

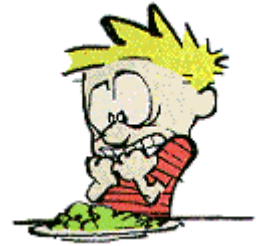
LA HIGIENE ALIMENTÀRIA

Nocions bàsiques



AJUNTAMENT DE
TARRAGONA

HIGIENE ALIMENTÀRIA



Higiene és la part de la ciència que tracta de la salut i la seva conservació.



Higiene alimentària són el conjunt de mesures per a garantir la salubritat i seguretat dels aliments.

REGLES D'OR DE LA OMS



Consumir ràpidament els aliments cuinats.

Conservar en condicions adients els aliments cuinats.

Rescalfar bé els aliments cuinats.

Evitar el contacte entre aliments crus i cuinats.

Rentar-se sovint les mans.

Mantenir netes les superfícies de manipulació.

Mantenir els aliments protegits d'insectes i rosegadors.

Utilitzar aigua potable.



HIGIENE PERSONAL

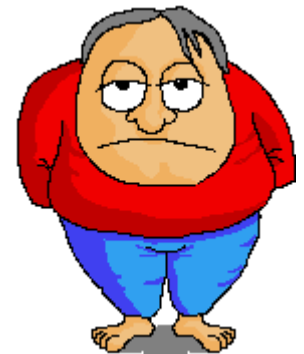


És la sèrie de mesures
higièniques que ens
apliquem a nosaltres
mateixos



HIGIENE PERSONAL

- És fonamentalment educació i respecte
- És una responsabilitat pròpia
- Mai és excessiva.
- Encara que estiguem sans podem vehicular gèrmens





ELS MANIPULADORS



- Han d'observar **màxima pulcritut** en tot moment, tant en la seva netedat personal como a la roba, que ha de ser d'ús exclusiu, incloent gorra i calçat..
- No poden dur-se **embenatges o apòsits** si no estan protegits i son impermeables.
- No han de patir malalties transmissibles ni ser **portadors** d'aquestes. Ho hauran de comunicar als seus caps.
- Han de **rentar-se les mans** abans d'iniciar el treball i després tants cops com sigui necessari. **GUANTS**

PRÀCTIQUES PROHIBIDES



- No poden fumar, mastegar goma ni menjar ni realitzar pràctiques no higièniques.



- . No poden permetre la presència d' animals als locals on hi hagi aliments.



RENTAT DE MANS



- COM RENTAR-SE LES MANS
- ON RENTAR-SE LES MANS
- COM PORTAR LES UNGLES



QUAN RENTAR-SE LES MANS



- Al començar la feina
- Després de cada descans
- Després d'anar al lavabo
- Després de manipular carns, peixos o verdures crues
- Després de manipular residus
- Després de netejar o tocar útils de neteja
- Després de tocar-se el nas, pèl, cara, etc.
- Després de sonar-se el nas
- Després de tocar embalatges..
- **.i abans de manipular qualsevol aliment**



VESTIMENTA



- Roba d'ús exclusiu pel treball.
- Ha d'estar neta.
- Ha de cobrir totalment la roba del carrer.
- Hem de vestir-nos al centre de treball.
- El cabell ha d'estar recollit.
- Les barbes han d'estar arreglades i
COBREBARBES.
- El calçat ha d'estar net i adient.
- No portar joies, rellotge o objectes que puguin caure a l'aliment.

CURA DE FERIDES



- Talls
- Cremades
- Grans, acne...
- Protecció amb apòsits impermeables



HÀBITS HIGIÈNICS



- No usar draps excepte per agafar coses calentes
- Diferenciar utensilis i taules per tallar per tal d'evitar contaminacions creuades
- Portar la roba ben posada, inclosa la gorra i/o mascareta
- No menjar, excepte a les zones habilitades
- No tossir ni esternudar sobre aliments o sobre la mà
- No provar el menjar amb el dit, utilitzar culleres netes
- No deixar utensilis al terra



CONTAMINACIONS CREUADES 2



Causes:

- Contacte d'aliments crus i cuinats.
- Manipular crus i cuinats alhora.
- Utilitzar les mateixes superfícies i utensilis tant per crus com cuinats



ESTABLIMENTS DE MENJARS PREPARATS

Són les indústries, locals o instal.lacions permanents o temporals on s'elaboren, manipulen, envasen, emmagatzemen, suministren, serveixen o venen menjars preparats, amb o sense serveis en el mateix, pel seu consum.



CONDICIONS

- Els menjars han de preparar-se amb la menor antel·lació possible al consum.
- Un cop preparats els menjars calents han de **conservar-se a 65°C com a mínim i consumir-se el mateix dia de la preparació**
- Si s'han de conservar abans del seu consum, els menjars han de refredar-se ràpidament i conservar-se en cambres frigorífiques, per **sota els 4 °C**



ALIMENTS EXPOSATS



Si s'exposen, estaràn aïllats i protegits mitjançant armaris o vitrines

S'ha de servir directament per personal amb formació i evitar que els nens manipulin el menjar



INSTAL·LACIONS



Materials.

Han de ser idonis, fàcils de netejar i conservar. En cap cas susceptibles d'originar intoxicacions o contaminacions.

Els paràmetres verticals i horitzontals (parets, sostre i terra) han de ser de fàcil neteja i s'evitarà l'acumulació de brutícia. Es recomana utilitzar colors clars.

Les finestres i portes exteriors han d'estar protegides contra l'entrada d'insectes.



LOCALS

Han de ser específics per aquesta activitat.

No poden utilitzar-se per dormitori ni comunicar-se directament amb els serveis higiènics, vestuaris o lavabos.

Els locals destinats a la manipulació d'aliments servei de menjars, hi ha d'haber locals destinats a emmagatzemar i instal·lacions frigorífiques amb capacitat suficient.



CUINES



Els **paràmetres verticals i horitzontals** compliran tot el que s'ha dit abans.

Haurà d'estar degudament **ventilat**, be sigui de manera natural o forçada.

Hi haurà **aigua potable** corrent, freda i calent.

Hi haurà **rentamans** d' accionament no manual dotats de dispensadors de sabó líquid bactericida, respall d'ungles i paper per eixugar-se les mans.

Existirà un lloc separat per emmagatzemar **residus**.



DISTRIBUCIÓ HIGIÈNICA D'UNA CUINA

- Tenir present que existeixen zones netes i zones brutes.
- La zona de rentat de vaixelles ha de ser independent.
- La brossa ha d'estar aïllada de les zones de manipulació.

EQUIPS I UTILLATGE

Tota la maquinària i utillatge ha de ser de fàcil rentat i desinfecció.

Les superfícies han de ser impermeables i resistents a la corrosió.

Ha de ser material innocu, que no pugui transmetre als aliments propietats nocives.

Tampoc químiques. NO Paper de diari, compte mateial de neteja, ben esbandit!!!



TIPUS DE PERILLS

Perills físics

Perills químics

Perills biològics



PERILLS FÍSICS. Molt important en nadons i nens molt petits

Cossos estranys

- Metalls: grapes, rellotges, anells, clips...
- Plàstics: trossos d'embalatges, caputxons de bolígrafs...
- Paper i cartró
- Vidres.
- Ossos i espines
- Altres





PERILLS QUÍMICS

- Productes de neteja i desinfecció: detergents...
- Ús reiterat d'olis: autoalteració
- Excés temperatura
- Fumats i enranciments de greixos
- Histamina
- Bolets
- Toxines marines en moluscs bivalves: DSP, PSP



PERILLS BIOLÒGICS



- PARÀSITS
- BACTERIES
- FONGS
- VIRUS
- “PRIONS”



PARÀSITS

ALIMENT

Aigua
Carn senglar
Peix

Llegums

Vegetals crus
Embalatges

PARÀSIT

Protozous
Triquina
Anisakis

Cucs

Hidatidosis
Rosegadors/
Escarabats

PREVENCIÓ

Cloració
Proveïdor autorizat
Cocció/congelació

Envasos tancats/
data caducitat
Llexiu i esbandit
Control recepció



FONGS

ALIMENT

Pistatxos

Cacauets

Figues

seques

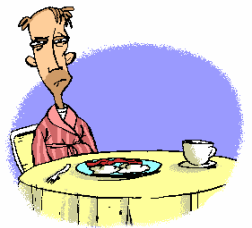
Nous de

Brasil

PREVENCIÓ

**Conservació en lloc sec i
fresc**

Data consum preferent



SALMONEL·LA



Aliments implicats en brots de toxineccions alimentàries.

**Ex: Truita, productes de
pastisseria, maionesa, all-i-oli,
carns de pollastre.**



ESTAFILOCOCUS



Aliments implicats:

- Pastisseria , carns (aus), aliments manipulats

Prevenció:

- Control de portadors, protecció de ferides i grans, rentat de mans després de tocar-se el nas, boca, etc.
- Evitar contaminacions creuades.
- Mantenir cadena del fred.

E. Coli 0157 H7



dosis infectiva molt baixa = 40 germens
per menjar

Aliments implicats:

- Carn picada

Prevenció:

- cuinar a temperatura correcta
- evitar contaminacions creuades
- control de proveïdors

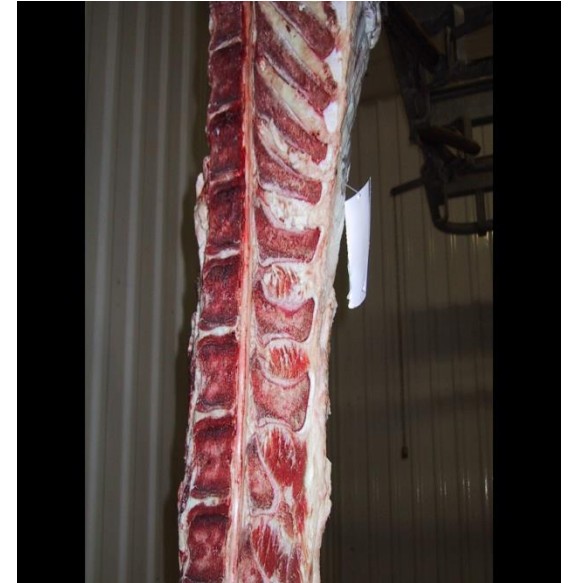


VIRUS I PRIONS



VIRUS

Hepatitis vehiculat per aigua no potable i moluscs bivalves sense depurar

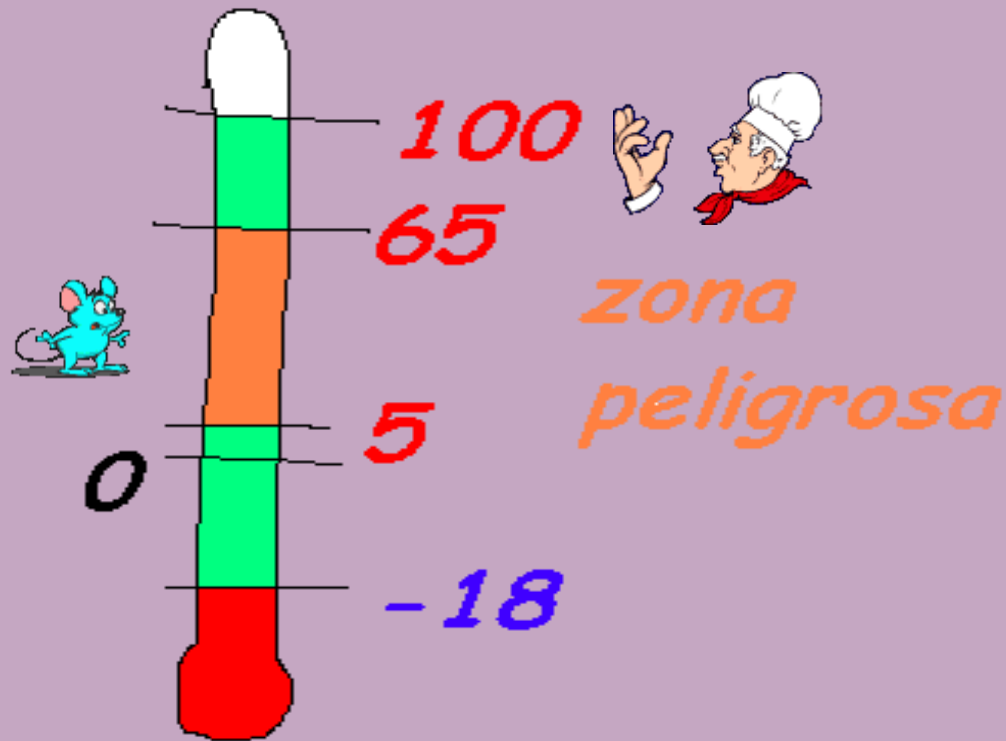


PRIONS

Encefalopaties por consum de materials específics de risc



TEMPERATURA DE CREIXEMENT MICROBIÀ



AUTOCONTROLS

Són accions que, de manera voluntària, practiquem en el nostre procés productiu amb la finalitat de comprovar diferents paràmetres mesurables que ens orientin sobre la qualitat del producte que elaborem.

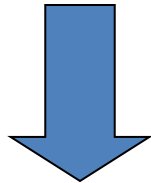




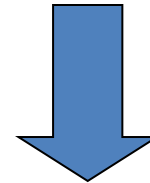
SISTEMES D' AUTOCONTROL

Específics
Senzills
Àgils

Generals
Complicats
Tediós



OPERATIUS



INOPERANTS

ETAPES D'AUTOCONTROLS

- Recepció de matèries primeres
- Emmagatzematge
- Transformació
- **Conservació**
- **Expedició**





Controls a la recepció

- Condicions del transport. Temperatura del producte.
- Documentació.
- La higiene de la caixa del vehicle. Incompatibilitat de productes durant el transport.
- Temperatura a la que s'arriba al centre de l'aliment en el procés culinari.



TEMPERATURA MÀXIMA ADMISSIBLE

PLATS PREPARATS (Truites, canelons, etc)	PRODUCTES LÁCTIS	PRODUCTES DE LA PESCA
3° C refrigerat -18° C congelat	Temperatura indicada a la seva etiqueta	0° C fresc -18° C congelat



CONTROL A L 'EMMAGATZEMATGE



- Control de temperatura
- Aliments sense envasar en recipients adients.
- Evitar el contacte directe dels recipients o envasos al terra.
- Correcta neteja de les neveres.
- Correcta circulació d'aire.
- Evitar sobrecàrrega de les cambres de fred

CONTROL EN LA CONSERVACIÓ

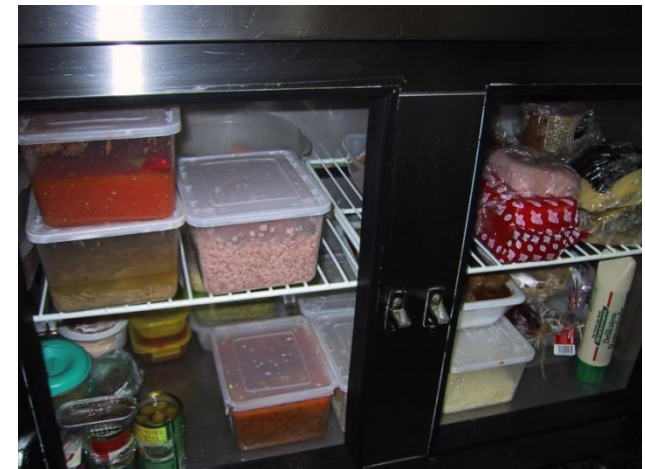


TEMPERATURA

- Conservació en calent: $> 65^{\circ} \text{C}$
- Conservació en refrigeració entre: $0-5^{\circ} \text{C}$

TEMPS

- Una cop arribat als 65°C consumir abans de 2 hores





La neteja i desinfecció



La neteja i desinfecció dels utensilis utilitzats, incloent taules, es realitzarà en acabar la jornada de treball o canviar d'activitat.

La neteja d'aquells utensilis que no s'utilitzaran diàriament es realitzarà abans d'utilitzar-los.

CONTROL DE LA NETEJA I DESINFECCIÓ

Cal tenir una especial atenció als productes que utilitzem per la neteja i desinfecció, així com la forma d'utilitzar-los.

Hem de conèixer les dosis o concentracions dels productes.

Es guardaran correctament per evitar el risc d'accidents.

Armari tancat i aïllat.



NETEJA D' INSTAL·LACIONS



Igualment important és la *freqüència* amb la que netegem determinades dependències o útils.



PLA DE NETEJA



Per tot això és convenient tenir escrit el procediment de neteja.

Aquest pla de neteja i desinfecció serà específic per cada superfície, instal·lació segons les seves peculiaritats i funcions.

Es ompliran unes fitxes on quedin registrades totes aquestes pràctiques.

COMENTAR



COMENTAR LAS FOTOGRAFIAS



CONTROL DE LA DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ



- Plànol del local amb barreres físiques que evitin la presència d'insectes i rosegadors. **TANCAR PORTES**
EVITAR LA ENTRADA DE INSECTES I ROSEGADORS
- Els productes químics utilitzats han d'ésser i aplicats per personal especialitzat i autoritzat
NO ES PODEN UTILITZAR PRODUCTES DE “CASA”