita riesgos de contaminaciones bacteriológicas**, que en el caso de las proteínas pueden ser de gravedad.
- ✓ **Reduce la merma** de este tipo de alimentos, que generalmente son los más costosos de los almacenados en una cocina.
- ✓ Garantiza la calidad de las elaboraciones y su resultado final. **Mantiene las propiedades organolépticas** de los alimentos (color, sabor, textura...) asegurando que llegan al cliente en perfectas condiciones tras su elaboración.



Las carnes y pescados se deben conservar en cámaras de frío (refrigeración o congelación). Las temperaturas idóneas para conservar los alimentos dependen del tipo de producto o preparación (Ver Anexo).⁽¹³⁾

- » **Las cámaras frigoríficas** o de frío positivo **deben estar a temperaturas entre 0 y 8 °C**, en función del tipo de producto. Las temperaturas ideales de refrigeración se encuentran comprendidas entre 0 °C y +4 °C, pero la temperatura que debe tener una cámara de refrigeración con diversos productos se ajustará a la del que más frío necesite.



- » **Las cámaras de congelación** o frío negativo **deben estar a temperaturas inferiores a -18 °C**.



Medidas que se deben tener en cuenta en las cámaras de conservación:

- » El interior de las cámaras debe estar limpio y seco.
- » No se debe sobrecargar la capacidad de las cámaras.
- » Hay que **separar** adecuadamente los **alimentos** para facilitar la circulación del aire.
- » Hay que registrar la temperatura de las cámaras de conservación para asegurar su correcto funcionamiento.
- » **Es recomendable almacenar en diferentes cámaras los productos elaborados, los productos de origen animal y los de origen vegetal.** Cuando no sea posible la separación en diferentes cámaras por tipo de alimento, mantener una separación física entre ellos.
- » No dejar contenedores de alimentos apoyados directamente en el suelo.
- » **Identificar los productos con etiquetas** en que indiquen nombre del producto, origen, fecha de entrada en cámara, peso, etc.



Para evitar contaminaciones cruzadas es importante mantener una separación física entre alimentos crudos y cocinados y entre diferentes tipos de alimentos.



Los contenedores **ARAVEN**, gracias a su identificación de color (ColorClip), **ayudan a prevenir la contaminación cruzada**, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza.



CONSIDERACIONES PARA LOGRAR UNA CORRECTA CONGELACIÓN

- ✓ Ajustar la cantidad de alimento congelado a la unidad de consumo.
- ✓ **Usar recipientes adecuados** que permitan proteger y separar los productos congelados.
- ✓ Utilizar equipos de frío que aseguren una rápida congelación.
- ✓ **Evitar la formación de hielo y escarcha** porque dificulta el enfriamiento y perjudica el funcionamiento de las cámaras.
- ✓ **Mantener** los productos congelados **a una temperatura igual o inferior a -18 °C**.
- ✓ Limitar el tiempo de almacenamiento de los alimentos en congelación. A temperaturas de congelación la actividad metabólica continúa lentamente y largos periodos de congelación perjudican las características de sabor, color y textura y pueden aparecer “quemaduras por frío”.⁽¹⁴⁾

La “quemadura por congelación” o “quemadura por frío” es una alteración que reseca la superficie del alimento formando una costra que cambia el color del alimento, supone una pérdida de nutrientes y una disminución de la calidad del producto.



Proteger los alimentos durante la congelación ayuda a evitar la aparición de “quemaduras por frío”

Es importante que todo alimento que entre en un proceso de congelación quede herméticamente tapado. Se recomienda evitar el uso del film de plástico ya que su facilidad de rasgado hace que el alimento pierda su protección.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios, mejora la productividad y ayuda a una gestión eficiente de la cocina y a la implantación del sistema APPCC.

Introducir los alimentos en contenedores herméticos permite la optimización del espacio, el control de fechas de envasado, elaboración y pre-elaboración, o la identificación de los alimentos.

Organización en las cámaras de conservación:



BALDAS SUPERIORES: Colocar los **alimentos elaborados** en la parte superior de las cámaras. De esta manera, evitamos que encima de un alimento que ya ha pasado por el tratamiento térmico caiga cualquier tipo de resto que pudiera generar la contaminación cruzada.

BALDAS INTERMEDIAS: **Carnes y pescados crudos** se ubicarán sobre los estantes intermedios de las estanterías en las cámaras de conservación.

BALDAS INFERIORES: Aquellos **alimentos que desprendan más líquidos** para que, en el caso de algún derrame de dicho líquido, no se produjese una contaminación cruzada.

Para la correcta conservación de carnes y pescados se recomienda introducir el alimento en contenedores que se adapten a la porción o ración que posteriormente se utilizará en la elaboración.

A continuación, se muestran datos aproximados y orientativos para estimar las necesidades de contenedores partiendo de los volúmenes de alimentos que se quieran almacenar. Esta cantidad está muy influenciada no sólo por el tipo de alimento a conservar y su geometría sino también por el estado en el que se encuentra (fresco o congelado).

PROTEÍNAS



Alitas o Muslos de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2 litros H_2O
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 3,2 litros H_2O



Pechugas de Pollo

- ▶ Congeladas y ordenadas: 1 KG \rightarrow 2 litros H_2O
- ▶ Frescas y a granel directas de despiece: 1 KG \rightarrow 2,8 litros H_2O



Carne de Res/Ternera

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 KG \rightarrow 2,8 litros H_2O
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,6 litros H_2O



Carne de cerdo

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 KG \rightarrow 2,8 litros H_2O
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,6 litros H_2O



Pescados

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 KG \rightarrow 2,8 litros H_2O
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,4 litros H_2O



Los productos ARAVEN están provistos de elementos orientados a la excelencia operativa que facilitan la gestión de la materia prima almacenada asegurando la óptima conservación de las propiedades organolépticas de estos alimentos.

Para conseguir una correcta conservación de carnes y pescados se recomienda utilizar:

- ✓ Sistemas de drenado y evacuación del exudado desprendido de la proteína fresca o en fase de descongelación.
- ✓ Contenedores provistos de tapa que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.
- ✓ Para el caso de proteína ya porcionada/fileteada se recomienda la utilización de un contenedor hermético con rejilla para evitar la deshidratación superficial del alimento.
- ✓ Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.
- ✓ Contenedores con paredes lisas y sin recovecos que permitan una fácil limpieza.

Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene nutrientes y una elevada humedad que **favorecen la proliferación bacteriana** y el rápido deterioro de los alimentos.

Para una correcta conservación de estos alimentos **se recomienda la utilización de rejillas y cubetas perforadas que permitan la separación del exudado** del propio alimento.



Las cubetas perforadas y rejillas ARAVEN permiten conservar las carnes y los pescados sin que los líquidos estén en contacto con los alimentos. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

La rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo de este evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.



ARAVEN cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.

MEDIDAS PARA UNA CORRECTA DESCONGELACIÓN

Para la descongelación de carnes y pescados cambiar los productos del congelador a la cámara frigorífica. La descongelación a temperaturas de 5-7 °C o inferiores, reduce la velocidad de proliferación de los microorganismos.

En ningún hay que descongelar un producto sobre una superficie a temperatura ambiente, puesto que las bacterias causantes de enfermedades de transmisión alimentaria son capaces de reproducirse rápidamente en carnes y pescados.



Hay que descongelar los alimentos a temperatura de refrigeración



Es conveniente poner el alimento en la parte inferior de la cámara, en un contenedor con tapa de apoyo para evitar que los líquidos exudados que se liberan durante la descongelación se derramen sobre otros alimentos, sin el envase original y preferiblemente el alimento se pondrá sobre una superficie con rejilla o cubetas perforadas para separarlo de los exudados.

El tiempo estimado de descongelación es de aproximadamente 10 h / Kg de alimento y es conveniente que el producto descongelado se consuma en las siguientes 24-48 horas. ⁽¹⁴⁾

El alimento descongelado nunca se debe volver a congelar.







Los contenedores, cubetas, rejillas y tapas ARAVEN han sido diseñados en base a criterios de higiene y seguridad alimentarias que permiten tanto el drenado del exudado como el tapado y la correcta conservación de las proteínas de origen animal.

3

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

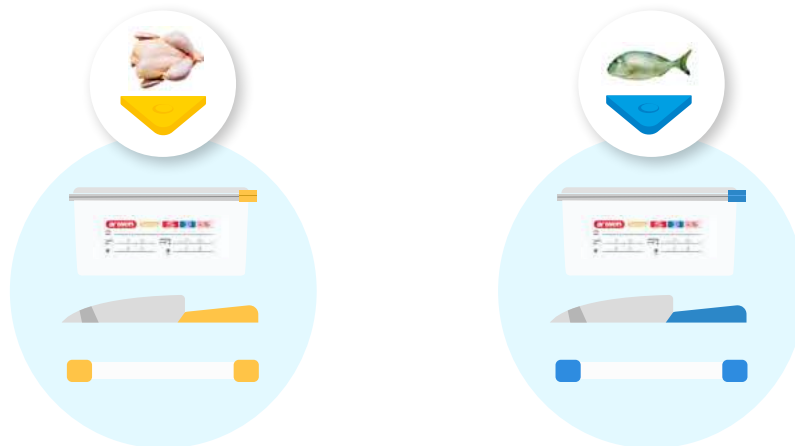
Durante la manipulación de carnes y pescados hay que tener especial cuidado en **mantenerlos fuera del rango de temperaturas de peligro de proliferación bacteriana (8 °C a 65 °C)**. Se debe proceder cuanto antes a su cocinado o conservación en frío, evitando trabajar en ambientes con exceso de calor.

Los alimentos cocinados que no van a ser consumidos inmediatamente deben mantenerse en caliente mediante sistemas que garanticen que en todos los puntos se alcanzan temperaturas iguales o superiores a 65 °C, o enfriarse inmediatamente consiguiendo una temperatura en el centro del alimento de 8 °C en menos de 2 horas, mediante abatidores de temperatura.

Separar siempre los alimentos crudos, de los cocinados y de los que se consumirán en crudo y ya están limpios.

Las **zonas de trabajo** con alimentos crudos deben estar siempre **separadas** de las zonas de trabajo con alimentos cocinados y precocinados.

Utilizar utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, tablas de cortar, etc.) para manipular los alimentos crudos. La utilización de tablas de corte diferentes para cada alimento evita la contaminación cruzada.



La **esquina de color** de la tabla de ARAVEN **identifica el tipo de alimento a manipular**. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar las superficies de trabajo según grupos de alimentos y evitan la contaminación cruzada.

PESCADOS



AVES



CARNES ROJAS



CARNES ELABORADAS

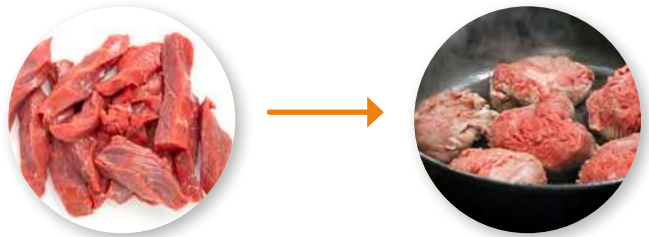


Cocinar suficientemente los alimentos, especialmente, las carnes rojas, las aves, los huevos y los pescados. Los asados de carne y pollo cocinarlos a temperaturas superiores a 75 °C en el centro. Si en el momento del servicio el alimento no está a una temperatura aproximada a los 65 °C será necesario recalentar para eliminar los posibles microorganismos que se hayan desarrollado durante la conservación del alimento.

A continuación, se mencionan medidas especiales de manipulación en algunos tipos de alimentos:

CARNE PICADA

- » La trituration de la carne favorece la contaminación y el peligro de toxiinfección, ya que aumenta la superficie de contacto con el aire. Por eso, cuando se manipulan carnes picadas hay que extremar las medidas de higiene.
- » Aunque la normativa vigente permite la conservación de la carne picada de elaboración propia durante 24 horas a temperaturas inferiores a 2 °C ⁽¹³⁾, la recomendación es evitar su conservación y realizar su cocción inmediatamente tras el picado.



PESCADOS

- » Las vísceras (tripas) de los pescados deben retirarse de forma inmediata a su recepción (preferiblemente deben adquirirse eviscerados) salvo aquellos casos que por razones gastronómicas no se requiera el eviscerado.
- » Los productos de la pesca deben congelarse a una temperatura igual o inferior a -20 °C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas para eliminar posibles parásitos que se encuentren en el pescado (Anisakis).⁽¹⁵⁾
- » Si el pescado se cocina, hay que hacerlo a temperaturas de 60-70 °C durante un minuto como mínimo en toda la pieza.



- ANEXO -

Temperaturas reglamentarias para la conservación de carnes y pescados.

TIPO DE PRODUCTO	TEMPERATURA DE COSERVACIÓN
Carnes frescas de ovinos, porcinos, bovinos, caprinos y equinos.	≤ 7 °C
Carnes frescas refrigeradas de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre.	≤ + 4 °C
Carnes picadas y preparados de carne picada.	≤ + 2 °C
Despojos refrigerados.	≤ 3 °C
Carnes y despojos congelados.	≤ - 12 °C
Carne picada.	≤ 2 °C
Pescados fresco y refrigerado.	≤ 0 °C (T ^a próxima a la de fusión del hielo)
Moluscos bivalvos vivos.	A la T mínima que garantice su viabilidad (En torno a 8 °C)
Platos cocinados cárnicos: con un periodo de duración inferior a 24 horas.	≤ 8 °C
Platos cocinados cárnicos: con un periodo de duración superior a 24 horas.	≤ 4 °C
Platos cocinados cárnicos congelados.	≤ - 18 °C
Platos cocinados cárnicos calientes.	≥ 65 °C
Descongelación de productos, con tratamiento térmico posterior.	≤ 8 °C
Descongelación de productos, sin tratamiento térmico posterior.	≤ 4 °C

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

1

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SECOS



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



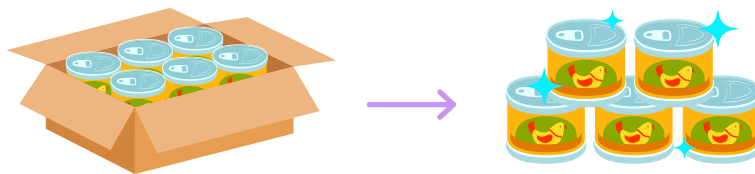
Presentación o servicio de los alimentos

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: ⁽¹⁶⁾

- » **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**.

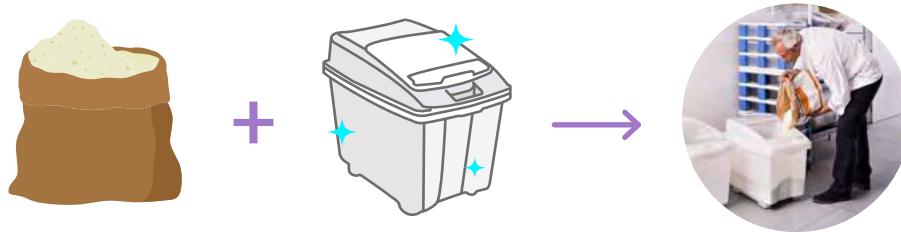


+



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. ⁽¹⁷⁾
 - » **No introducir embalajes** de transporte de las materias primas **en las zonas de elaboración**. ⁽¹⁷⁾
 - » 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. ⁽¹¹⁾
- ✓ 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. ”

2 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.

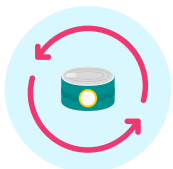
Aunque los productos secos o no perecederos, como legumbres, arroz, pastas, etc., presentan muchas menos dificultades de conservación en términos de tiempo y almacenamiento que productos como los vegetales o las carnes y pescados, hay que tener en cuenta una serie de medidas para su correcta conservación.



- **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. ⁽¹⁷⁾
- Las estanterías deben estar construidas con materiales lisos, resistentes a la corrosión, inocuos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. ⁽¹⁷⁾
- Ubicar los productos de forma ordenada e identificar correctamente las materias primas de modo que no sea fácil confundirlos. ⁽¹⁷⁾
- Evitar el contacto entre los diferentes productos. ⁽¹⁷⁾
- Los productos en ningún caso deben estar en contacto con el suelo. ⁽¹⁸⁾
- Minimizar la presencia de embalajes originales en las instalaciones de almacenamiento. ⁽¹⁸⁾
- Revisar periódicamente el correcto estado de los almacenes. ⁽¹⁷⁾

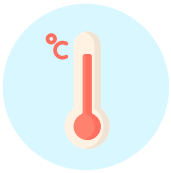
Controlar el stock de los almacenes. Se recomienda tener un inventario de todos los productos existentes en el almacén y establecer la frecuencia para revisar la cantidad y estado de los productos.

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. ⁽¹⁹⁾

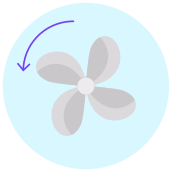


Rotación del producto: es recomendable utilizar el sistema de gestión FIFO/PEPS (First In, First Out / Primero en Entrar, Primero en Salir). Es importante **identificar todos los productos** almacenados con la **fecha de entrada** en el almacén y las **fechas de caducidad o consumo preferente** de los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





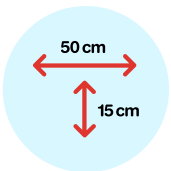
Temperatura: los espacios de almacenamiento deben mantenerse frescos, secos y con buena ventilación. Es recomendable que la temperatura de estos espacios se mantenga entre 10 °C y 20 °C.



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%**.

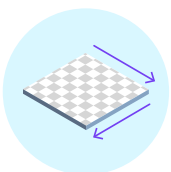


Distanciamiento: asegurar que la disposición de los alimentos y envases permita una correcta circulación del aire y que no entren en contacto con el suelo. Se recomienda una distancia mínima de 15 cm del suelo.



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.

Los contenedores ARAVEN son la herramienta perfecta para un óptimo almacenamiento y conservación de los alimentos en diferentes condiciones de temperatura con la máxima higiene y seguridad alimentaria. A continuación, se aportan sugerencias para el trasvase de algunos alimentos secos:

SECOS


Arroz
 1 ^{KG} → 1,1 litros


Legumbres
 1 ^{KG} → 1,4 litros


Harina
 1 ^{KG} → 1,7 litros


Azúcar
 1 ^{KG} → 0,63 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, cacahuets, 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.

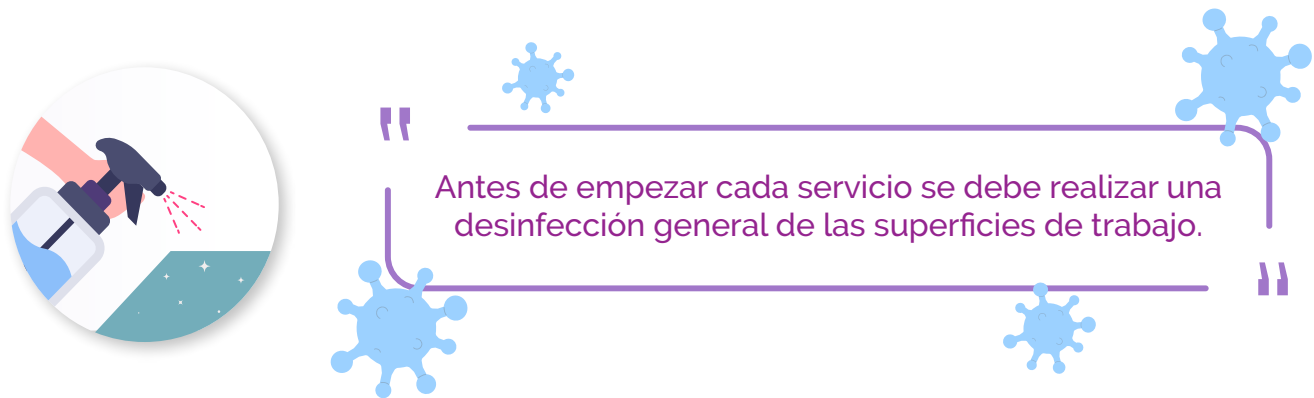


3

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS

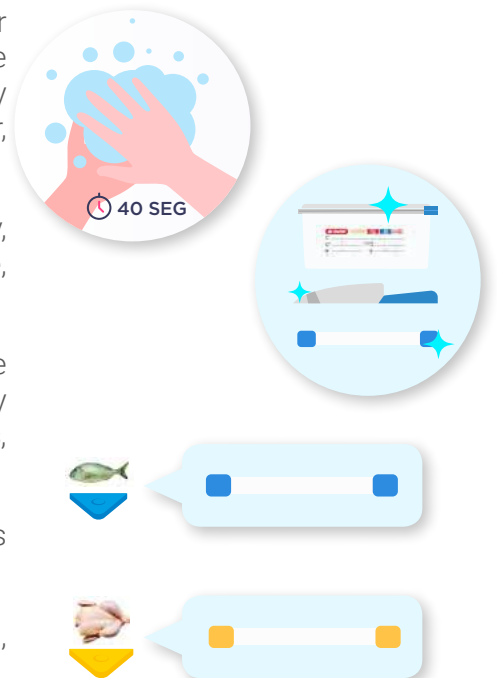
Se recomienda respetar las cuatro normas básicas (**limpiar, separar, cocer y enfriar**) para preparar alimentos seguros y prevenir cualquier toxiinfección alimentaria, y especialmente mantener una cuidadosa higiene de las manos.

Medidas específicas en la manipulación de alimentos para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2.



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: ⁽²⁰⁾

- » **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. ⁽¹⁷⁾
- » 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.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS

1 PRODUCTOS ELABORADOS: DEFINICIÓN

Un producto elaborado o comida preparada, es una elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Puede presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional. ⁽²¹⁾

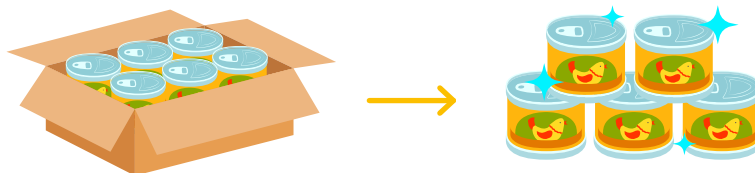
2 MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS

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).

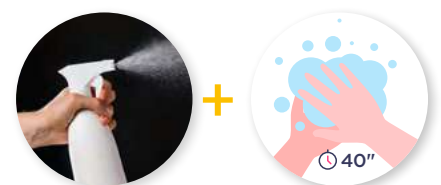


Para la recepción de las materias primas en los servicios de restauración se recomienda: ⁽¹¹⁾

- » **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. ⁽¹¹⁾
 - » **No introducir embalajes** de transporte de las materias primas **en las zonas de elaboración**. ⁽¹¹⁾
 - » 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. ⁽²²⁾
-
- ✓ Los alimentos elaborados se deben mantener en frío hasta su cocción o regeneración, sacándolos del frío según se necesite. ⁽²²⁾
 - ✓ En la recepción de productos elaborados hay que garantizar que no se rompe la cadena de frío entre las fases de recepción y almacenamiento (en refrigeración o congelación).
 - ✓ 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 elaborados se traspasan a sistemas de almacenamiento del propio 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 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS

Conservar los **alimentos elaborados** en las condiciones de humedad y temperatura que indica el fabricante del producto.

Todos los productos elaborados tienen que estar **perfectamente identificados** en las zonas de almacenamiento.

Hay que hacer una buena **gestión de los alérgenos** con el fin de evitar alergias y/o intolerancias.

Los **productos para alérgicos** (sin gluten, sin huevo, sin leche, etc.) se deben almacenar **separados del resto**, en **recipientes cerrados**, tanto en la despensa como en la nevera (estanterías diferentes, cajas, armarios, etc.).

Guardar siempre las **fichas técnicas** de los proveedores para posteriores consultas y etiquetas originales de los productos.



4

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS

Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado al contexto de la COVID-19.



4.1

DIRECTRICES Y RECOMENDACIONES EN LAS ZONAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTAGIO POR EL CORONAVIRUS SARS-COV-2

- ✓ Separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.
- ✓ Realizar una desinfección general de las superficies de trabajo antes de empezar cada servicio.
- ✓ Disponer de dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos.
- ✓ Utilizar papel para el secado de manos y desechar en cubos de basura con tapa de accionamiento no manual.
- ✓ Realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados al finalizar la jornada.
- ✓ En las zonas de preparaciones se debe extremar la higiene en la manipulación de los envases para evitar contaminaciones cruzadas.

4.2

CONSIDERACIONES GENERALES EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS

Los **productos elaborados** que deban conservarse para su servicio y consumo posterior son objeto de algunas recomendaciones básicas en materia de higiene y seguridad alimentarias.

Separar, espacialmente o temporalmente, la manipulación y preparación de materias primas de **diferentes tipos de alimentos** (vegetales, cárnicas o pescados principalmente) para evitar potenciales contaminaciones cruzadas. ⁽²⁴⁾

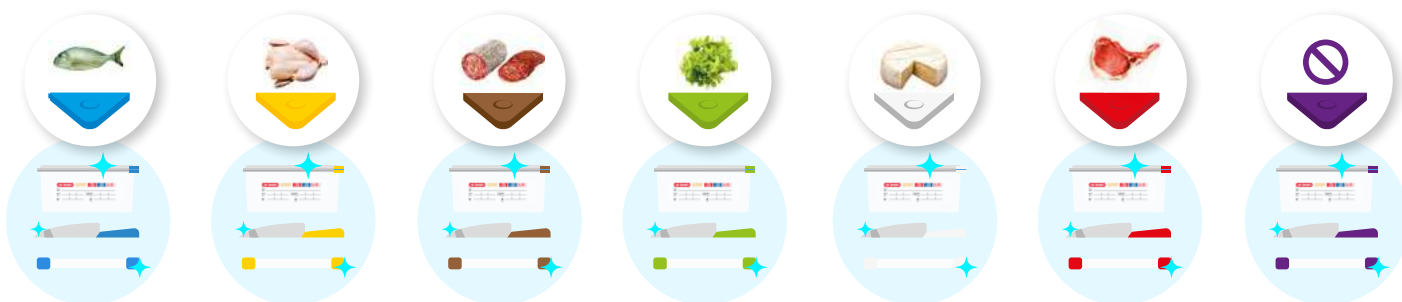


Separar, espacialmente o temporalmente, la zona de **elaboración en frío** de la zona de **elaboración en caliente**. ⁽²⁴⁾



Nunca deben manipularse a la vez, en las mismas zonas alimentos crudos y alimentos semielaborados o elaborados.

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



Elaborar con la **mínima antelación posible** al tiempo de su consumo las comidas preparadas que no se vayan a congelar o refrigerar.

Mantener en recipientes adecuados, cerrados e identificados el excedente de los alimentos preparados. ⁽²⁴⁾

4.3

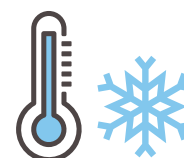
MEDIDAS HIGIÉNICAS ESPECÍFICAS EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ELABORACIONES FRÍAS

Utilizar mascarilla en aquellos casos en los que no hay tratamiento térmico durante la elaboración. ⁽²⁴⁾

Se desaconseja el uso de guantes de látex por las potenciales reacciones alérgicas que desencadena en personas sensibles: usar guantes desechables de vinilo o nitrilo.

Si las **elaboraciones culinarias frías** se componen de productos sometidos a tratamiento térmico, como por ejemplo arroz o pasta para ensaladas, marisco, vegetales hervidos, etc., estas pre-elaboraciones deben ser enfriadas en el menor tiempo posible, previamente al ensamblaje. ⁽²⁴⁾

Una vez preparadas, **las elaboraciones frías se deben proteger** en contenedores con tapa y se deben **mantener en refrigeración** a un máximo de 3 °C hasta su servicio. ⁽²⁴⁾



Max. 3 °C

La preparación de alimentos entre cuyos ingredientes figure **el huevo y que no se vayan a someter posteriormente a un tratamiento térmico que alcance un mínimo de 75 °C** (por ejemplo: mayonesa, salsa rosa, mousses, merengue, tiramisú u otros similares) debe realizarse con ovoproductos de origen industrial, líquidos o desecados, pasteurizados o esterilizados y **no deben conservarse más de 24 horas** tras su elaboración, ni siquiera en refrigeración. ⁽²²⁾

Es recomendable que la zona específica para la manipulación de este tipo de productos sea un cuarto frío para reducir al mínimo las manipulaciones de alimentos en las zonas de cocción. Cuando la cocina sea pequeña se podrá recurrir a la separación temporal: no realizar simultáneamente operaciones con alimentos crudos y elaborados, y procediendo a limpiar y desinfectar la zona tras el cambio de cada tarea.



“ Todos los equipos y utensilios empleados en la preparación de alimentos deben ser limpiados y desinfectados tras su utilización. ”

4.4

MEDIDAS HIGIÉNICAS ESPECÍFICAS EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ELABORACIONES CALIENTES

Durante el tratamiento térmico de cocción y/o conservación, el **centro del alimento** debe alcanzar una temperatura de, al menos, **65 °C** (y por un tiempo no inferior a **2 min**); aunque se recomienda que esta temperatura sea de 75 °C o incluso 80 °C para disponer de un margen de seguridad más amplio. ⁽²⁴⁾

Una vez que se ha realizado la elaboración en caliente (cocción) proceder a la conservación en caliente, o bien proceder al enfriamiento, es decir, al abatimiento de temperatura.



- ✓ **Minimizar el tiempo que se mantiene a temperatura ambiente**, estableciéndose el límite en 30 minutos o que no descienda de 65 °C. ⁽²⁴⁾
- ✓ **Enfriar rápidamente**. Garantizar un descenso de la temperatura en el centro del alimento desde los 65 °C o temperaturas superiores hasta los 8 °C en menos de dos horas. ⁽²²⁾

5

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS

Proteger de la exposición ambiental todos los alimentos procesados hasta el momento de su consumo. La aplicación de un tratamiento térmico a un alimento no garantiza que no haya una contaminación posterior.

5.1

CONSERVACIÓN EN CALIENTE

La conservación de productos elaborados en caliente se puede realizar mediante diferentes técnicas:



BAÑO MARÍA SIMPLE O BAÑO MARÍA TERMOSTÁTICO:

El recipiente que contiene el alimento se introduce en agua hirviendo o vapor. Este método mantiene a temperatura uniforme, siendo adecuado para **sopas y caldos**. Los baños deben rellenarse frecuentemente y comprobar su temperatura con regularidad.



MESAS CALIENTES:

Las bandejas que se colocan sobre las mesas (Ej. servicios **buffet o comedores** escolares), se calientan desde la parte inferior. Se recomienda disponer los alimentos preparados en **pequeñas cantidades** e incrementar la **frecuencia de reposición**. De esta manera se evita la pérdida de calor que se produce en la parte superior de grandes porciones que favorece el desarrollo de microorganismos.



LÁMPARAS DE INFRARROJOS:

Las lámparas son utilizadas para **alimentos de poco grosor** y requieren que los alimentos **se repongan con frecuencia** ya que pueden secarse y encogerse.



ARMARIOS CALIENTES:

Se utilizan para **pasteles, pescados y patatas fritas**, y a veces, para **carnes emplatadas**. La temperatura de los alimentos debe comprobarse con regularidad porque las corrientes de aire los enfrían.

PAUTAS PARA EL CORRECTO MANTENIMIENTO EN CALIENTE

- » Seleccionar la técnica más adecuada en función del tipo de elaboración.
- » Mantener los alimentos elaborados a temperatura **igual o superior a 65 °C**. Comprobar la temperatura con regularidad.
- » El tiempo de mantenimiento en caliente **no debe superar las 3 horas**.
- » Los equipos de mantenimiento en caliente deben alcanzar los 65 °C antes de colocar los alimentos en ellos.
- » En los baños María, la temperatura del agua debe superar 80 °C y se debe maximizar la superficie de contacto entre el agua y el recipiente que contiene la elaboración.
- » Si la temperatura del sistema de conservación en caliente es inferior a 65 °C, se debe proceder a la recalentamiento de la elaboración a una temperatura superior a 75 °C y a la revisión del equipo.
- » Se recomienda la utilización de tapas o elementos que eviten derrames de las preparaciones en los equipos/ contenedores de conservación isotérmica que puedan generar una contaminación posterior.
- » Efectuar un control diario de las temperaturas de los espacios donde se conservan los productos elaborados, incluyendo baños María, carros y mesas calientes, expositores, etc.

5.2

CONSERVACIÓN EN FRÍO

Se debe minimizar el tiempo de permanencia a **temperatura ambiente** de productos elaborados que vayan a consumirse en frío (**máximo 30 minutos**).

Mantener la cadena de frío de los alimentos elaborados hasta su cocción, recalentamiento o servicio.

PAUTAS PARA EL ENFRIAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS

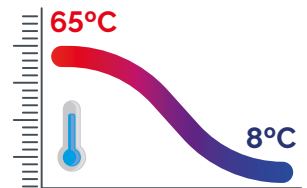
Los alimentos cocinados se deben enfriar rápidamente (abatir) para evitar la proliferación de microorganismos, mediante técnicas y/o equipos que garanticen un **descenso** de la temperatura en el centro del alimento desde los **65 °C a menos de 8 °C en menos de dos horas**.



Abatir no debe confundirse con conservar los alimentos en cámaras refrigeradas.

Para conseguir un rápido descenso de la temperatura de un alimento se pueden emplear diferentes técnicas:

- » Baño de hielo
- » Nitrógeno líquido
- » Abatidor de temperatura



USO CORRECTO DE ABATIDORES DE TEMPERATURA

- » Distribuir el alimento cocinado en pequeñas porciones acelera el proceso de enfriamiento.
- » No se deben introducir alimentos calientes en neveras que no están preparadas para tal fin.
- » Para asegurar el correcto funcionamiento de un abatidor de temperatura no se debe superar la capacidad máxima de los mismos.
- » No se deben introducir en los abatidores preparaciones de alimentos a temperaturas superiores a 55 °C. El alimento cocinado se debe traspasar a recipientes de menor tamaño y enfriarlo hasta 55 °C, antes de introducirlo en un abatidor de temperatura.
- » Introducir alimentos a temperaturas superiores a 55 °C puede tener consecuencias negativas:

Efecto iglú: Formación de escarcha en la superficie del alimento, impidiendo que el paso del frío al interior. Este proceso favorece la proliferación de microorganismos y procesos fermentativos.

La mecánica del abatidor se puede dañar y hay un sobrecoste de energía.

- » No se deben introducir alimentos calientes en neveras o cámaras junto a otros alimentos ya que aumentarán la temperatura ambiental de la cámara y con ello la temperatura del resto de los alimentos.
- » Cuando se termine la jornada se debe asegurar que el abatidor queda apagado con la puerta abierta y que no queda ningún alimento en el interior.



Después del enfriamiento rápido, los productos preparados deben **conservarse a una temperatura comprendida entre 1°C y 4°C** hasta su posterior recalentamiento o consumo final.

Para preservar las comidas refrigeradas de una posible contaminación, éstas se guardarán en recipientes con tapas adecuadas, idealmente herméticas.

6

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA REGENERACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS

La regeneración es el proceso por el cual una comida preparada mantenida en refrigeración o congelación es sometida a un tratamiento térmico que eleva su temperatura hasta la de servicio (al menos 65 °C) con la finalidad de servirlo en condiciones higiénicas y gastronómicas. ^{(22) (24)}

Es muy importante conseguir el aumento de temperatura en el menor tiempo posible para evitar la proliferación de microorganismos.

PAUTAS PARA EL PROCESO DE REGENERACIÓN

- » Los alimentos solo deben ser regenerados una vez (evitar recalentamientos múltiples).
- » Se deben utilizar procedimientos que permitan alcanzar temperaturas superiores a 75 °C en el interior del producto lo más rápidamente posible (idealmente en menos de 1 hora).
- » No utilizar sistemas de mantenimiento en caliente (carros calientes, baños María, etc) para la regeneración de alimentos, ya que no disponen de la potencia necesaria.
- » Los alimentos líquidos (salsas, caldos...) deben llevarse a ebullición.
- » Los alimentos regenerados deberán mantenerse a una temperatura de al menos 70 °C en el interior del producto hasta su consumo.

7

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA REGENERACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS

Medidas que se deben tener en cuenta en las cámaras de conservación:

- ✓ El interior de las cámaras debe estar limpio y seco.
- ✓ No se debe sobrecargar la capacidad de las cámaras.
- ✓ Separar adecuadamente los alimentos para facilitar la circulación del aire.
- ✓ Registrar la temperatura de las cámaras de conservación para asegurar su correcto funcionamiento.
- ✓ Identificar los productos con etiquetas en las que se indique nombre del producto, origen, fecha de entrada en cámara, peso, etc.
- ✓ No dejar contenedores de alimentos apoyados directamente en el suelo.



Introducir los alimentos en **contenedores herméticos** permite la optimización del espacio y permite una gestión eficiente en los servicios de restauración.



Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios y mejora la productividad en la cocina.

Proteger adecuadamente los alimentos elaborados **reduce el riesgo de contaminación cruzada**, así como la **transmisión de olores** de unos productos a otros.

Es recomendable almacenar las materias primas, los productos elaborados, los productos de origen animal y los de origen vegetal en **diferentes cámaras**. Cuando no sea posible la separación en diferentes cámaras según el tipo de alimento, mantener la separación física de los distintos tipos de alimentos.



Colocar los alimentos elaborados en la parte superior de las cámaras para evitar una posible contaminación cruzada por derrame de otros alimentos.

Los alimentos elaborados y de consumo no inmediato deben **identificarse con la fecha de elaboración y respetar la vida útil** del producto.

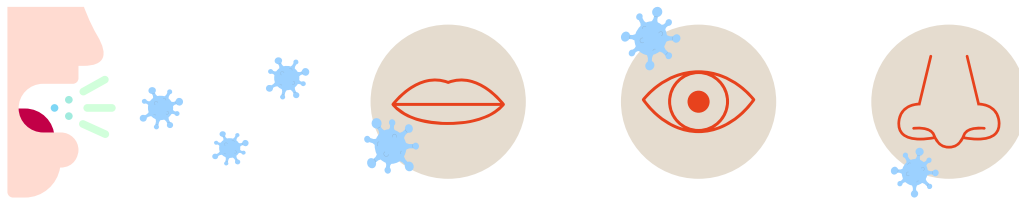


Las estanterías / baldas están perforadas para facilitar la circulación del aire frío y están desprovistas de ángulos agudos, rincones o salientes para evitar acumulo de restos de alimentos y de agua de condensación.

POSTERS: "HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"

¿ CÓMO SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS ?

A través de secreciones respiratorias por parte de una persona infectada.



¿ SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS POR LOS ALIMENTOS ?

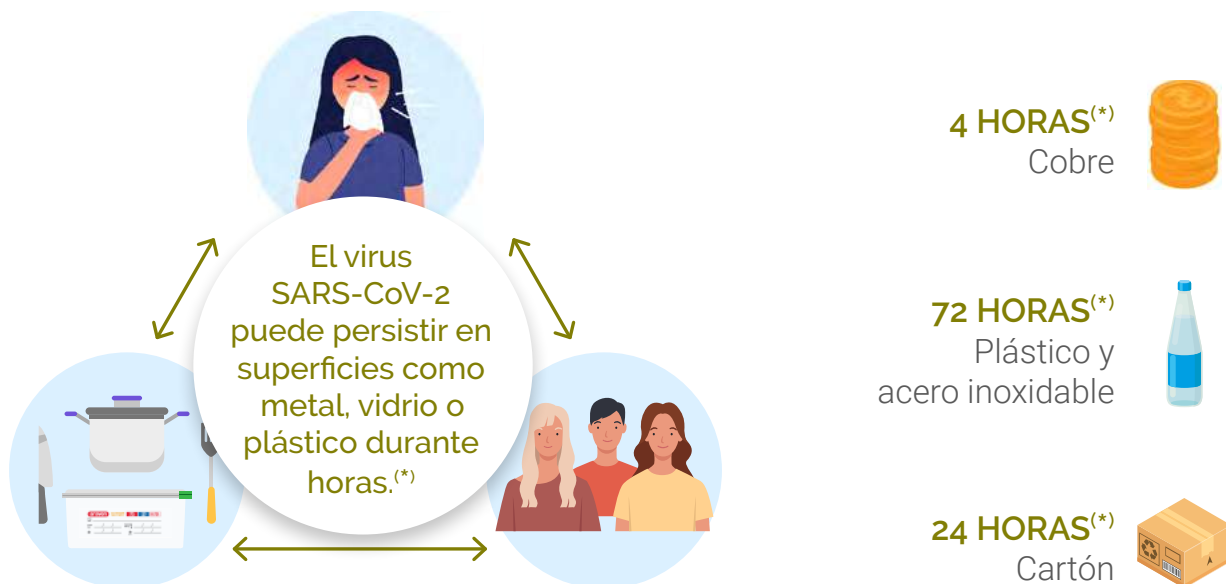


“ Actualmente **NO HAY PRUEBAS** que indiquen la transmisión del coronavirus por alimentos. ”



¡RECUERDA!

¿ CUÁNTO TIEMPO SOBREVIVE EL COVID-19 EN SUPERFICIES ?

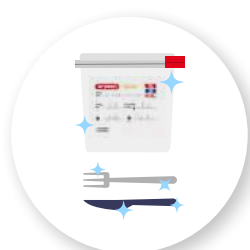


(*) Dependiendo de la condiciones de humedad relativa y temperatura.

¿ QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS PODEMOS TOMAR ?



Reforzar prácticas de higiene.



Protección de utensilios a exposición ambiental.



Desinfección de instalaciones y equipo.



Eliminación de cartón y plástico.

NUESTRA PRIORIDAD ES CUIDAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

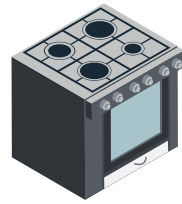


POSTERS: "HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"



SUPERFICIES AMBIENTALES

Son procedimientos efectivos la limpieza con **agua y detergente** y la aplicación de **desinfectantes**.



SUPERFICIES DE ACERO

Se recomienda utilizar productos desinfectantes sin cloro, como **peróxidos o fenólicos**.



RECOMENDACIÓN

Usar **materiales** de limpieza desechables y **evitar materiales absorbentes** como trapos o bayetas.

USO ADECUADO LEJÍA

Cuando utilicemos lejía (hipoclorito de sodio) como desinfectante se recomienda:

- ✓ Diluir la lejía en agua fría (el agua caliente reduce su efectividad).
- ✓ Preparar la dilución cada día para asegurar el poder desinfectante.
- ✓ Las superficies deben aclararse con agua limpia después de un tiempo de contacto suficiente.
- ✓ No mezclar la lejía con otros productos desinfectantes que generen vapores tóxicos.
- ✓ Utilizar concentraciones de lejía del 0,1% para conseguir efecto desinfectante:



PRODUCTO	MODO DE EMPLEO	OBSERVACIONES
Lejía comercial de 50 g/l	Añadir 20 ml de lejía en 1 litro de agua	Una cuchara sopera tiene entre 15 y 20 ml aproximadamente
Lejía comercial de 40 g/l	Añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua	

PRECAUCIONES

Utilizar siempre productos desinfectantes autorizados:

Seleccionar el desinfectante **de acuerdo al tipo de superficie** que se va a desinfectar.



Utilizar desinfectantes específicos para superficies y materiales que estarán en contacto con alimentos.



No mezclar desinfectantes, puede tener efectos tóxicos.



Para una desinfección efectiva **seguir las indicaciones del fabricante** (guardar las fichas técnicas).



¿ QUÉ CARACTERÍSTICAS DEBE TENER EL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS ?



El material no debe transmitir sustancias tóxicas.



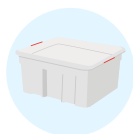
No debe transmitir olores ni sabores.



No debe ser de un material absorbente.



Deben ser resistentes a la corrosión.

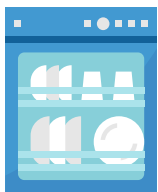


Deben ser resistentes a repetidos procesos de limpieza y desinfección.

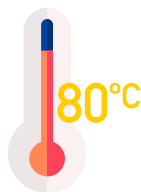


Deben ser superficies lisas sin hoyos y grietas.

¿ CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA ?



Verificar el correcto funcionamiento del lavavajillas.



Lavar los utensilios de cocina, preferiblemente en lavavajillas, con ciclos de aclarado que alcancen temperaturas de 80 °C.



Si se requiere lavado manual, se deben seguir los pasos habituales (lavar y enjuagar) y secar con toallas de papel desechable.



Vajilla, cubertería, cristalería y utensilios de cocina deben ser lavados, preferiblemente en el lavavajillas.

¿ QUÉ RECOMENDACIONES DEBEMOS SEGUIR ?



Se desaconseja el uso de desinfectantes para la limpieza de envases de cristal, de plástico y las latas, ya que algunos son porosos y permiten la transmisión de la sustancia desinfectante.



Se recomienda no reutilizar envases desechables como contenedores de alimentos.



Es necesario PROTEGER de la exposición ambiental los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y los utensilios de cocina cuando no se estén utilizando.

POSTERS: "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS"

VEGETALES

En el caso de productos frescos, como los vegetales, **cambiar del contenedor del proveedor a uno limpio y desinfectado** en la zona de recepción.



Es importante **elegir un contenedor con una capacidad adecuada** de acuerdo al tamaño de vegetal:

Tamaño medio:
Manzanas, tomates, etc...



Tamaño grande:
Sandías, papaya, etc...

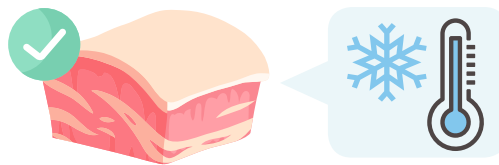


Vegetales de hoja:
Lechuga, escarola, etc...

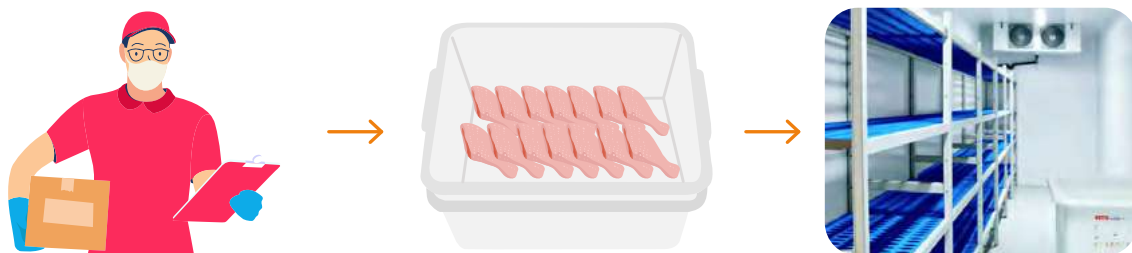


CARNES Y PESCADOS

En la recepción de carnes y pescados hay que **asegurar que se reciben a una temperatura adecuada**.

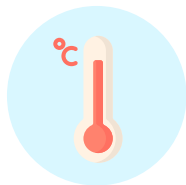


Es importante **garantizar la cadena de frío de los alimentos** y trasladar los alimentos en la mayor brevedad posible a las cámaras de frío.

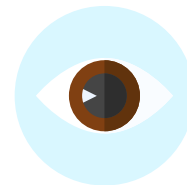


ALIMENTOS SECOS

La zona de recepción debe tener una temperatura menor de 25 °C.



Realizar controles visuales.



En los productos a granel, **no mezclar** en un mismo contenedor **materia prima de diferentes lotes**.



Comprobar el etiquetado (fechas de consumo).

L022/14
01/2020

Cuando se reciben los productos elaborados y se traspasan a sistemas de almacenamiento del propio establecimiento, hay que identificarlos, con la información de la etiqueta original.

ALIMENTOS ELABORADOS

Los alimentos elaborados se deben mantenerse en frío hasta su cocción.



Comprobar el etiquetado (fechas de consumo).

Nº DE LOTE
1411
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE
03 2020

Cuando los productos elaborados se traspasan a sistemas de almacenamiento del propio establecimiento, hay que identificarlos, con la información de la etiqueta original.



POSTERS: "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS"

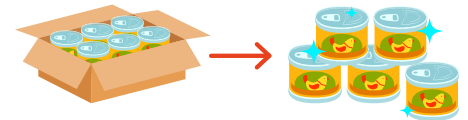
RECOMENDACIONES



Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.



Asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad.



Retirar los embalajes de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico).



Desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.



Los justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor.



Tras la recepción se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos.

OTRAS CONSIDERACIONES



Cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP).



Los alimentos recepcionados deben ser controlados para asegurar la temperatura, el etiquetado, vida útil y condiciones higiénicas.



Cuando los productos se cambien a contenedores propios del establecimiento, asegurarse que están limpios y desinfectados.



Mantener registros que demuestren las comprobaciones realizadas a la recepción de los productos.



Identificar los contenedores utilizados que permita garantizar la trazabilidad.



Contar con un plan de control de proveedores.



No introducir embalajes de transporte de las materias primas en las zonas de elaboración.

- BIBLIOGRAFÍA -

1. Food and Agriculture Organization. Codex alimentarius: food hygiene basic texts (Nº. Ed. 3). FAO; 2004. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
2. World Health Organization. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). WHO; 2019. Situation Report - 66.
3. Organización Mundial de la Salud. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. OMS; 2020. Orientaciones provisionales.
4. Van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., & Williamson, B. N. & Lloyd-Smith, J.O. (2020). Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. *New England Journal of Medicine*, 382(16), 1564-1567.
5. Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., & Steinmann, E. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biocidal agents. *Journal of Hospital Infection*.
6. Ministerio de Sanidad. Productos virucidas autorizados en España; 2020. Secretaria general de Sanidad. Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación. Gobierno de España.
7. Ministerio de Sanidad. Covid-19 Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. 2020. Gobierno de España.
8. World Health Organization. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. WHO; 2020. Interim guidance.
9. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. COVID-19 y Seguridad Alimentaria. AESAN; 2020. Información para los consumidores.
10. Basque Culinary Center-Eurotoques. Protocolo especial COVID-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración. BCC; 2020.
11. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.
12. Generalitat de Catalunya (2018). Medidas que deben tenerse en cuenta para el lavado de frutas y hortalizas que se consumen crudas. El uso del hipoclorito de sodio. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.
13. Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. *Boletín Oficial del Estado*, 7 de noviembre de 2003, núm. 273, pp. 40094 - 40101.

14. Generalitat de Catalunya. Descongelación. Agencia Catalana de Seguretat Alimentària. Mayo 2019.
15. Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
16. Ministerio de Sanidad. Servicios de Restauración: Directrices y Recomendaciones. Gobierno de España. Mayo 2020.
17. Norma UNE-167014:2014. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría. AENOR. 2014.
18. Norma UNE 167013:2017. Hostelería: Servicios de restauración. Requisitos de prestación de servicio. Normalización española. AENOR 2017.
19. Powitz R.W. (2015, junio/julio). 7 Simple Rules for Effective and Hygienic Dry Goods Storage. Food Safety Magazine. California (USA).
20. Generalitat de Catalunya. Cuatro normas para preparar alimentos seguros. Agencia Catalana de Seguretat Alimentària.
21. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Boletín Oficial del Estado, de 12 de enero de 2001, núm. 11. (Última modificación: 8 de marzo de 2011).
22. AENOR. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio. UNE 167013. Madrid: AENOR, 2017.
23. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 Parte 5: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Especificación UNE 0066-5. Mayo 2020.
24. AENOR. Hostelería. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría. UNE 167014. Madrid: AENOR, 2014.

PRODUCTOS RECOMENDADOS

MANIPULACIÓN Y *CONSERVACIÓN DE* VEGETALES



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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



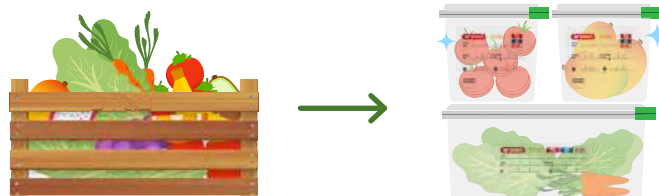
Presentación o servicio de los alimentos

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

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

LA RECEPCIÓN DE VEGETALES

- » 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.
- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » Se debe llevar a cabo una **desinfección** de aquellos **envases que no puedan retirarse** y que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- » En el caso de productos frescos, como los vegetales, **cambiar del contenedor del proveedor a uno limpio y desinfectado** en la zona de recepción.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES

Tras la recepción de los vegetales frescos se debe proceder su **lavado y** posterior **desinfección**. El objetivo del lavado de vegetales es eliminar restos de tierra, piedras, insectos, plaguicidas, etc., que puedan acompañar a los vegetales. Para reducir o eliminar los microorganismos presentes en frutas y verduras, así como cualquier otro posible contaminante hay que lavar y desinfectar los vegetales.



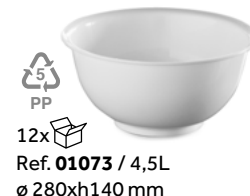
Lavar las frutas y verduras con agua fría fluyente, en especial, aquellas destinadas a su consumo en crudo y sin pelar.

- » Eliminar las partes en mal estado del alimento.
- » Desinfectar los vegetales que se tengan que consumir crudos, incluidas las frutas que no se pelan.
- » No manipular frutas y hortalizas lavadas en la misma superficie que vegetales sin lavar.
- » Tras la desinfección de los vegetales, consumir inmediatamente o proceder a su almacenamiento en contenedores limpios y desinfectados. La refrigeración es fundamental para mantener la calidad microbiológica de las frutas y hortalizas limpias.



Cubetas perforadas de ARAVEN para facilitar el escurrido en procesos de limpieza.

• BOWLS Y ESCURRIDORES



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

- » Cuando los productos recepcionados se cambian a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.
- » Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:
 - ✓ Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
 - ✓ Reducir el nivel de mermas por deterioro.



ESTANTES SUPERIORES:

Frutas y verduras destinadas a comerse crudas.



ESTANTES INFERIORES:

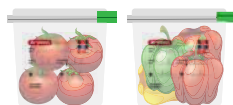
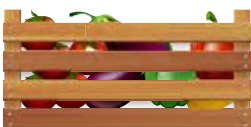
Frutas y verduras destinadas a comerse elaboradas con **tratamiento térmico posterior**.



- » Para la correcta conservación de los vegetales es importante elegir un contenedor con una capacidad adecuada. Hay que tener en cuenta el tipo de vegetal para estimar el volumen que ocupa una determinada cantidad. (Ver Tabla)

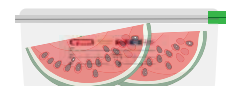
VEGETALES

* Tabla de equivalencia orientativa para conversión peso - volumen de algunos vegetales.



Tamaño medio ► Manzanas, zanahorias, tomates, aguacates, naranjas, etc...

1 **KG** → 2,3 litros



Tamaño grande

► Sandías, papaya, melón, piña, etc...

1 **KG** → 2,2 litros



Vegetales de hoja en piezas enteras

► Lechuga, escarola, acelgas, col, etc...

1 **KG** → 4,5 litros

CUBETAS CON TAPA

Ref.
 ○ Ref. 01 --- ○ HDPE
 ● Ref. 91 --- ● PP



6x ○ ●
 Ref. __ **172** / 30L
 530x396xh159 mm



12x
 Ref. **01178**
 432x332xh12 mm



6x ○ ●
 Ref. __ **173** / 40L
 530x396xh225,5 mm



23L



6x
 Ref. **03171** / 35L
 530x396xh205,5 mm



6,8L



4x ○ ●
 Ref. __ **183** / 60L
 530x396xh378,5 mm



12x
 Ref. **01180**
 416x262xh10 mm



6x ○ ●
 Ref. **00545** / 40L
 830x460xh180 mm

FOOD-BACS

Contenedores con zonas de ventilación que pueden abrirse o cerrarse según necesidad con objeto de asegurar una conservación óptima de frutas y verduras.



6x
 Ref. **01850** / 50L
 600x395xh410 mm



4x
 Ref. **01870** / 70L
 655x435xh455 mm



4x
 Ref. **01890** / 90L
 705x465xh480 mm

● CONTENEDORES ACCESIBLES

Recomendado para la conservación de vegetales de volumen y alta rotación: patatas, cebollas...



GN 1/3

GN 2/3

GN 1/1 SISTEMA FIFO · SYSTÈME FIFO · FIFO SYSTEM



Es recomendable **gestionar los vegetales**, ya estén refrigerados/congelados o a temperatura ambiente, **según el sistema FIFO/PEPS** (First in, First out /Primero en Entrar, Primero en Salir), ordenados y separados en contenedores apropiados, de materiales aptos para el contacto alimentario.

Sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos: lo primero que entra - lo primero que sale.



Mayor control de existencias y reducir los desperdicios mediante sistema FIFO, con tapa de carga y tapa de descarga.



Fácil acceso al interior incluso apilados.



Accesibilidad en la estantería. Permite el apilamiento, optimización de espacio.

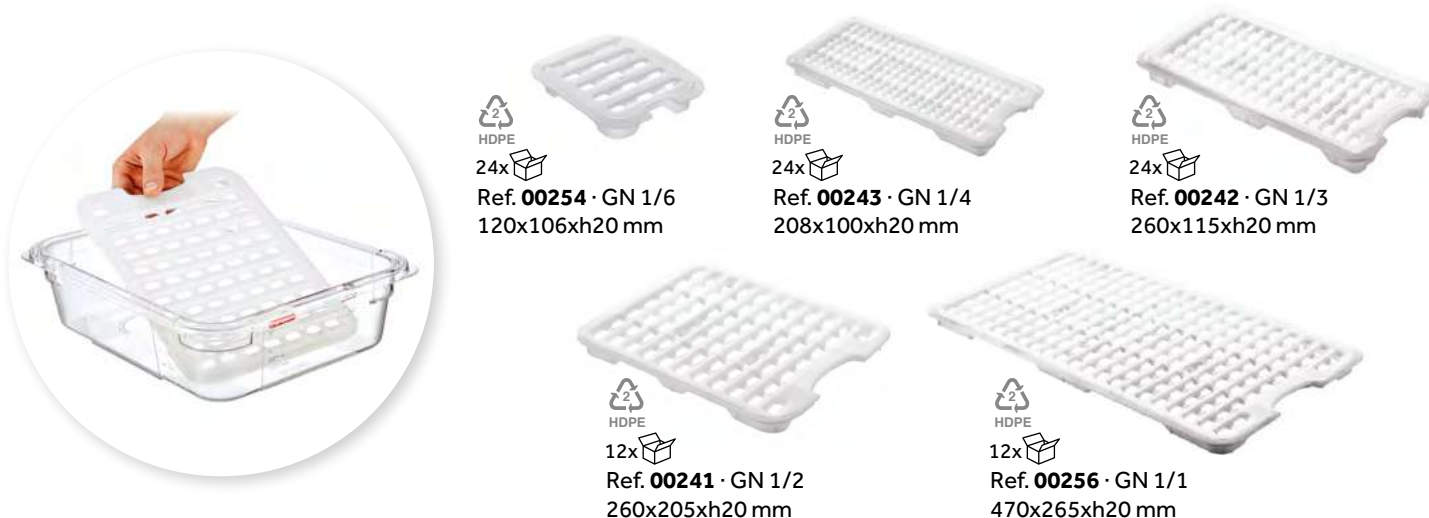


● REJILLAS Y CUBETAS PERFORADAS GASTRONORM

Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua. Esta característica resulta crucial para su correcta conservación debido a que, con el paso del tiempo, se produce una pérdida de humedad que puede condensar en las paredes y en el fondo de contenedor de alimentos favoreciendo la aparición de moho y acelerando el proceso de putrefacción de los vegetales.

Los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos **no deben estar cerrados herméticamente** y se recomienda que estén provistos de zonas de ventilación que eviten la condensación.

La colocación de rejillas o cubetas perforadas ARAVEN en la parte inferior de los contenedores permite la **circulación de aire** evitando la condensación y acumulación de agua en el fondo de los contenedores de vegetales.



● CUBETAS PERFORADAS GASTRONORM

GN 1/6



Ref. **94073** / 1,9L
176x162xh130 mm



0,53L

GN 1/3



Ref. **94075** / 4,6L
325x176xh130 mm

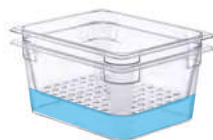


1,35L

GN 1/2



Ref. **94076** / 7,8L
325x265xh130 mm



2,3L

GN 1/1



Ref. **94078** / 17,2L
530x325xh130 mm



5,8L



● CUBETAS GASTRONORM

GN 1/3



GN 1/2



GN 1/1



● TORRES DE CUBETA

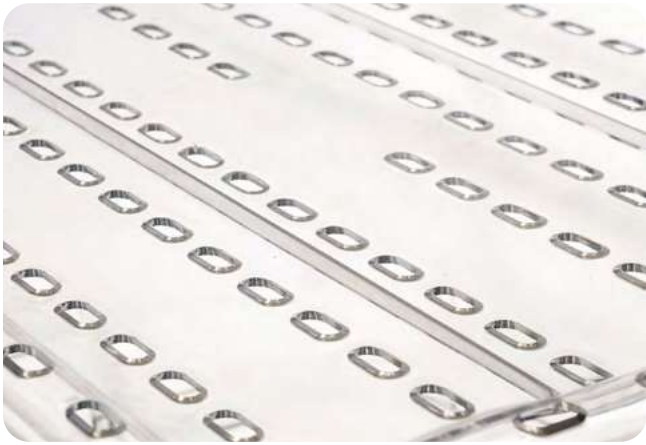
La Torre de cubetas ARAVEN asegura una óptima conservación de alimentos con humedad (frutas y verduras). La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dotando de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las corrientes de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de mohos.



Recomendado para la conservación de vegetales más delicados: setas, champiñones, brotes, fresas.

● CONTENEDORES GN 2/1

Recomendado para la conservación de vegetales de gran volumen y escurrido en proceso de lavado para los vegetales de hoja.



Posición encajable
Fully Nested
Position emboitable



17L

17L


Posición apilable sin tapa
Stacked without lid
Position empilable sans couvercle




49L

68L



2x 
Cod. **04069** / 70L
650x530xh300 mm




2x 
Cod. **04070** / 90L
650x530xh380 mm




2x 
Tapa de apoyo
Couvercle d'appui
Contact lid
Cod. **04071**
650x530xh20 mm



2x 
Cod. **04079** / 70L
650x530xh300 mm



2x 
Cod. **04080** / 90L
650x530xh380 mm



Posición encajable
Fully Nested
Position emboitable

Posición apilable sin tapa
Stacked without lid
Position empilable sans couvercle



17L



17L



49L



68L


+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

+90°C
+194°F



2x 
Cod. **74069** / 70L
650x530xh300 mm




2x 
Cod. **74070** / 90L
650x530xh380 mm




2x 
Tapa de apoyo
Couvercle d'appui
Contact lid
Cod. **74071**
650x530xh20 mm



2x 
Cod. **74079** / 70L
650x530xh300 mm



2x 
Cod. **74080** / 90L
650x530xh380 mm

SISTEMA INTEGRAL DE IDENTIFICACIÓN

• ROTULADOR ARAVEN + ETIQUETA PERMANENTE INCORPORADA



Identificar los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.

Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen. Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc

• CLASIFICACIÓN POR TIPOLOGÍA DE ALIMENTO

Los contenedores ARAVEN, gracias a su identificación de color (ColorClip), ayudan a prevenir la contaminación cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza. En el caso de vegetales será de color verde.



TABLAS DE CORTE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Codificación color:

La esquina de color de la tabla identifica el tipo de alimento a manipular.

La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar estas superficies de trabajo según grupos de alimentos a manipular evitando así la contaminación cruzada. En especial, esta diferenciación, tiene mayor importancia entre alimentos crudos y elaborados.

- Ref. 00 ___
- Ref. 02 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 60 ___
- Ref. 08 ___



- Ref. 00 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 32 ___
- Ref. 60 ___



CUBETAS DE MANIPULACIÓN

CUBETAS GN



12x
Ref. **00283** / 13L · GN 1/1
530x325xh100 mm



12x
Ref. **00256** · GN 1/1
470x265xh20 mm



12x
Ref. **00282** / 9L · GN 1/1
530x325xh65 mm

CUBETAS SIN TAPA



24x
Ref. **01129** / 2L
300x205xh60 mm



24x
Ref. **01130** / 3L
345x235xh75 mm



12x
Ref. **01131** / 5L
435x285xh80 mm



12x
Ref. **01179**
370x215xh10 mm



12x
Ref. **01132** / 8L
485x335xh80 mm



12x
Ref. **01180**
416x262xh10 mm



12x
Ref. **01133** / 10L
540x385xh80 mm



12x
Ref. **01134** / 20L
440x350xh160 mm



12x
Ref. **01182**
375x300xh12 mm



6x
Ref. **03171** / 35L
530x396xh205,5 mm



6x
Ref. **01170** / 25L
530x396xh139 mm



12x
Ref. **01178**
432x332xh12 mm



6x
Ref. **01171** / 35L
530x396xh205,5 mm

PRODUCTOS RECOMENDADOS

MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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.

RECEPCIÓN DE CARNES Y PESCADOS

- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.



Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen.

Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Tras la recepción de las materias primas es importante garantizar que se mantiene la cadena de frío de los alimentos y trasladar los alimentos en la mayor brevedad posible a las cámaras de frío.



Una correcta conservación de alimentos ricos en proteína es clave por varios motivos:

- ✓ Garantiza la higiene y seguridad alimentaria y la salud de los comensales, cumplimiento de la normativa. **Evita riesgos de contaminaciones bacteriológicas**, que en el caso de las proteínas pueden ser de gravedad.
- ✓ **Reduce la merma** de este tipo de alimentos, que generalmente son los más costosos de los almacenados en una cocina.
- ✓ Garantiza la calidad de las elaboraciones y su resultado final. **Mantiene las propiedades organolépticas** de los alimentos (color, sabor, textura...) asegurando que llegan al cliente en perfectas condiciones tras su elaboración.



Los productos ARAVEN están provistos de elementos orientados a la excelencia operativa que facilitan la gestión de la materia prima almacenada asegurando la óptima conservación de las propiedades organolépticas de estos alimentos.

Para conseguir una correcta conservación de carnes y pescados se recomienda utilizar:

- ✓ Contenedores con paredes lisas y sin recovecos que permitan una fácil limpieza.
- ✓ Sistemas de drenado y evacuación del exudado desprendido de la proteína fresca o en fase de descongelación.
- ✓ Contenedores provistos de tapa que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.
- ✓ Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.

Los contenedores **ARAVEN**, gracias a su identificación de color (ColorClip), **ayudan a prevenir la contaminación cruzada**, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza.



Para la correcta conservación de carnes y pescados se recomienda introducir el alimento en contenedores que se adapten a la porción o ración que posteriormente se utilizará en la elaboración.

A continuación, se muestran datos aproximados y orientativos para estimar las necesidades de contenedores partiendo de los volúmenes de alimentos que se quieran almacenar. Esta cantidad está muy influenciada no sólo por el tipo de alimento a conservar y su geometría sino también por el estado en el que se encuentra (fresco o congelado).

PROTEÍNAS



Alitas o Muslos de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 kg \rightarrow 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 kg \rightarrow 3,2 litros



Pechugas de Pollo

- ▶ Congeladas y ordenadas: 1 kg \rightarrow 2 litros
- ▶ Frescas y a granel directas de despiece: 1 kg \rightarrow 2,8 litros



Carne de Res/Terнера

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 kg \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 kg \rightarrow 2,6 litros



Carne de cerdo

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 kg \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 kg \rightarrow 2,6 litros



Pescados

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 kg \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 kg \rightarrow 2,4 litros

● PROTEÍNA PORCIONADA (FILETEADA, ...)

Para el caso de proteína ya porcionada/fileteada se recomienda la utilización de un contenedor hermético con rejilla para evitar la deshidratación superficial del alimento.

		65mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/2											
		Ref.03032 · 4L	Ref.09292 · 9L	Ref.09855	Ref.09821 · 2,8L	Ref.07821 · 2,8L	Ref.94034 · 4L				
GN1/1											
		Ref.03044 · 8,3L	Ref.09292 · 9L	Ref.09856	Ref.09826 · 6,25L	Ref.07826 · 6,25L	Ref.94058 · 8,6L				
		100mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/3											
		Ref.00242	Ref.03030 · 4L	Ref.09854	Ref.09819 · 3L	Ref.07819 · 3L	Ref.94026 · 3,7L				
GN1/2											
		Ref.00241	Ref.03033 · 6,5L	Ref.09855	Ref.09822 · 4,85L	Ref.07822 · 4,85L	Ref.94035 · 6,2L				
		150mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/6											
		Ref.00254	Ref.03025 · 2,6L	Ref.09852	Ref.09798 · 1,9L	Ref.07798 · 1,9L	Ref.94017 · 2,3L	Ref.94073 · 1,9L			
GN1/4											
		Ref.00243	Ref.03028 · 4,3L	Ref.09853	Ref.09818 · 3,3L	Ref.07818 · 3,3L	Ref.94021 · 3,8L				
GN1/3											
		Ref.00242	Ref.03031 · 6L	Ref.09854	Ref.09820 · 4,7L	Ref.07820 · 4,7L	Ref.94027 · 5,5L	Ref.94075 · 4,6L			
GN1/2											
		Ref.00241	Ref.03034 · 10L	Ref.09855	Ref.09823 · 7,9L	Ref.07823 · 7,9L	Ref.94036 · 8L	Ref.94076 · 7,8L			
		200mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/3											
		Ref.09854	Ref.09831 · 6L	Ref.07831 · 6L							

100mm

10-20 LITROS / 4.5kg-10kg

	 HDPE	 PP	 PP	 PC	 ABS	 PC	 PC
GN1/1							
	Ref.00256	Ref.03036 · 13,7L	Ref.09856	Ref.09827 · 10,9L	Ref.07827 · 10,9L	Ref.94059 · 13,4L	Ref.94078 · 17,2L
							
		Ref.09293 · 13L					


150mm

10-20 LITROS / 4.5kg-10kg

	 HDPE	 PP	 PC	 ABS	 PC	 PP
GN1/1						
	Ref.00256	Ref.09855	Ref.09828 · 17,5L	Ref.07828 · 17,5L	Ref.94060 · 20L	
						
		Ref.09825 · 17,5L	Ref.07825 · 17,5L	Ref.94078 · 7,8L		

200mm

10-20 LITROS / 4.5kg-10kg

	 HDPE	 PP	 PP	 PC	 ABS	 PC
GN1/3						
	Ref.00241	Ref.03035 · 12,5L	Ref.09856	Ref.09834 · 10,25L	Ref.07834 · 10,25L	Ref.94037 · 11,8L
GN2/3						
		Ref.00471 · 19L				

150mm

20-30 LITROS / 10kg-15kg

	 PP
GN1/1	
	Ref.03037 · 20,5L

200mm

20-30 LITROS / 10kg-15kg

	 HDPE	 PP	 PP	 PC	 ABS	 PC
GN1/1						
	Ref.00256	Ref.03038 · 27,5L	Ref.09856	Ref.09835 · 24L	Ref.07835 · 24L	Ref.94061 · 26,2L



Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene nutrientes y una elevada humedad que **favorecen la proliferación bacteriana** y el rápido deterioro de los alimentos.

Para una correcta conservación de estos alimentos **se recomienda la utilización de rejillas y cubetas perforadas** que permitan la **separación del exudado** del propio alimento.



Las cubetas perforadas y rejillas ARAVEN permiten conservar las carnes y los pescados sin que los líquidos estén en contacto con los alimentos. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

GN 1/6 · h 130mm



Ref. **94073** / 1,9L

GN 1/3 · h 130mm



Ref. **94075** / 4,6L

GN 1/2 · h 130mm



Ref. **94076** / 7,8L

GN 1/1 · h 130mm



Ref. **94078** / 17,2L



ARAVEN cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



Ref. **00254** · GN 1/6



Ref. **00243** · GN 1/4



Ref. **00242** · GN 1/3



Ref. **00241** · GN 1/2



Ref. **00256** · GN 1/1

● **PROTEÍNA PIEZA ENTERA**

2-10 LITROS  / 1kg-4kg 



10-30 LITROS  / 4kg-8kg 



30-60 LITROS  / 12kg-24kg 



60-100 LITROS  / 24kg-40kg 



CONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

» Las cámaras de congelación o frío negativo **deben estar a temperaturas inferiores a -18 °C.**



- ✓ Ajustar la cantidad de alimento congelado a la unidad de consumo.
- ✓ **Usar recipientes adecuados** que permitan proteger y separar los productos congelados.



Proteger los alimentos durante la congelación ayuda a evitar la aparición de "quemaduras por frío"

DESCONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Para la descongelación de carnes y pescados cambiar los productos del congelador a la cámara frigorífica. La descongelación a temperaturas de 5-7 °C o inferiores, reduce la velocidad de proliferación de los microorganismos.



Hay que descongelar los alimentos a temperatura de refrigeración



Es conveniente poner el alimento en la parte inferior de la cámara, en un contenedor con tapa de apoyo para evitar que los líquidos exudados que se liberan durante la descongelación se derramen sobre otros alimentos, sin el envase original y preferiblemente el alimento se pondrá sobre una superficie con rejilla o cubetas perforadas para separarlo de los exudados.

● PRODUCTOS PARA LA DESCONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS



Los contenedores, cubetas, rejillas y tapas ARAVEN han sido diseñados en base a criterios de higiene y seguridad alimentarias que permiten tanto el drenado del exudado como el tapado y la correcta conservación de las proteínas de origen animal.

GN1/2

PC
Ref. 94038 · GN 1/2

PC
Ref. 94036 · 8L · h150mm

PC
Ref. 94076 · 7,8L · h130mm

■ 2,3L

GN1/1

PC
Ref. 94062 · GN 1/1

PC
Ref. 94060 · 20L · h150mm

PC
Ref. 94078 · 17,2L · h130mm

■ 5,8L

150mm 10 KG PROTEÍNA / 17-20L

GN1/1

HDPE
KIT · Ref. 01828 · 17,5L

■ 4,4L

PC
Ref. 09829

Ref. 09828 · 19,6L

Ref. 09825 · 17,5L

285mm 20 KG PROTEÍNA / 35L

GN1/1

HDPE

KIT · Ref. 01260 · 35L

6,8L

300mm 40 KG PROTEÍNA / 70L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref.04069 · 70L + Ref.04079 · 70L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74069 · 70L + Ref. 74079 · 70L = 49L

380mm 50 KG PROTEÍNA / 90L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref. 04070 · 90L + Ref. 04080 · 90L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74070 · 90L + Ref. 74080 · 90L = 68L

ORGANIZACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- » **Las cámaras frigoríficas** o de frío positivo **deben estar a temperaturas entre 0 y 8 °C**, en función del tipo de producto. Las temperaturas ideales de refrigeración se encuentran comprendidas entre 0 °C y +4 °C, pero la temperatura que debe tener una cámara de refrigeración con diversos productos se ajustará a la del que más frío necesite.



- » **Es recomendable almacenar en diferentes cámaras los productos elaborados, los productos de origen animal y los de origen vegetal.** Cuando no sea posible la separación en diferentes cámaras por tipo de alimento, mantener una separación física entre ellos.



Para evitar contaminaciones cruzadas es importante mantener una separación física entre alimentos crudos y cocinados y entre diferentes tipos de alimentos.

Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios, mejorara la productividad y ayuda a una gestión eficiente de la cocina y a la implantación del sistema APPCC.

Introducir los alimentos en contenedores herméticos permite la optimización del espacio, el control de fechas de envasado, elaboración y pre-elaboración, o la identificación de los alimentos.

Organización en las cámaras de conservación:



BALDAS SUPERIORES: Colocar los **alimentos elaborados** en la parte superior de las cámaras. De esta manera, evitamos que encima de un alimento que ya ha pasado por el tratamiento térmico caiga cualquier tipo de resto que pudiera generar la contaminación cruzada.

BALDAS INTERMEDIAS: **Carnes y pescados crudos** se ubicarán sobre los estantes intermedios de las estanterías en las cámaras de conservación.

BALDAS INFERIORES: Aquellos **alimentos que desprendan más líquidos** para que, en el caso de algún derrame de dicho líquido, no se produjese una contaminación cruzada.

MANIPULACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Durante la manipulación de carnes y pescados hay que tener especial cuidado en **mantenerlos fuera del rango de temperaturas de peligro de proliferación bacteriana (8 °C a 65 °C)**. Se debe proceder cuanto antes a su cocinado o conservación en frío, evitando trabajar en ambientes con exceso de calor.

Utilizar utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, tablas de cortar, etc.) para manipular los alimentos crudos. La utilización de tablas de corte diferentes para cada alimento evita la contaminación cruzada.

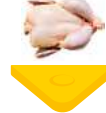


La esquina de color de la tabla de ARAVEN **identifica el tipo de alimento a manipular**. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar las superficies de trabajo según grupos de alimentos y evitan la contaminación cruzada.

PESCADOS



AVES



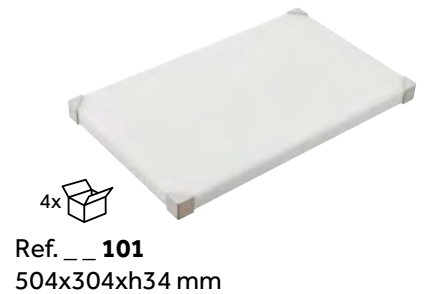
CARNES ROJAS



CARNES ELABORADAS



- Ref. 00 ___
- Ref. 02 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 60 ___
- Ref. 08 ___



- Ref. 00 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 32 ___
- Ref. 60 ___



● CUBETAS DE MANIPULACIÓN

CUBETAS GN

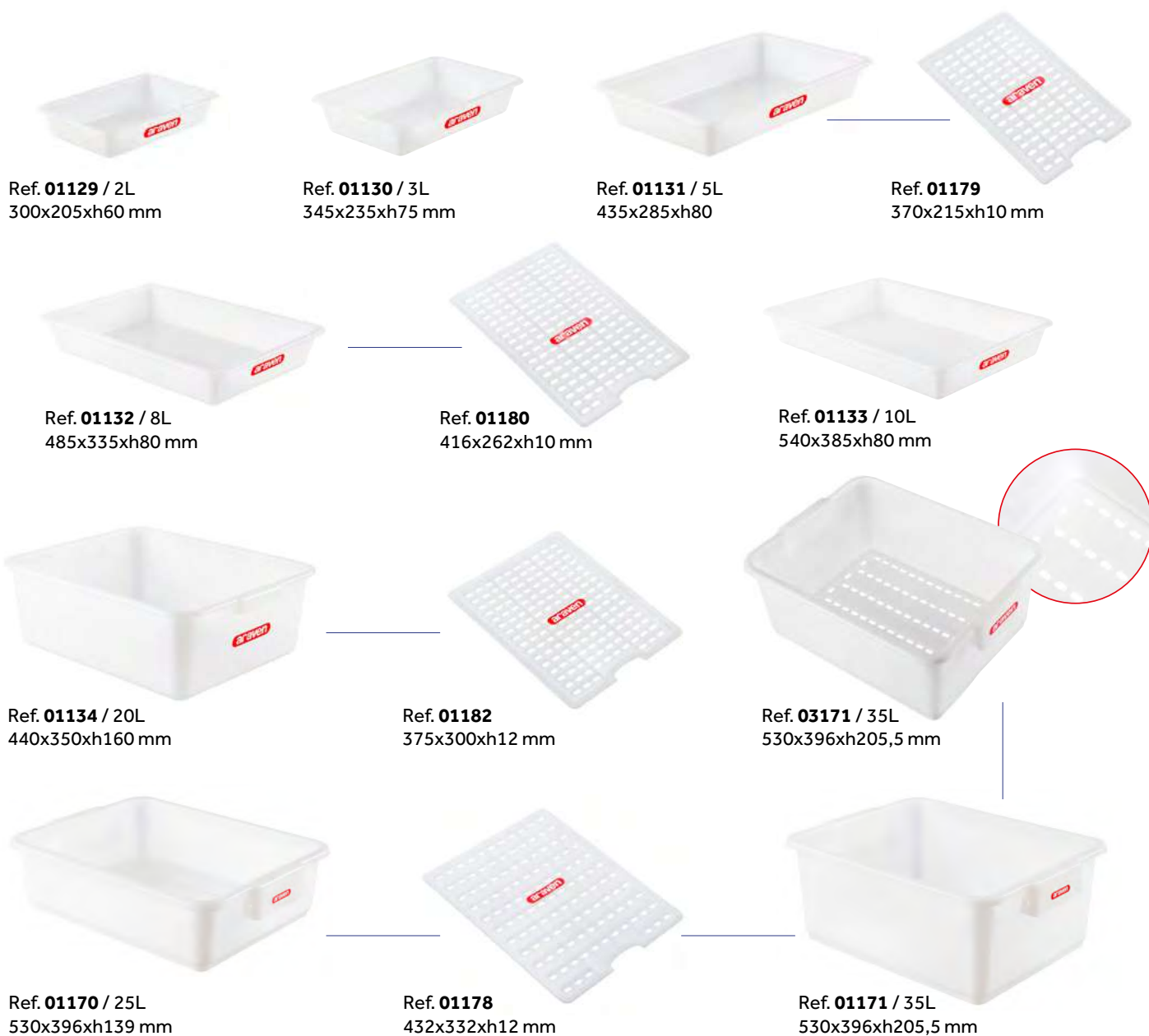


Ref. **00283** / 13L · h100 mm

Ref. **00256**
470x265xh20 mm

Ref. **00282** / 9L · h65 mm

CUBETAS SIN TAPA



Ref. **01129** / 2L
300x205xh60 mm

Ref. **01130** / 3L
345x235xh75 mm

Ref. **01131** / 5L
435x285xh80

Ref. **01179**
370x215xh10 mm

Ref. **01132** / 8L
485x335xh80 mm

Ref. **01180**
416x262xh10 mm

Ref. **01133** / 10L
540x385xh80 mm

Ref. **01134** / 20L
440x350xh160 mm

Ref. **01182**
375x300xh12 mm

Ref. **03171** / 35L
530x396xh205,5 mm

Ref. **01170** / 25L
530x396xh139 mm

Ref. **01178**
432x332xh12 mm

Ref. **01171** / 35L
530x396xh205,5 mm

PRODUCTOS RECOMENDADOS

**MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS SECOS**



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

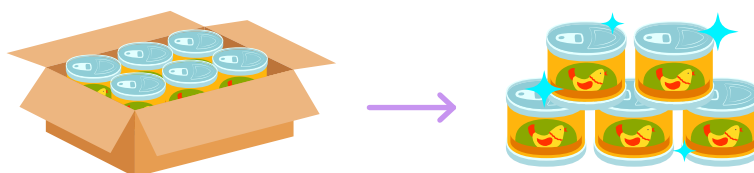
Hay que reforzar las medidas higiénicas en todas las fases de la manipulación de alimentos.

LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SECOS

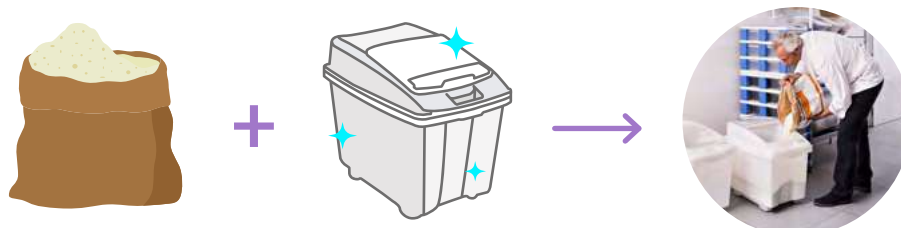
Es necesario asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos para evitar que los alimentos supongan un peligro para la salud de los consumidores. Se debe cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos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



- » **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.



- » Cuando los productos recepcionados se cambian a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.



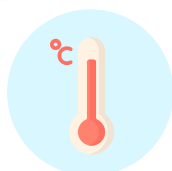
- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.

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.

- » En los productos a granel, **no mezclar** en un mismo contenedor **materia prima de diferentes lotes**.



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS SECOS



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.



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%**.



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.



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.

• HERMÉTICOS GASTRONORM

	5 PP	5 PP	3 ABS	3 PC
GN1/9	 65mm  Ref. 03020 · 0,6L	 Ref. 04014	 Ref. 74010 · 0,6L	 Ref. 94010 · 0,6L
	 100mm  Ref. 03021 · 1L		 Ref. 74011 · 0,9	 Ref. 94011 · 0,6L
	 150mm  Ref. 03022 · 1,5L			 Ref. 94012 · 1,2L
GN1/6	 65mm  Ref. 03023 · 1,1L	 Ref. 09852	 Ref. 07796 · 1L	 Ref. 09796 · 1L
	 100mm  Ref. 03024 · 1,7L		 Ref. 07797 · 1,5L	 Ref. 09797 · 1,5L
	 150mm  Ref. 03025 · 2,6L		 Ref. 07798 · 2,15L	 Ref. 09798 · 2,15L

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

SECOS



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

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.



• CONTENEDORES CUADRADOS



Ref. 91851 · 2L
180xh100 mm



Ref. 91852 · 4L
180xh190 mm



Ref. 91853 · 6L
225xh190 mm



Ref. 91854 · 8L
225xh230 mm



Ref. 91855 · 12L
285xh210 mm



Ref. 91860 · 2L
180xh100 mm



Ref. 91861 · 4L
180xh190 mm



Ref. 91862 · 6L
225xh190 mm



Ref. 91863 · 8L
225xh230 mm



Ref. 91864 · 12L
285xh210 mm

• CONTENEDORES ACCESIBLES



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.



GN 1/3

GN 2/3



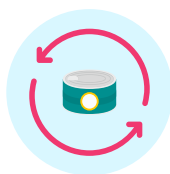
Ref. 09146 · 7L
395x200xh200 mm



Ref. 09145 · 16L
415x340xh200 mm



Ref. 09308 · 14L
480x230xh227 mm



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.

Primero en Entrar



Primero en Salir



GN 1/1

SISTEMA FIFO



Ref. 09144 · 22,65L
565x340xh200 mm



Ref. 00918 · 50L
565x340xh400 mm



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.



Ref. 00919 / 80L
655x435xh560 mm



Ref. 00920 / 100L
705x465xh580 mm



Tapa deslizante que facilita la accesibilidad.



Ref. 00446 / 30L
ø 385xh385 mm



Ref. 00448 / 60L
415x415xh500 mm



Ref. 91856 · 18L
285xh320 mm



Ref. 91857 · 22L
285xh400 mm



Ref. 91865 · 18L
285xh320 mm



Ref. 91866 · 22L
285xh400 mm



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, cacahuets, 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. ”



• HERMÉTICOS ANTIALÉRGENOS



GN 1/6
Ref. 61390 · 2,6L
176x162xh150 mm



GN 1/4
Ref. 61392 · 4,3L
265x162xh150 mm



GN 1/3
Ref. 61393 · 6L
325x176xh150 mm



GN 1/2
Ref. 61391 · 10L
325x265xh150 mm



GN 1/1
Ref. 61397 · 20,5L
530x325xh150 mm



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS



LIBRADORES



Ref. 09469 · 190cl
330x150x140 mm



Ref. 09459 · 95cl
280X120X120 mm



Ref. 09265 · 60cl
126x110x120 mm



Ref. 09457 · 18cl
250x80x55 mm





FOOD SAFETY INNOVATION



DESCARGA AQUÍ:



1. GUÍAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. POSTERS
3. PRODUCTOS RECOMENDADOS

ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 6
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777 - 7498
F. (+1) (305) 777 - 7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (Mexico)
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

www.araven.com



araven
GROUP

PASSION TO INNOVATE