

UF0053:

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración



TEMA 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

TEMA 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

TEMA 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

TEMA 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

OBJETIVOS:

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

OBJETIVOS:

- Aprender cuales son las condiciones específicas de seguridad alimentarias de los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característico de las unidades de producción y servicio de los alimentos y bebidas
- Conocer los organismos dedicados a la seguridad alimentaria más importantes en el territorio español y la normativa correspondiente

1. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD QUE DEBEN REUNIR LOS LOCALES, LAS INSTALACIONES, EL MOBILIARIO, LOS EQUIPOS, LA MAQUINARIA Y EL PEQUEÑO MATERIAL CARACTERÍSTICOS DE LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Todos los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material que estén en contacto con productos alimenticios deben cumplir la legislación vigente en cuanto a emplazamiento, diseño, construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento para reducir al mínimo el riesgo de contaminación. Esta exigencia implica que se pueda llevar a cabo fácilmente un completo proceso de limpieza y desinfección de los mismos.

En el caso de los establecimientos de restauración hay que distinguir entre las zonas de producción y las zonas de servicio. La legislación es algo más permisiva en cuanto a las salas o zonas de atención al público ya que, por ejemplo, permiten la decoración y el uso de materiales como la madera en el mobiliario para el cliente (mesas y sillas) que están absolutamente prohibidos en las zonas de producción. También se admiten condiciones de iluminación y temperatura diferentes a las exigidas en las zonas de elaboración y almacenamiento de alimentos.

1.1 Condiciones específicas de seguridad de locales e instalaciones

Todo establecimiento de restauración debe estar localizado lejos de focos de contaminación y mantenerse limpio y en buen estado de mantenimiento. También, deberá disponer de un adecuado suministro de agua y luz.

El local debe contar con agua potable suficiente en cantidad y presión, además de un sistema de distribución que garantice la calidad higiénica para cubrir las demandas tanto de la elaboración de los alimentos como de las labores de limpieza y desinfección. Asimismo, el sistema de drenaje y conducción de aguas residuales debe ser construido de forma que se evite todo riesgo de contaminación de los alimentos.

En cuanto al suministro de luz, éste debe ser el adecuado a las necesidades del local tanto de iluminación como de los equipos y aparatos eléctricos de uso habitual (cámaras frigoríficas, congeladores, aire acondicionado, hornos, electrodomésticos, etc.).

En el caso de disponer de cocina, es obligatorio disponer de una correcta instalación para la extracción de humos y vahos.

La instalación de cualquier tipo de tubo, sea cual sea su finalidad, se realizará de tal forma que impida la acumulación de suciedad y reduzca la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de las partículas.



La distribución de los ambientes (cocina, almacén, zona de clientes, etc.) debe evitar la contaminación de los alimentos, es decir, el recorrido desde la zona de recepción y almacenaje de materias primas, pasando por la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, hasta la zona de salida de basuras, debe seguir una dirección única.

Las diferentes estancias dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita la realización higiénica de las distintas actividades de producción, servicio, mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados.

El diseño higiénico de las instalaciones de la industria alimentaria es fundamental en materia de seguridad. Las directrices en este campo deben evitar que los equipos perjudiquen a la calidad de los alimentos y, de forma especial, a su seguridad. Además, hay que tener una buena organización de las tareas y bien definidos los lugares en los que deben realizarse.

Deficiencias como la presencia de zonas muertas, soldaduras de mala calidad o grietas en las superficies pueden ser el origen de contaminaciones cruzadas con consecuencias negativas en la seguridad de los alimentos

Cuando sea necesario, las instalaciones ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada. Estas estancias tendrán capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

A. Suelos, paredes y techos

Las Reglamentaciones exigen que los suelos se mantengan en buen estado y sean fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

Para ser impermeables, los suelos deben ser lisos y deberán estar perfectamente sellados (por este motivo están desaconsejados los materiales cerámicos cuyas uniones y hendiduras permitan la acumulación de suciedad). Sin embargo, esta circunstancia no debe impedir que, por seguridad para los trabajadores, los suelos sean antideslizantes en seco o mojado.

El pavimento en las puertas de entrada tendrá una ligera pendiente hacia el exterior para evitar la entrada de líquidos.

En los lugares donde se utilice agua en cantidad (por ejemplo, el office o la plonge), el suelo tendrá la pendiente mínima del 1 al 2% para evitar su acumulación. Así, el agua será enviada directamente a un sumidero con desagüe provisto de rejilla y sifón para facilitar su higienización.

Igualmente, los suelos deben tener la resistencia adecuada en función de los productos de limpieza utilizados para evitar que se deterioren en un período corto de tiempo. Son aconsejables los materiales poliméricos a base de resinas.

Las uniones de paredes a suelos deben ser redondeadas (con radio mínimo de 2,5 cm) para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Paredes, pilares, muros y techos también deben estar contruidos de forma que puedan mantenerse limpios y en buenas condiciones. Por tanto, deben ser lisos: No deben presentar rugosidades ni grietas para impedir la acumulación de suciedad y el acceso a la zona de vectores indeseables. No es recomendable tampoco su alicatado porque las juntas pueden albergar suciedad en caso de no estar perfectamente selladas.

Así pues, el acabado de superficie debe ser continuo e impermeable para facilitar la limpieza y, en caso necesario, la desinfección. Paredes, pilares, muros y techos se deben poder lavar sin deterioro para que no se produzcan desconchados de material. Los materiales que los recubren no contendrán sustancias que puedan originar contaminaciones o intoxicaciones. No se recomiendan pinturas con disolventes que den lugar a olores residuales (son preferibles las pinturas de base acuosa). En el caso de que se empleen materiales de aislamiento, estos serán imputrescibles e inodoros, y recubiertos de una capa de material separador.

TOME NOTA

Desde el punto de vista higiénico, la normativa exige que suelos, paredes y techos sean resistentes y de fácil limpieza.

En cualquier caso, paredes, pilares, muros y techos deben ser blancos o de color claro para detectar fácilmente la suciedad y, por tanto, poder tomar las correspondientes medidas correctivas.

Los techos o falsos techos (si existen) siempre deben ser accesibles en toda su superficie para incluirlos en los planes de limpieza y desinfección. Asimismo, deben tener una altura suficiente para impedir la condensación y, por tanto, evitar el desarrollo de bacterias y hongos o el desprendimiento de partículas. Lógicamente, esta exigencia es si cabe más importante en las zonas en las que se desarrollan tareas de lavado.

B. Puertas y ventanas

Para prevenir la entrada de polvo, insectos, pájaros, roedores y otros animales, los marcos, puertas y ventanas deben ser de una construcción tal que cierren herméticamente.

Las puertas, ventanas, huecos de ventilación y claraboyas deberán mantenerse en buen estado, limpias y, cuando sea necesario, protegidas. Los materiales, por tanto, deben ser fáciles de limpiar y, cuando



sea preciso, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes.

Las puertas de salida al exterior deben abrirse hacia fuera y estar dotadas de un cierre automático. Dadas las características de la actividad en restauración, es recomendable que las puertas que comunican las zonas de producción (cocinas) y servicio sean dobles y tipo “batientes” para facilitar la labor de la brigada de sala y, al mismo tiempo, evitar contaminaciones.

En las zonas de producción, las ventanas no se abrirán para facilitar la ventilación. Además, no tendrán repisas interiores y, si las hay, deberán tener una inclinación mínima de 45° con el fin de evitar la acumulación de suciedad e impedir que sirvan de soporte para el utillaje.

Ventanas, huecos de ventilación y claraboyas de la zona de producción que comunican con el exterior deben estar protegidas con tela mosquitera de 1,2 mm. de luz de malla como máximo. En cualquier caso, sus componentes deben ser de fácil montaje para realizar una adecuada y periódica limpieza.

C. Iluminación

El local contará con suficiente iluminación natural o artificial para las diversas actividades que se realicen en todas las áreas del establecimiento. Para una limpieza adecuada y el mantenimiento de las condiciones higiénicas es imprescindible una buena iluminación: cuando se evidencia suciedad, desechos



orgánicos, parásitos, etc., gracias a una generosa iluminación, hay más posibilidades de tomar medidas correctivas.

La luz artificial debe suministrarse desde puntos fijos. Todas las lámparas y focos deben estar protegidos para evitar una contaminación de los alimentos en caso de rotura. En cualquier caso, los puntos de luz y sus protecciones deben permitir una fácil y completa limpieza para que no creen por ellos mismos un peligro de contaminación de alimentos, con cristales rotos, polvo, u otras materias extrañas.

D. Ventilación

En todos los establecimientos de restauración debe existir un sistema de ventilación efectiva (natural o mecánica) con el fin de conseguir:

- Eliminar la condensación de vapores.
- Evitar que se produzcan cúmulos de suciedad en las paredes y techos.
- Evitar el exceso de calor y olores desagradables.

Al mismo tiempo, para evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire, los sistemas de ventilación forzada estarán contruidos de forma que:

- Se eviten las corrientes de aire desde zonas contaminadas a zonas limpias.
- Pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que haya que limpiar o sustituir.
- Estén protegidos para impedir la circulación de cualquier tipo de animal (insecto, roedor o ave) o la construcción de nidos.



E. Lavabos, fregaderos, servicios (WC) y vestuarios

Lavabos, fregaderos, servicios y vestuarios deben ser de diseño higiénico (sin zonas donde la limpieza sea complicada) y los materiales deben ser fáciles de limpiar. Si se mantienen siempre en perfectas condiciones de limpieza existirá una mayor predisposición a las prácticas y condiciones higiénicas por parte de los trabajadores.





Deberá haber un número suficiente de lavabos y fregaderos situados convenientemente. En las zonas de producción, los fregaderos para el lavado de alimentos deben estar diferenciados de los destinados a la limpieza de manos. En cualquier caso, éstos serán de accionamiento no manual para reducir la posibilidad de contaminación de los alimentos. Todos los lavabos y fregaderos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, o de agua premezclada, así como material de limpieza y secado higiénico.

En cuanto a los servicios, debe haber servicios para empleados y servicios para clientes. Con el fin de evitar la contaminación aérea, las puertas nunca deben permanecer abiertas y no deben comunicar directamente con la zona de manipulación de alimentos. Debe haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Es necesaria la presencia continua de papel higiénico y que la tapa de los inodoros permanezca cerrada cuando no se utilice para evitar olores y posibles contaminaciones.

Es preciso que exista un número suficiente de vestuarios con taquillas donde se guardará ropa y calzado, manteniendo separada la de calle y la del trabajo. Las taquillas serán de fácil higienización y su parte superior tendrá una inclinación suficiente para evitar dejar objetos sobre ellas.

F. Zona de almacenamiento

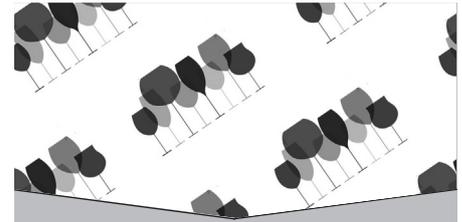
Las condiciones de almacenaje de las materias primas, productos semielaborados y acabados, así como del material de envasado se deben corresponder con los requisitos de cada producto en cuestión y no deben resultar perjudiciales para otros productos.



Los productos de limpieza, así como los productos empleados para la desinfección o desinsectación, deben estar almacenados en sitios cerrados con llave, y nunca en contacto con alimentos o productos alimentarios.

Para almacenar y conservar los alimentos en las condiciones adecuadas, evitar su deterioro y protegerlos de posibles contaminaciones, un establecimiento de restauración suele disponer de cámaras, economato y bodega. En cualquier caso, la construcción de dichas estancias debe permitir un almacenamiento correcto de los alimentos.

- En las cámaras de frío positivo (refrigeración, menos de 5 °C) y de frío negativo (congeladores a -18 °C) se guardan los alimentos perecederos. Suelen estar situadas en o junto a la cocina. Están construidos con materiales aislantes y normalmente disponen de sondas y termómetros para el control de temperatura.
- El economato es el almacén de productos secos donde se almacenan alimentos no perecederos como conservas, salsas embotelladas, azúcar, harina, etc. Esta estancia normalmente está cerca de la zona de recepción de mercancías. El local debe ser un lugar seco, fresco (no superior a 15 °C) y aireado, sin olores extraños y libre de roedores e insectos. El suelo será de material duro e impermeable con inclinación a sumideros para favorecer la evacuación de líquidos. Los techos y paredes deben estar sin alicatar. Debe contar con una buena iluminación artificial ya que es preferible evitar luz solar que puede hacer variar la temperatura de la sala.
- La bodega es el lugar destinado al almacenamiento y conservación de todo tipo de bebidas, muy en particular de los vinos ya que éstos necesitan condiciones particulares de almacenaje. Debe ser un lugar fresco, oscuro, con ventilación y aislada de ruidos y vibraciones que puedan alterar a los vinos. Debe mantener una temperatura constante a lo largo de todo el año de 11 °C y una humedad relativa del aire aproximadamente del 80%.



TOME NOTA

Las dimensiones de las cámaras, economato y bodega de un establecimiento de restauración guardan relación directa con:

- La frecuencia de compras.
- La oferta gastronómica.
- El tipo de establecimiento.
- El volumen de ventas.

TOME NOTA

Mobiliario, equipos y maquinaria de un establecimiento de restauración deben poseer las siguientes características:

- Resistencia y seguridad.
- Bajo consumo y fácil manejo.
- Fácil limpieza, conservación y mantenimiento.
- Fácil reposición: Hay que elegir diseños y medidas normalizados para facilitar su reposición en caso de rotura o estado deficiente.
- Ergonomía: su diseño debe permitir la máxima comodidad del cliente y facilite el servicio a los trabajadores.

1.2 Condiciones específicas de seguridad del mobiliario, equipos y maquinaria

El diseño del mobiliario, equipos y maquinaria de las zonas de producción tiene un fuerte impacto en la disminución de los riesgos de contaminación. Uno de los principales objetivos es que puedan limpiarse de forma eficaz para evitar que los patógenos sobrevivan en grietas y zonas de difícil acceso. Las patas deben estar diseñadas y construidas de manera que no tengan zonas huecas o roscas difíciles de limpiar. Las máquinas con tuberías estarán dispuestas de modo que el agua residual del proceso entre directamente a un desagüe.

ACTIVIDAD 1

Describe las características que debe tener el lavavajillas de un restaurante para que cumpla las condiciones específicas de seguridad alimentaria.