

REGLAS BÁSICAS DE HIGIENE.-

Los titulares de los establecimientos alimentarios son los **responsables legales** de cumplir los requisitos de la legislación alimentaria. Planifique adecuadamente su actividad durante el Carnaval, las improvisaciones y prisas no son buenas y generan situaciones de riesgo.

Le recordamos algunas normas básicas que debe tener en cuenta:

1.- **TRAZABILIDAD.** Los alimentos deben adquirirse a **proveedores autorizados** y debe conservar albarán o factura de su compra y enseñarla en el momento de la inspección. **No compre productos si no le entregan factura o albarán** con los datos del proveedor y de los productos adquiridos. Mantenga identificados los productos y recuerde que hay consumidores con **alergias alimentarias** que necesitan conocer los ingredientes.

2. **HUEVO Y OVOPRODUCTOS.** Usar solo en comidas que alcance 75°C en su centro (No debe quedar huevo crudo). Para evitar la salmonelosis use tortilla envasada o elabórela usando huevo pasteurizado o en caso de utilizar huevo fresco controle con un termómetro de sonda que la temperatura del centro alcanza los 75°C. En cualquier caso estos alimentos deben mantenerse protegidos a **8°C no más de 24 horas**.

3.- **CADENA DE FRÍO.** Los productos deben mantenerse a la temperatura necesaria (refrigeración, congelación o en caliente a más de 65°C) y **no romper la cadena de frío**. La descongelación debe realizarse en frigorífico, nunca a temperatura ambiente y no volver a recongelar. Las temperaturas de conservación de las comidas elaboradas sin huevo u ovoproductos son de **8°C** - conservación máxima de **24 horas** - e inferior a **4°C** si desea conservarlas **más de 24 horas**.

4. **CANTIDAD ELABORADA.** Elabore la comida inmediatamente antes de su consumo. Evite elaborar grandes cantidades de comidas ya que aumenta el riesgo de enfermedad. Si tiene que elaborarla con antelación, distribúyala en varios recipientes pequeños con tapaderas, para usarlos uno a uno. Indique mediante etiquetas la fecha de elaboración.

5. **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.** Ajuste las compras a la capacidad de almacenamiento frigorífico. Evite la contaminación cruzada no mezclando alimentos crudos y elaborados. Asegúrese que las vitrinas y demás elementos frigoríficos mantienen las temperaturas adecuadas.

6. **PRODUCTOS DELICADOS.** Los alimentos que más están implicados en las enfermedades son los mariscos, moluscos bivalvos (almejas, coquinas, ostiones...), productos con huevo (ensaladilla, tortillas), salsas y atunes. Tenga especial cuidado, manténgalos siempre protegidos de contaminación y en refrigeración y evite guardar restos.

7.- **HIGIENE DE LAS MANIPULACIONES.** Asegúrese que todo su personal conoce la importancia de una manipulación segura y mantengan una correcta higiene personal. Asegúrese de lavarse las manos correctamente antes de manipular alimentos y después de ir al aseo. Evite que el personal que manipula los alimentos presente síntomas de enfermedad que puedan causar su contaminación.

7.- **LIMPIEZA.** Asegúrese que al iniciar la actividad todo está en perfecto estado de limpieza y en su caso desinfección. Reserve algún tiempo para estas labores durante la jornada y al finalizar la misma. Planifique adecuadamente su actividad los días de Carnaval.

8.- **BARRAS EXTERIORES DEL BAR.** Asegúrese que los alimentos están protegidos de la contaminación (Público, viento, sol, insectos, etc). Aquellos que necesiten frío deben mantenerse refrigerados. En caso necesario recalentar justo antes de servirlos.

