

Manual del manipulador d'aliments



Curs per obtenir el certificat de manipulador



ÍNDIX:

- 1.----- *Introducció*
- 2.----- *Infeccions alimentaries d'origen bacterià*
- 3.----- *Factors que influeixen a una infecció bacteriana*
- 4.----- *Prevenció*
- 5.----- *Aliments*
 - 5.1--- *Recepció*
 - 5.2--- *Emmagatzematge o conservació*
 - 5.3--- *Envasat*
 - 5.4--- *Etiquetat*
 - 5.5--- *Materials i utensilis en contacte amb els aliments*
- 6.----- *Neteja e higiene*
 - 6.1--- *Neteja i desinfecció d'utensilis e instal·lacions i control de plagues*
 - 6.2--- *Higiene del personal*
- 7.----- *Punts de control crític i zones perilloses*
- 8.----- *Legislació*



1 INTRODUCCIÓ.

Un **manipulador** és aquella persona que es dedica professionalment a estar en contacte amb els aliments durant el seu transport, emmagatzematge, preparació, envasat, distribució i venda.

La labor d'un manipulador d'aliments és extremadament important, doncs és la primera línia de defensa contra les infeccions i intoxicacions que poden produir els aliments.

Per tot això, la formació d'un manipulador d'aliments és fonamental. És important que el manipulador d'aliments estigui familiaritzat amb els tipus d'infeccions que poden produir els aliments contaminats, com evitar que els aliments es contaminin abans d'arribar al consumidor i com distingir que aliments estan contaminats i quins no.

Aquest manual ha estat creat per proporcionar una correcta formació en tots els aspectes indicats en el paràgraf anterior i poder aconseguir el certificat de formació, no obstant això, volem recordar **que la formació d'un manipulador no acaba mai** i són les empreses del sector alimentari les responsables de seguir formant i de controlar el nivell de coneixements dels seus manipuladors.

Finalment volem recordar que de gens serveix conèixer les diverses tècniques a seguir quan es manipulen aliments, si després no es compleixen. Per tant, **preguem que el manual sigui llegit amb serietat i els seus consells portats a la pràctica.**



2 INFECCIONS D'ORIGEN BACTERIÀ.

El consum d'aliments contaminats pot causar problemes en el cos que poden portar a la mort.

Els aliments poden contaminar-se durant tot el procés en el qual intervé el manipulador.

La contaminació pot ser:

A - Contaminació per bacterias, virus, etc.

B - Contaminació per residus tòxics, plaguicides, dissolvents,...

Escherichia Coli



Els organismes més freqüents en el treball de manipulador són els bacteris i els llevats (fongs).

Les més perillosos i freqüents poden veure's en el següent quadre. Cal tenir especial cura amb elles i seguir les normes de prevenció que s'indiquen.

	Salmonella	Escherichia Coli	Clostridium Botulinum	Estafilococo
Que produce	Febre: alta, dolor abdominal, mal de cap i de capçada i diarrea.	Dolor abdominal, diarrea sanguinolenta, falta de febre, atacs...	Botulismo que es una grave enfermedad cuyos síntomas son: diarrea, nauseas, vomitos, parálisis,... MUERTE.	Diarrea, vómitos, erupciones cutáneas...
Aliments més sensibles	Huevos, carne de ave, mayonesa, almejas, alimentos crudos.	Carne picada, leche.	Conservas caseras (mermeladas, mayonesas,...).	Alimentos a temperatura ambiente o cerca de personas.
Com eliminarla	Cocinando adecuadamente los alimentos.	Se elimina por calor.	Una vez contaminado el alimento, no se puede eliminar. Deben rechazarse todas las conservas con olor, color o sabor raros.	Calentando el alimento por encima de los 70 °C.
Prevenció	Mantener los alimentos crudos en la nevera y lavarse muy bien las manos antes de tocarlos.	Manteniendo una adecuada higiene personal y cocinando los alimentos.	Manteniendo refrigeradas las conservas, en un lugar oscuro y seco.	Evitando que las personas hablen, fumen, tosan, estornuden, ... cerca de los alimentos.



2.1- Els aliments més perillosos

Els següents aliments són els que es contaminen amb major facilitat, per això cal extremar la precaució quan es manipulen i emmagatzemen.



- Carn picada.



- Carns d'aus.



- Llet



- Ous



- Postres



- Amanides



2.2- Formas de contaminación

Les formes de contaminació d'aliments més comuns són les següents:



- Contacte amb altres aliments contaminats.

- Contacte amb la geniva al parlar, tossir o esternudar.



- A través de la pols.

- Aliments crus que sempre están contaminats.



- Per les mans al tocar animals u altres coses contaminades.



3

FACTORS QUE INFLUEIXEN EN LA CONTAMINACIÓ BACTERIANA

El creixement bacterià està molt influït per alguns factors, de manera que si els controlem, podrem evitar infeccions i intoxicacions.

Els factors més importants són:

A- Temperatura

La temperatura que més afavoreix el creixement de gèrmens està entorn de 37 °C.

Per sota de 4°C el creixement bacterià es redueix arribant a detenir-se per sota dels 0°C.

Per sobre de 50°C també comença a detenir-se la multiplicació bacteriana i cuinant per sobre de 100 °C la majoria dels bacteris i virus es destrueixen.



C- Temps

Quan més temps passi un aliment en condicions òptimes per al creixement bacterià més perillós serà el seu consum.



B- Humitat

La presència d'aigua afavoreix el creixement dels bacteris i altres organismes, per això una bona forma de conservar aliments és deshidratar-los (eliminar gairebé tot l'aigua), guarir-los, assaonar-los, etc. Tots aquests mètodes redueixen la quantitat d'aigua dels aliments, la qual cosa ajuda a conservar-los.



D- Acidesa

En augmentar l'acidesa d'un aliment es redueix el creixement bacterià. Normalment s'augmenta l'acidesa afegint àcids febles com a llimona, vinagre, etc..





4 PREVENIR UNA INFECCIÓ BACTERIANA

La forma més senzilla de prevenir una infecció d'origen bacterià, és seguint una sèrie de senzilles normes, que disminueixen de forma molt eficaç el risc de contaminació dels aliments.



EL QUE S'HA DE FER:

- *Mantenir separats aliments crus i aliments cuinats.*
- *Evitar que la saliva arribi als aliments (en parlar, en tossir,...).*
- *Evitar el contacte amb animals durant la manipulació d'aliments.*
- *Mantenir els aliments separats dels productes de neteja i medicaments.*
- *Mantenir els aliments lluny de les escombraries.*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No s'han d'utilitzar en la preparació d'aliments utensilis que hagin estat utilitzats en aliments crus, sense rentar-los abans.*



5 EMMAGATZEMATGE

5.1 Recepció.

La recepció d'aliments és el període que va, des que es descarreguen els aliments del camió o vehicle de transport fins que es deixen en el magatzem o en refrigeració.



Pasos a la recepció d'aliments.

Aquest període és important doncs es pot tirar un primer cop d'ull a l'estat dels aliments que s'emmagatzemaran i es poden detectar possibles problemes, per això és important emplenar una fitxa de recepció on es puguin veure els possibles problemes que tenen els aliments que arriben o els seus embalatges.

El següent és un exemple de fitxa de recepció d'aliments.

FECHA	PRODUCTO	EMPRESA	CANTIDAD	REFRIGERACIÓN	COMENTARIOS	ACEPTADO
12/10/2011	Conservas de atún	Conservas de la Ría S.A	5 cajas de 40 unidades	NO	Una caja tiene latas un poco abolladas	SI
17/10/2011	Carne fresca	Cárnicas Lito S.L	20 piezas de 5 Kg	SI	Una de las piezas tiene roto el envoltorio	1 pieza NO



EL QUE S'HA DE FER:

- Realitzar una inspecció dels productes que es reben.



EL QUE NO S'HA DE FER:

- No se deuen acceptar productes col·locats en mostradors sense protecció, exposats a insectes, pols, etc..
- No es deuen acceptar llaunes bombades, oxidades o que puguin tenir fissures.
- No es deuen acceptar envasos en mal estat.
- No es deuen acceptar productes congelats que s'hagin transportat amb un camió NO REFRIGERAT.
- No se deben aceptar productos congelados que se hayan descongelado antes y se hayan vuelto a congelar.



5.2 Emmagatzematge o conservació.

L'emmagatzematge consisteix a guardar els aliments fins que vagin a ser utilitzats. Depenent del tipus d'aliments, existeixen dues maneres principals de conservació:

A- Conservació en fred

B- Conservació a temperatura ambient

A- Conservació en fred

Es conserva en fred, per retardar el creixement de bacteris, virus, etc...

Existeixen 2 forma de conservar en fred: Es conserva en fred, per retardar el creixement de bacteris, virus, etc... Existeixen 2 formes de conservar en fred:



- Refrigeració

Es conserva en la nevera o refrigerador a temperatures entre 0°C i 5°C.



- Congelació

Es conserva en el congelador a temperatures de -18°C o més baixes .



EL QUE ES DEU FER:

- *Mantenir la màxima separació entre productes crus i elaborats.*
- *La temperatura del frigorífic o congelador, ha de fixar-se tenint en compte el producte que més pugui espatllar-se.*
- *Ha de comprovar-se la temperatura del frigorífic o congelador periòdicament. (1 vegada a la setmana)*
- *La temperatura en el refrigerador ha d'estar entre 0°C i 5°C i la del congelador ha de ser menor de -18°C.*
- *Descongelar els aliments ficant-los en la nevera i no deixant-los a l'aire.*



EL QUE NO ES DEU FER:

- *No s'ha de tornar a congelar un producte descongelat.*
- *No s'ha de trencar la cadena de FRED.*
- *No s'ha de sobrecarregar el congelador o el frigorífic*
- *No es poden tornar a congelar productes descongelats.*



B- Conservació a temperatura ambient.

- Tipus de conservació

Es poden conservar a temperatura ambient els productes que estiguin:



- ***En conserva.***



- ***Envasats al buit***



- ***Escabetxats,
adobats.***



- ***Fumats.***



- ***Curats.***



- ***Deshidratats.***



EL QUE S'HA DE FER:

- *Han d'emmagatzemar-se en llocs frescos i secs.*
- *Si existeixen finestres o buits de ventilació han de tenir reixetes per impedir l'entrada d'insectes i rosegadors.*
- *Els aliments emmagatzemats han d'estar separats del sòl i de les parets per permetre la neteja i evitar l'aparició de fongs.*
- *Els aliments emmagatzemats hauran d'estar totalment separats de productes químics i productes de neteja.*
- *Els aliments han d'emmagatzemar-se posant primer els que estiguin més prop de la data de caducitat.*
- *Els productes sense envasar han d'estar fos de l'abast del públic (mitjançant vitrines, armaris, etc).*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No s'han de vendre aliments que hagin caducat.*
- *No s'ha d'emmagatzemar els aliments en llocs on hi hagi humitat o faci calor.*
- *No s'ha d'emmagatzemar aliments prop de les escombraries.*
- *No s'ha d'emmagatzemar carn d'au amb les altres carns.*
- *No s'ha de permetre que la gent toqui els aliments que no tenen embolcall.*



5.3 Envasat.

L'envasament ha de protegir l'aliment de:

- Llum, pols, brutícia i cops.
- Insectes, bacteris, virus, etc.

L'envasament es divideix en envàs i embalatge.

L'envàs és el recipient on es troba l'aliment en si i l'embalatge és el recipient on s'agrupen un o diversos envasos per transportar-los i protegir-los de cops, etc.

A- Envasos

Existeixen varios tipus d'envasos que es clasifiquen en funció del material en:



- Envasos de Plàstic.



- Envasos de Vidre.



- Envasos d' Alumini.



- Envasos de Ilauna.



- Envasos de Paper i cartró.



EL QUE S'HA DE FER:

- Els envasos han d'estar preparats per a "ús alimentari" i han de provenir de fàbriques amb registre sanitari.
- S'ha de controlar on s'emmagatzemen els envàs per evitar que tinguin microorganismes, brutícia o contaminació.
- S'ha de controlar al màxim la neteja durant el procés d'envasament.

B- Embalatge

Serveix per protegir els aliments dels danys de l'exterior (contaminació, cops, etc) durant el transport.



EL QUE S'HA DE FER:

- L'envàs ha de ser fàcilment rentable
- L'envàs ha de portar un correcte etiquetatge



EL QUE NO S'HA DE FER:

- L'emballatge no ha de causar danys al medi ambient.
- L'emballatge no ha de contaminar ni canviar el color, el sabor o les propietats dels aliments.



5.4 Etiquetat.

S'utilitza per informar al consumidor i deuen contenir obligatoriament les següents dades:

Compota de Manzana
Andrés

Ingredientes:
-Manzanas (88%).
-Azúcar.
-Sirope de glucosa.
-fructosa.
-Antioxidante (ácido Ascórbico)



- *Nom del producte.*
- *Llista d' ingredients que te.*
(Si nomes porta un ingredient no es necessari).
- *Cantidad de cada ingrediente de mayor a menor.*
- *Graus d'alcohol (Si te alcohol).*

DATOS NUTRICIONALES	100 gr
VALOR ENERGÉTICO	87 Kcal
Proteínas	0,2 gr
Hidratos de Carbono	20 gr
Lípidos	0,2 gr
Fibras alimentarias	2 gr

Peso Neto: **750g**

Una vez abierto, conservar en frigorífico.
Consumir preferentemente antes de:
10-2015

Andrés- BP
C/ San Claudio 90
Madrid (España)

- *Pes o quantitat neta (quant pesa sense envasar).*
- *Manera d'ús.*
- *Qui ho fabrica.*
- *D'on ve.*
- *Com s'ha de conservar*
- *Quan caduca.*



Si és necessari també s'afegiran les següents indicacions:

- *Lot (quantas unitats s'han fabricat d'aquest producte).*

- *Quins efectes provoca.*



EL QUE S'HA DE FER:

- *Col·locar l'etiquetatge en el lloc més visible possible.*
- *Que l'etiqueta sigui el més resistent possible perquè no es perdi la informació.*
- *Col·locar la data de caducitat en un lloc ben visible.*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No s'ha de vendre al consumidor productes sense etiqueta.*
- *L'etiquetatge no ha d'enganyar al consumidor.*



5.5 Maquinaria i utensilis en contacte amb els aliments.



Aquest apartat es refereix a qualsevol aparell o instrument que estigui en contacte amb aliments.

S'ha de tenir un control molt estricte sobre ells doncs poden contaminar els aliments.



EL QUE S'HA DE FER:

- Han de ser fàcilment rentables i no tenir esquerdes, zones oxidades ni forats on pugui quedar-se la brutícia.
- Les peces de la maquinària han de ser fàcils de desmuntar.
- Han de ser de materials d'ús alimentari.



EL QUE NO S'HA DE FER:

- No s'han d'utilitzar aparells o recipients que no siguin per a ús alimentari



6 NETEJA E HIGIENE

6.1 Neteja d'utensilis e instal·lacions i control de plagues

S'ha de mantenir la màxima neteja tant en el personal, com en les instal·lacions i utensilis.

La neteja és un part importantíssima del treball d'un manipulador, ja que d'ella depèn la salut de la gent que consumeix els aliments, que prepara el manipulador.

Les tasques de neteja poden dividir-se en:



A- Neteja d'estrils de cuina i peces desmuntables:

Els passos a seguir són:

- 1.** *Eliminar mitjançant raspallat les restes de menjar.*
- 2.** *Remullar i esbandir els útils en aigua calenta.*
- 3.** *Rentar amb aigua calenta (40°-50°C) amb solució detergent.*
- 4.** *Aclarit o esbandida amb abundant aigua corrent per arrossegar totalment el detergent.*
- 5.** *Desinfecció:*
 - *Immersió durant 2 minuts en aigua calenta (80°C).*
 - *Immersió durant 1 minut com a mínim en solució desinfectant, seguint les instruccions del fabricant.*



6. Assecar a l'aire després d'aclarit, i si es manual, amb paper d'un solo us o panys que es rentin diàriament.



EL QUE S'HA DE FER:

- *Sujetar los tenedores, cucharas, etc por el mango cuando hayan sido desinfectados.*
- *Limpiar las encimeras, hornos, fogones, plancha, fregaderos, etc con agua caliente detergente y desinfectante y dejar secar al aire después de aclarar.*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No agafar mai tasses, gots, plats,... per la zona que vagi a entrar en contacte amb la boca de l'usuari o amb els aliments.*
- *No deixar restes de detergent o desinfectant en els utensilis que es rentin.*



B- Neteja de les instal·lacions.

Han de netejar-se i desinfectar-se totes les instal·lacions, sobretot la zona de manipulació d'aliments (cuines, etc).

Cal tenir en compte 3 punts:

1. Utilitzar els productes adequats per netejar i desinfectar. **

Aquests productes han d'estar sempre separats dels aliments.

**

Hi ha diferència entre netejar i desinfectar. Netejar consisteix a llevar les restes i brutícia i per a això s'utilitzen detergents.

Desinfectar consisteix a eliminar bacteris i altres microorganismes i per a això s'utilitza lleixiu, amoníac, etc...

2. Netejar d'una forma adequada.

- Es netegés de la manera adequada per no aixecar pols.
- S'evitarà escombrar quan hi hagi aliments a prop.
- Es netegés amb la suficient antelació per permetre que els fogons, etc s'assequin abans d'entrar en contacte amb els aliments.
- En acabar la jornada han de netejar-se i desinfectar-se tots els utensilis i superfícies que hagin estat o vagin a estar en contacte amb aliments.





3. Netejar amb freqüència suficient.

En general es netejaran **tots els dies**:

- Cuina i menjador.
- Tots els aparells que hagin estat en contacte amb aliments.
- Coberteria, Vaixella, etc.
- Tovallons, estovalles, etc depenent del bruts que estiguin. (rentat a màquina)
- Banys utilitzats pel personal i els clients, reposant paper, sabó, etc i buidant les papereres.
- Sòls i parets que s'embrutin.
- Roba dels manipuladors (rentat a màquina).
- Galledes d'escombraries i contenidors situats en les cuines

Es netejaran **un cop per setmana**:

- Neteja profunda dels aparells que hagin estat en contacte amb els aliments.
- Neteja profunda dels serveis i vestuaris.
- Frigorífics, càmeres de conservació.
- Roba de la resta de personal.



Les operacions de neteja estaran millor controlades si s'estableix un programa de neteja on aparegui:

- ♣ -Quan cal netejar i desinfectar (hora i dia de la setmana).
- ♣ -Qui s'encarrega de la neteja i qui és el que controla que es faci adequadament.
- ♣ -Quins productes s'utilitzaran.
- ♣ -Indicar si es necessari utilitzar guants, desmuntar maquinaria,..



Manual Damito per al curs de Manipulador d'Aliments

El més habitual es crear una taula de neteja com la que es mostra a continuació:

SEMANA DEL 24/10 AL 31/10	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOSUS	DIVENDRES	DISSABTE
BAÑOS, SUELOS	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.
REPOSICIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO,...	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.
VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, CUCHARONES	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.
OLLAS, SARTENES, TAPAS, TABLAS DE PICAR	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.
BATIDORA, LICUADORA, AMASADORA, EXPRIMIDOR	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Luis Jesús Santos. Supervisor: Marta del Castillo.
NEVERAS, CONGELADORES	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.					
ALMACENES, CUARTOS FRÍOS		Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.				
PAREDES			Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.			Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.
BASURA, PAPELERAS,...	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos.

QUE LIMPIADOR USAR:
Jabón desinfectante Lavavajillas
desinfectante, lejía Fregasuelos,
amoníaco perfumado Amoníaco
perfumado



C- Gestió de residus i desapfitaments

Les escombraries son un focus de bacteris, a més d'atreure a animals i insectes.

La correcta manipulació i emmagatzematge de les escombraries és vital en el camp de l'alimentació per evitar intoxicacions i contagis.



EL QUE S'HA DE FER

- **Tenir un nombre suficient de galledes d'escombraries amb tapa i obertura mitjançant pedal.**
- **Ha d'existir una cambra d'escombraries on es trobin els contenidors d'escombraries.**
- **Tirar les escombraries diàriament.**
- **Mantenir separada la zona d'escombraries dels aliments.**
- **Les galledes han de disposar d'una borsa d'un sol ús**



EL QUE NO S'HA DE FER:

- **No s'ha de deixar escombraries fora del contenidor.**
- **No deixar oberta la tapa de la galleda d'escombraries.**

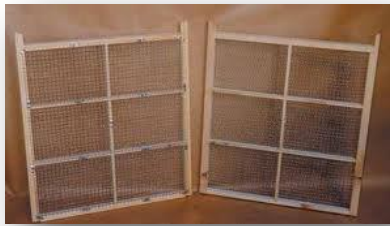


D- Plagues

S'ha d'evitar costi el que costi l'existència de rosegadors o insectes a la zona de manipulació i emmagatzematge d'aliments, per a això solen utilitzar-se dos tipus de mesures.



1. Mesures passives.



Son totes les que serveixen per impedir l'entrada d'insectes i ratolins.



EL QUE S'HA DE FER:

- Segellar tots els buits de ventilació, desguassos, canonades,...
- Instal·lar malles en les finestres, portes de vaivé o cortines de plàstic.
- Mantenir les instal·lacions totalment netes.
- Mantenir allunyada la zona d'escombraries.
- Guardar els aliments en recipients amb tapes hermètiques.



EL QUE NO S'HA DE FER:

- No s'han de deixar obertes les portes de la cuina o del magatzem.
- No s'han de deixar restes de menjar a l'aire lliure.
- No emmagatzemar aliments en contacte amb les parets o el sòl



2. Mesures actives.



Són totes les que serveixen per eliminar insectes i rosegadors.



EL QUE S'HA DE FER:

- *Els insecticides, pesticides i raticides han de ser utilitzats per empreses autoritzades i registrades.*
- *Les insecticides i raticides han d'estar autoritzats per a la indústria alimentària.*
- *Utilitzar parany, *electrocutadores d'insectes, etc que no contaminen els aliments.*
- *Revisar les instal·lacions periòdicament per si es detecten nius, caus o trepitjades de rosegadors i insectes.*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No utilitzar insecticides o pesticides prop dels aliments.*



Manual Damito per al curs de Manipulador d'Aliments

El més normal és crear una taula de vigilància i fumigació semblant a la taula de neteja.

MES DE ENERO	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
<u>CONDUCTOS DE VENTILACIÓN</u>	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	DESINSECTACIÓN Empresa: AntiOx S.L
<u>CAÑERIAS</u>	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo.	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	DESINSECTACIÓN Empresa: AntiOx S.L
<u>ALMACENES, CUARTOS FRÍOS</u>		Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo		Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo	DESINSECTACIÓN Empresa: AntiOx S.L
<u>PAREDES</u>	Encargado: John Wele. Supervisor: Alejandro Martos		Encargado: John Wele. Supervisor: D6Alejandro Martos		DESINSECTACIÓN Empresa: AntiOx S.L
<u>CUARTO DE BASURAS</u>	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Juan Lopez. Supervisor: Marta del Castillo	Encargado: Bernabé Escudero. Supervisor: Marta del Castillo	DESINSECTACIÓN Empresa: AntiOx S.L

QUE BUSCAR:

insectes o ratolins morts,
excrements, pisades, nius.

Agujeros, madrigueras, telarañas...

6.2 Higiene personal

Els manipuladors d'aliments tenen una gran responsabilitat, doncs la seva forma de treballar influeix en la salut de la població, per això han de cuidar al màxim la seva higiene i la de la seva vestimenta durant la seva jornada laboral.

Els punts que més s'han de controlar són:



A- Les mans.



Es la part del cos que mes s'ha de vigilar per evitar la contaminació dels aliments.



EL QUE S'HA DE FER:

- Les ungles sempre han d'estar tallades i sense esmalt o usar guants de *latex.
- Rentar-se en el lavabo amb aigua calenta i amb sabó *antibacteriano.
- Utilitzar un raspall per netejar les ungles.
- Assecar-se amb aire calent o amb paper d'un sol ús.
- Rentar-se sempre que s'hagin tocat aliments crus, s'hagi anat al bany, s'hagi tirat les escombraries o s'hagi interromput el treball de manipulació per qualsevol altra causa.



EL QUE NO S'HA DE FER:

- No han d'assecar-se les mans amb una tovallola que hagin usat uns altres.
- No han de rentar-se les mans en l'aigüera o en qualsevol lloc on hi hagi aliments crus o plats bruts.
- No s'han de tocar objectes com a claus, monedes, etc després de rentar-se les mans.
- No s'ha d'entrar a treballar sense rentar-se les mans abans.



B- El nas, la boca i la gola



La saliva, les mucositats, etc.. contenen milions de bacteris i són les responsables de molts casos de contaminació d'aliments, per això han de prendre's precaucions especials.



EL QUE S'HA DE FER:

- *Portar mascareta quan s'elaborin plats cuinats i pastisseria.*



EL QUE NO S'HA DE FER:

- *No s'ha d'estornudar o tossir sobre els aliments*
- *No s'ha de menjar, fumar ni parlar mentre es manipulen aliments*



C- El cabello.



El cabello es un focus de contaminación. Encara que es porti net, la propia estructura del cabello fa que acumuli pols e impurezas, por aixó s´ha de portar recollit.



EL QUE S´HA DE FER:

Portar el pèl llarg recollit amb una xarxa o capell.



EL QUE NO S´HA DE FER:

- No s'ha de tocar el pèl, ni gratar-se el cap mentre es manipulen aliments .



D- Feridas, grans, etc.



Les ferides, grans, etc poden posar en contacte sagní o bacteris del manipulador amb els aliments, això és molt perillós i s'ha d'evitar.



EL QUE ES DEU FER:

- *S'han de protegir les ferides amb venes o tiretes impermeables.*



EL QUE NO ES DEU FER:

- *No han de tocar-se les ferides ni els grans amb les mans mentre es manipulen aliments.*

- *No han de manipular-se aliments amb ferides sense protegir.*



E- Roba de feina.



El manipulador ha d'extremar la cura amb la roba que porta en el seu treball. Ha de ser roba especialment indicada per al treball amb productes alimentaris.



EL QUE S´HA DE FER:

- *Utilizar ropa de color claro y fácilmente lavable para trabajar.*
- *Que la ropa no tenga botones externos o que estos estén fuertemente cosidos.*



EL QUE NO S´HA DE FER:

- *No s'ha d'utilitzar la roba de carrer per treballar.*
- *No s'han d'utilitzar rellotges de polsera, collarets o anells mentre es manipulen aliments.*



F- Salud del manipulador.



Segons la normativa, qualsevol manipulador que tingui una enfermetat o que tingui símptomes de tenir una enfermetat, te l'obligació de comunicar-ho al seu superior i deurà sortir de la manipulació dels aliments fins que estigui recuperat.

En particular, el manipulador haurà d'avisar al seu superior si té algun d'aquests símptomes:

- Diarrea.
- Febre.
- Nauseas.
- Mal de panxa.
- Aparició de grans.
- Aparició de taques.



7

PUNTS DE CONTROL CRÍTIC I ZONES PERILLOSES

Aquest apartat fa referència al sistema APPCC (Anàlisi de Riscos i Control de Punts Crítics).

Aquest sistema es basa que una vegada coneguts els problemes i riscos que pot presentar un aliment, es poden establir sistemes de control i vigilància, per detectar una desviació dels límits.

D'aquesta manera es poden planificar actuacions per evitar problemes en lloc d'esperar al fet que aquests ocorrin per controlar-los, d'aquesta manera s'hauran de rebutjar menys productes al final de la cadena i es garantirà la sortida d'aliments segurs.

El següent, és un exemple d'utilització del sistema APPCC aplicat al control de carn de be.

Sistema de control de la carn de be.

Problemes que pot presentar la carn:

- *-Es contamina quan es mata a l'animal.*
- *-La calor accelera la contaminació.*
- *-L'animal pot estar malalt.*
- *-Normalment es talla en les peces que es necessitin (filets, costelles, etc...)*
- *-Es barreja amb altres carns.*



Actuacions que s'han de dur a terme:

- *-Ha d'assegurar-se la salut del be (amb un control veterinari).*
- *-La carn ha de ser refrigerada en el menor temps possible.*
- *-La carn ha de transportar-se refrigerada o congelada.*
- *-Els utensilis que s'utilitzin per tallar la carn, han de ser rentats i esterilitzats abans de ser usats.*



8

NORMATIVA

A causa de la necessitat de formació dels manipuladors les conselleries de Sanitat de les diverses Comunitats Autònomes juntament amb el Ministeri de Sanitat una estratègia que va donar lloc a diversos Reials decrets que enumerem a continuació.

- REIAL DECRET 381/1984 de 25 de enero.

En ell s'aprova la reglamentació Tècnica -Sanitaria de les tendes d'alimentació (BOE de 27 de febrer de 1984).

- REIAL DECRET 2207/1995, de 28 de diciembre.

S'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentosos (BOE de 27 de Febrer de 1996).

- REIAL DECRET 202/2000 del 11 de Febrero.

En ell s'estableixen les normes que han de seguir els manipuladors d'aliments (B.O.I n° 48 del 25 de Febrer de 2000).

- REIAL DECRET 3484/2000, de 29 de diciembre.

En ell s'estableixen les normes d'higiene que s'han de seguir durant l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE de 12 de gener de 2001).

- REIAL DECRET 109/ 2010, del 5 de Febrero.

En ell es deroga el Reial decret 202/2000 i s'estableix que és responsabilitat de les empreses d'alimentació la higiene de les seves instal·lacions i dels seus productes alimentosos i la posada en pràctica de sistemes de control adequats d'acord amb els sistemes d'Anàlisis i Control de Punts Crítics (APPCC).



Manual Tecnas para el curso de Manipulador de Alimentos

També és responsabilitat de l'empresa garantir que els seus manipuladors disposin de la formació adequada en qüestions d'higiene d'acord amb la seva activitat laboral.