



1 Objeto

Con el objeto de cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, los grupos que, por su estancia, preparen y sirvan comidas para sus alojados en las instalaciones de la Fundación Casa de Espiritualidad y Pastoral Juvenil Baradello de Moya-Manola, deberán observar los siguientes requisitos.

2 Formación del Equipo de Cocina

Es conveniente que todos los componentes del Equipo de Cocina estén en posesión de documento acreditativo en formación de Manipulación de Alimentos, con una antigüedad máxima de diez años.

Dicha acreditación la tendrá al menos la persona que ejerza como Jefe del Equipo de cocina, quedando el resto del equipo bajo su responsabilidad.

3 Antes del campamento (10/02/16)

El equipo de cocina debe elaborar los menús del campamento detallando los ingredientes que los componen y resaltando aquellos que se consideran alergénicos. Estos menús deben estar a disposición de la autoridad competente durante la actividad y hasta un mes después de finalizar la misma.

En las fichas de inscripción de los participantes en la actividad, los responsables de la misma incluirán un apartado en el que los padres o tutores legales indiquen las sustancias a las que el participante presenta sensibilidad o alergia, si procede. El equipo de cocina será informado de ellas para que tome las medidas oportunas con el objeto de evitarlas.

4 Verificación de equipos de refrigeración

A primera hora de la mañana, antes de que den comienzo las actividades de manipulación de alimentos, el responsable del equipo de cocina comprobará y anotará en el registro de "Control de Temperatura" la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación que se estén utilizando. El registro y el termómetro os serán facilitados por el coordinador del albergue a vuestra llegada.

5 Plan de Control de la Trazabilidad

5.1 Trazabilidad hacia atrás

Deberán conservarse todos los albaranes o facturas de compra. Estos deberán contener la siguiente información:

- Denominación, identificación de la partida o lote, cantidad
- Nombre, dirección, datos relativos al establecimiento y productor/proveedor
- Fecha de compra/recepción



5.2 Comidas testigo

Los grupos que superen los 50 comensales (recomendable también para los que no superen dicha cifra) deberán guardar comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas y servidas a los componentes del grupo diariamente. Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días, y la cantidad corresponderá a una ración individual

6 Plan de Control de Materias Primas y Proveedores

La legislación sobre higiene alimentaria establece los siguientes requisitos para los proveedores:

- estar inscritos en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA) o, en el caso de minoristas, en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores (REM)
- cumplir con los requisitos establecidos en la legislación alimentaria.
- aportar documentación para especificaciones de compra relacionadas con el control de anisakis o de alérgenos
- materiales en contacto con alimentos: el etiquetado o la documentación de acompañamiento deberá contemplar la información siguiente:
 - a) el término «para contacto con alimentos», o una indicación específica sobre su uso o el siguiente símbolo salvo que estén claramente destinados a entrar en contacto con alimentos, 
 - b) en caso necesario, instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro,
 - c) el nombre o el nombre comercial y en cualquier caso, la dirección o domicilio social del fabricante, el transformador o el vendedor encargado de su comercialización establecido en la Comunidad,
 - d) un etiquetado o una identificación adecuados que permitan la trazabilidad del material u objeto.

En el caso de recurrir a establecimientos menores de carne y derivados, únicamente podrán abastecerse de carnes (incluye despojos), preparados cárnicos crudos-adobados, productos cárnicos, otros productos de origen animal y platos cocinados cárnicos.

Recomendación: con el ánimo de asegurar el cumplimiento de estos requisitos y evitar sorpresas desagradables, sería recomendable abastecerse en grandes superficies.



7 Etapas de especial importancia y atención en la manipulación

Se han identificado tres etapas en las que el **control** resulta **esencial** para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables. Estas etapas son: mantenimiento en caliente, mantenimiento en frío y regeneración de alimentos. Dichas etapas son esenciales para controlar la probabilidad de introducir un peligro relacionado con la inocuidad del alimento y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Al final del apartado se presenta un modelo de cuadro de gestión (*Ver Anexo II*)

7.1 Mantenimiento en caliente

- Se garantizará que los alimentos que se mantienen en caliente hasta su servicio se encuentren a temperaturas iguales o superiores a 65°C en todos sus puntos
- Los armarios de mantenimiento en caliente serán calentados con anterioridad a la introducción de los alimentos
- Los alimentos mantenidos en caliente se servirán en el turno de comidas y se eliminarán los sobrantes
- Diariamente la persona designada y capacitada expresamente para ello vigilará, muestralmente, la temperatura alcanzada en el centro del producto lo que generará registro (alimento, fecha, resultado de la medición y responsable)

Recomendación: evitar esta etapa, sirviendo los alimentos inmediatamente después de cocinados

7.2 Mantenimiento en frío

- Se considerará etapa de mantenimiento en frío si el alimento preparado se conserva en condiciones de refrigeración por un periodo superior a 4 horas
- En los alimentos que se mantienen en frío, se garantizará hasta su consumo:
 - ⇒ una temperatura igual o inferior a 4°C en todos sus puntos para una estancia superior a 24 horas
 - ⇒ una temperatura igual o inferior a 8°C en todos sus puntos para una estancia inferior a 24 horas
- Los alimentos mantenidos en frío se servirán en el turno de comidas y se eliminarán los sobrantes
- Diariamente la persona designada y capacitada expresamente para ello vigilará, muestralmente, la temperatura alcanzada en el centro del producto lo que generará registro (alimento, fecha, resultado de la medición y responsable)

Recomendación: evitar esta etapa:



**REQUISITOS A OBSERVAR POR LOS GRUPOS DE
CAMPAMENTO: HIGIENE ALIMENTARIA**

Fecha: 10/02/16

Rev.02

- ⇒ tratar que el periodo de conservación en condiciones de refrigeración de los alimentos preparados no sobrepase las 4 horas
- ⇒ incrementar el número de compras, diariamente, para evitar el almacenamiento y conservación de alimentos en cámaras de refrigeración

7.3 Regeneración

- La regeneración de alimentos se realizará por procedimientos que permitan alcanzar en el centro del producto al menos 65°C y siempre con mínima antelación al consumo
- Se validará el proceso de recalentamiento (Tº/tiempo) para aplicarlo a otros productos de las mismas características
- Diariamente la persona designada y capacitada expresamente para ello vigilará, muestralmente, la temperatura alcanzada en el centro del producto lo que generará registro (alimento, fecha, resultado de la medición y responsable)
- En ningún caso se recalentarán sobrantes de turnos anteriores

Recomendación: evitar este procedimiento ajustando al máximo las cantidades de comida preparada al consumo del grupo y desechando los sobrantes.

8 Prácticas Correctas de Manipulación/Elaboración

8.1 Higiene personal y manipulación de equipos, utensilios y productos alimenticios

- Personal de cocina enfermo o infectado: cualquier componente del equipo de cocina que padezca o haya padecido de forma aguda una enfermedad de transmisión alimentaria o presente infecciones cutáneas o diarrea que puedan contaminar los alimentos deberá informar sobre su enfermedad o sus síntomas al responsable del equipo para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.
- Si el responsable del equipo de cocina conoce o tiene indicios razonables de que algún componente del equipo se encuentra en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberá excluirlo de trabajar en las zonas de manipulación de alimentos.
- Material sanitario protector apto: en caso de tener cortes o heridas, el personal debe cubrirse los con vendajes impermeables de un solo uso y no con tiritas o esparadrapos que puedan desprenderse y caer en los alimentos. En estos casos, sería preceptivo trabajar con guantes protectores aptos para la industria alimentaria
- Higiene personal: lavarse las manos adecuadamente al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto tras una ausencia y en especial:

⇒ Después de haber hecho uso del WC.



**REQUERIMIENTOS A OBSERVAR POR LOS GRUPOS DE
CAMPAMENTO: HIGIENE ALIMENTARIA**

Fecha: 10/03/16

Rev.02

- ⇒ Tras haber manipulado alimentos crudos y antes de manipular alimentos listos para el consumo.
- ⇒ Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz, fumar o comer.
- ⇒ Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
- ⇒ Tras haber tocado objetos como dinero, teléfonos, etc.
- **Guantes:** en caso de usar guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos.
 - ⇒ Uso de guantes sólo cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran. Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario.
 - ⇒ En cualquier caso, los guantes deben tener colores que no puedan confundirse con ningún alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación.
 - ⇒ Antes de usar un guante, hay que proceder al lavado y secado de manos, también deben retirarse anillos, relojes, etc., que pueden romperlo y que fijan a la piel partículas que se desprenden del guante.
 - ⇒ Deben cambiarse los guantes para prácticas distintas
 - ⇒ Después del uso de guantes no desechables, se limpiarán estos por las dos caras y se dejará secar al revés.
 - ⇒ El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores.
- Para lavarse las manos o los guantes protectores, se deben utilizar los lavamanos de fácil acceso y de accionamiento no manual (accionar con los codos), provistos de agua corriente fría y caliente, así como material de limpieza y secado higiénico de las manos (recomendable: dosificadores con jabón líquido y toallas de papel de un solo uso)
- **Ropa de trabajo:** la ropa de trabajo debe mantenerse limpia y ser preferiblemente de color claro y de uso exclusivo. Se debe utilizar cubrecabezas que cubra totalmente el pelo.

Recomendación: para evitar que la ropa de trabajo salga al exterior de la cocina (posible contaminación) se recomienda el uso de batas o delantales para facilitar su quita y pon y su estancia dentro de la cocina.



- **Efectos personales:** no llevar efectos personales que puedan entrar en contacto o caer sobre los alimentos (relojes, bolígrafos, clips, horquillas, mecheros, pendientes, piercings, uñas postizas, etc.).
- Al manipular alimentos se evitará en lo posible la introducción de cuerpos extraños, la incorporación de otros materiales, plásticos de envases, etc.
- **Utensilios:** no utilizar utensilios susceptibles de rotura en pequeños fragmentos (cristal, cerámica, etc.) en las proximidades donde se esté manipulando alimento.
- No realizar el desmontaje de maquinaria para su limpieza en presencia de alimentos, teniendo especial cuidado de no dejar piezas sueltas.
- **Productos químicos y de limpieza:** no se manejarán productos químicos (detergentes, desinfectantes, etc.) en presencia de producto alimenticio.

Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán **siempre** en sus **envases originales**; en caso de ser necesario trasvasar a otros envases más manejables, éstos no serán nunca de alimentos o bebidas y se identificarán inequívocamente mediante etiquetas.

Los productos de limpieza y desinfección se guardarán en un armario o local especialmente destinado para ello, aislado e identificado.

- **Medicamentos:** los medicamentos de uso personal o el botiquín de primeros auxilios se almacenarán en lugares alejados de los alimentos y su uso no dará lugar a que puedan contaminar o caer sobre los mismos.
- **Buenas prácticas:** los manipuladores no deben fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- **Acceso:** no permitir el acceso a la cocina a aquellas personas ajenas al equipo de cocina o servicio de comedor que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, protectores de calzado, cubrecabezas, etc.).
- No utilizar repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando estos puedan contaminar los productos.
- **Atascos y embozos:** los desagües no deben ser limpiados durante el tiempo de producción y no deberán utilizarse mangueras de alta presión para destapar o limpiar un desagüe, debido a que se pueden crear aerosoles que propagarían la contaminación por la sala.

8.2 Prevención de contaminación cruzada

- Separar alimentos crudos de los elaborados en el procesado y en el almacenamiento. Se tomarán todas las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada.



separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a alimentos que lo requieran (carnes, pescados, vegetales, alimentos elaborados).

- Emplear tablas de corte diferentes según alimento o, si no es posible, limpiar y desinfectar tras su uso.
- Evitar en la medida de lo posible el uso de paños de cocina y bayetas. Utilizar estropajos, cepillos etc. distintos para actividades diferentes.
- Prevenir y evitar la contaminación cruzada por alérgenos (*Ver capítulo 7.11 Gestión de alérgenos*).
- Los productos embalados deberán almacenarse separados de los no embalados, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos diferentes o se efectúe de manera tal que el material de embalaje y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación.
- Los productos se almacenarán protegidos, separados del suelo, paredes y techo sobre bandejas o cajas de material fácilmente higienizable, limpias, apiladas de tal forma que permitan una buena circulación del aire y un fácil manejo.
- Preparación de los alimentos listos para el consumo con la menor antelación. Una vez preparados, se protegerán del exterior con tapaderas, film protector etc. y se mantendrán a la adecuada temperatura hasta su utilización.

8.3 Control de la descongelación

- La descongelación se deberá de realizar en condiciones controladas (refrigeración) para evitar el desarrollo microbiano.
- Si se precisa una descongelación rápida se recurrirá a sistemas como el microondas. Si el producto (en su envase) se descongela en agua, ésta deberá estar a baja temperatura y será renovada periódicamente.
- En el caso de pescado susceptible de formación de histamina (atún, bonito, anchoa), durante la descongelación no se deberán superar las temperaturas de refrigeración en ninguna parte de la pieza.
- Una vez descongelado el alimento deberá utilizarse de inmediato por lo que no se deberá descongelar más cantidad de lo que se vaya a utilizar. No se debe volver a congelar lo ya descongelado. En todo caso, el producto descongelado, mantenido en refrigeración, deberá procesarse en menos de 24 horas.
- Se garantizará que la descongelación sea completa evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de su cocción.



- La descongelación se realizará en recipientes perforados o con rejilla que eviten el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación. Estos recipientes deberán limpiarse y desinfectarse adecuadamente al objeto de evitar la contaminación de otros alimentos por contacto con el líquido de descongelación

8.4 Control de rotación de productos

- Se deberán utilizar y preparar o servir los productos y materias primas según su orden de entrada, de forma que lo más antiguo se consuma lo primero.

8.5 Desinfección de vegetales crudos

Pasos básicos para la desinfección de vegetales destinados a su consumo en crudo:

- Eliminar las partes externas sucias, dañadas o podridas.
- Lavar con abundante agua potable y escurrir.
- Sumergir en agua con producto apto para la desinfección de superficie de estos alimentos, dejar actuar el tiempo indicado por el fabricante, aclarar con abundante agua potable y escurrir.

La concentración de producto bactericida será de 70 mililitros de cloro por litro de agua. A modo de ejemplo se presenta el siguiente cuadro:

Concentración de lejía (g/l)	Mililitros de lejía	Equivalente en gotas
20	3.5	70
40	1.7	35
80	0.8	17.5

Las comidas preparadas con estos productos serán servidas de inmediato o conservadas en frío hasta su servicio.

8.6 Control de anisakis en productos de pesca

- En el caso de pescado fresco entero, se deberá eviscerar inmediatamente. En caso de observarse la presencia de larvas, se desechará la zona afectada y se someterá a cocinado donde se alcancen al menos 65°C. Si la infestación es masiva, se desechará el pescado.
- En los productos de la pesca 1) para su consumo en crudo o prácticamente crudos, 2) sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto de la pesca no sobrepase los 60°C, procedentes de las especies: arenque, caballa, espadín, salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico, 3) en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos:

⇒ Se debe disponer de la documentación del proveedor en la que se especifique que éste o un tenedor anterior han aplicado la congelación (mínimo -20°C/24 horas o



equivalente) en una fase anterior de la cadena alimentaria o realizar este tratamiento de congelación en el campamento

8.7 Preparación de platos con huevo como ingrediente

- Las comidas preparadas de consumo inmediato en las que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia, ~~éste se sustituirá por~~ ovoproducto pasteurizado procedente de empresas autorizadas para esta actividad, ~~excepto~~ cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75° C en el centro de los mismos (p. ej. masas batidas horneadas, tortillas, revueltos,...~~totalmente cuajados~~).
- Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán un pH no superior a 4,2 en el producto terminado.
- La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8° C hasta el momento del consumo. Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
- Los huevos utilizados serán frescos, por lo que se deberá examinar la fecha de duración mínima (no superior a 28 días después de la puesta) y no se utilizarán los huevos rotos o con fisuras.
- Se debe evitar la práctica de lavado de huevos con antelación a su utilización así como el uso de la cáscara para separar yema y clara.
- Los recipientes utilizados para operaciones con huevo crudo no deben ser empleados para la presentación del plato terminado. (p. ej. batido de huevo y presentación de la tortilla en el mismo plato, sin higienizar)

8.8 Control de fritura

- Los aceites y grasas calentados no comunicarán al alimento frito olor o sabor impropio. Las partículas y restos de alimentos pueden ser eliminados automática o manualmente
- El contenido en componentes polares será inferior al 25% por lo que se deberá renovar el aceite de fritura con la periodicidad necesaria. Se podrá añadir aceite en los recipientes de fritura para reponer lo consumido en el proceso, siempre que se garantice la no superación del límite para contenido en compuestos polares.
- Se asegurará que los alimentos sometidos al proceso alcanzan la temperatura superior a 65° C en todos los puntos por lo que habrá que tener en cuenta el grosor de las piezas.
- Las freidoras se mantendrán en condiciones de limpieza y permanecerán cerradas cuando no estén siendo utilizadas para evitar la alteración del aceite por la luz y el aire.



8.9 Control del enfriamiento

- Los alimentos se enfriarán lo más rápido posible de modo que se garantice el descenso de temperaturas de cocción a temperaturas de refrigeración.
- En caso de utilizar cámaras frigoríficas para el enfriamiento, éstas tendrán potencia y capacidad suficiente como para que su temperatura no sobrepase los 10°C una vez introducidos los recipientes con el alimento a enfriar.
- En cualquier caso se debe trasvasar el alimento cocinado a recipientes de menor tamaño y mantenerlos a temperatura ambiente hasta que dejen de humear, aunque sin bajar de 50°, antes de proceder al enfriamiento.

8.10 Control del emplatado

Esta operación deberá realizarse con las máximas condiciones de higiene y con la mínima antelación al servicio de comidas

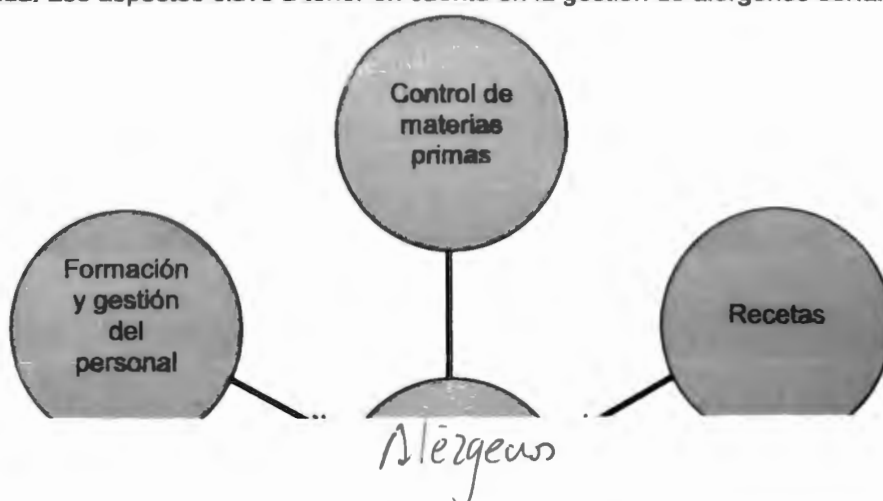
8.11 Gestión de alérgenos

Los alérgenos alimentarios o sus derivados pueden haberse añadido de forma Intencionada al producto alimenticio (ingrediente) o pueden llegar de forma no Intencionada al alimento como consecuencia de:

- Presencia no indicada en materias primas.
- Como coadyuvantes tecnológicos, aditivos y/o aromas.
- Formulación incorrecta y/o cambios en la formulación del producto.
- Contaminación cruzada (ocurre cuando un residuo o traza del alérgeno entra en contacto de forma no intencionada con un alimento (en cuya composición no figura ese alérgeno), en cualquier punto del proceso, dando como resultado la presencia inadvertida del alérgeno en el producto final).

La presencia no intencionada de alérgenos, inadvertida en el producto final, puede tener graves consecuencias para las personas sensibles.

Los puntos del proceso donde los alérgenos pueden ser introducidos deben ser identificados y debe ser establecido un sistema de control de estos puntos con el fin de asegurar que la contaminación cruzada es minimizada. Los aspectos clave a tener en cuenta en la gestión de alérgenos serían los siguientes:



12/12



1. Control de materias primas

- Identificar si las materias primas recibidas de nuestro proveedor contienen **alérgenos** o derivados añadidos de forma intencionada o bien puede haber presencia de **alérgenos** por una posible contaminación cruzada en las instalaciones del proveedor o durante el transporte.
- Pueden incluir especificaciones/declaraciones de los proveedores sobre presencia o ausencia de **alérgenos** de cada una de las materias provistas, así como controles analíticos, auditorías/homologación de proveedores...

2. Recetas

- Realizar un examen de las recetas de los platos a fin de identificar todas aquéllas que contengan ingredientes alergénicos.
- En las recetas establecidas así como en las nuevas se puede realizar una evaluación de la necesidad de utilizar un ingrediente alergénico a fin de sustituirlo por otro no alergénico
- Hay que tener en cuenta los cambios en las recetas en caso de inclusión de nuevos **alérgenos** (información y posibilidad de contaminación cruzada)

3. Planificación de la producción, instalaciones, equipos...

- Programar la fabricación de modo que los productos sin **alérgenos** se elaboren al principio como primera medida para evitar la contaminación cruzada
- Almacenamiento separado de materias primas y productos semiacabados con ingredientes alergénicos (separación física o contenedores herméticos)
- Utilización de locales, zonas, equipos, útiles,... distintos para **alérgenos**
- Prestar atención al reprocesamiento de productos, utilización de aceites usados para freír alimentos con ingredientes alergénicos...

4. Programa de limpieza

- Hay que tener en cuenta que el proceso de limpieza establecido puede ser eficiente desde el punto de vista higiénico, pero ineficaz para eliminar los **alérgenos**. Son preferibles los sistemas de limpieza húmedos a los secos



5. Formación y gestión del personal

- Es fundamental la concienciación y capacitación del personal para la aplicación de buenas prácticas de manipulación para evitar el riesgo de contaminación cruzada durante los procesos de elaboración (p. ej. lavado de manos después de manipular ingredientes alergénicos...)

6. Información de los productos alergénicos (10/02/16)

- El equipo de cocina debe elaborar los menús del campamento. En estos menús se deben detallar los ingredientes que los componen resaltando aquellos que son considerados como alergénicos. Estos menús se deben guardar una semana desde su servicio y estar a disposición de las autoridades competentes.

9 Anexo I: Listado de ingredientes alergénicos

El listado de ingredientes recogidos actualmente por el anexo V del Real Decreto 1334/1999 (también llamados “alérgenos mayores”) es el siguiente:

1. **Cereales que contengan gluten** (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, excepto:

- ⇒ Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa
- ⇒ Maltodextrinas a base de trigo
- ⇒ Jarabes de glucosa a base de cebada
- ⇒ Cereales utilizados para elaborar destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas

2. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.

3. **Huevos** y productos a base de huevo.

4. **Pescado** y productos a base de pescado, excepto:

- ⇒ Gelatina de pescado usada como soporte de vitaminas o preparados de carotenóides
- ⇒ Gelatina de pescado o ictiocola usada como clarificante en cerveza y vino

5. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes.

6. **Soja** y productos a base de soja, excepto:

- ⇒ Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinado
- ⇒ Tocoferoles naturales (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja
- ⇒ Fitoesteroles y esteres de fitoesterol derivados de aceites de soja



**REQUISITOS A OBSERVAR POR LOS GRUPOS DE
CAMPAMENTO: HIGIENE ALIMENTARIA**

Fecha: 10/02/16

Rev.02

⇒ Esteras de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), excepto:

⇒ Lactitol

⇒ Lactosuero usado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas

8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados, excepto:

⇒ Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos

10 Anexo II: Cuadro de Gestión de Etapas Críticas

VIGILANCIA	ACCIÓN CORRECTIVA		Producto: Alcanzar T° / desechar si no alcanza la T° en 30 minutos
	QUIÉN		Componente del equipo de cocina designado
	CUÁNDO		Previo al servicio y cada turno de comidas
	CÓMO		Toma de T° con termómetro



Requisitos a Observar por los Grupos de
Campamento: Mesas Alimentaria

Fecha: 16/2/16

Rev. 02

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA DE CONTROL	CRITERIO DE ACEPTABILIDAD
MANTENIMIENTO EN CALIENTE	Proliferación de microorganismos / producción de toxinas por T° insuficiente	Mantenimiento del alimento a T° ≥ 65°C en todos sus puntos hasta su servicio	T° ≥ 65°C en el centro del alimento
MANTENIMIENTO EN FRÍO	Proliferación de microorganismos por T° elevada	Mantenimiento del alimento a T° ≤ 4°C / 8°C en todos sus puntos hasta su servicio	T° ≤ 4°C / 8°C en el centro del alimento
REGENERACIÓN	Proliferación de microorganismos / producción de toxinas por T° insuficiente	Calentamiento rápido del alimento a T° ≥ 65°C en todos sus puntos hasta su servicio	Alcanzar T° ≥ 65°C en el centro del alimento en menos de 30 minutos

16/12



11 Anexo III: Relación entre Temperaturas y Producto en la recepción / almacenamiento

TEMPERATURA DE RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO

PRODUCTO	TEMPERATURA (°C)	
CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS		
Congelados / Ultracongelados	≤ -18°	
Carne picada	≤ +2°	
Visceras, tripas, despojos	≤ +3°	
Aves, conejo	≤ +4°	
Preparados a base de carne	≤ +4°	
Producto cárnico cocido	≤ +5°	Tª recomendada por el fabricante
Carne fresca (vacuno, porcino, ovino...)	≤ +7°	
PRODUCTOS DE LA PESCA		
Congelado	≤ -18°	
Frescos	≤ +5°	Tª fusión del hielo
Transformados (ahumados, semiconservas, salazones...)	≤ +5°	Tª recomendada por el fabricante
No transformados descongelados, cocidos, refrigerados		Tª específica del producto
PRODUCTOS LÁCTEOS		
Frescos	≤ +6°	Tª recomendada por el fabricante
Productos lácteos transformados	≤ +6°	Tª recomendada por el fabricante
BOLLERÍA, REPOSTERÍA, PASTELERÍA		
Bollería rellena, pastelería (productos refrigerados)	≤ +5°	Tª recomendada por el fabricante
Congelados (masas, producto final)	≤ -18°	
FRUTAS Y HORTALIZAS		
Frutas, hortalizas, ensaladas refrigeradas	≤ +4°	Tª recomendada por el fabricante
OVOPRODUCTOS		
Ovoproduitos refrigerados	≤ +4°	
COMIDAS PREPARADAS		
Comidas preparadas congeladas	≤ -18°	
Comidas preparadas refrigeradas (> 24 horas)	≤ +4°	
Comidas preparadas refrigeradas (< 24 horas)	≤ +8°	
Comidas preparadas calientes	≥ +65°	
ALIMENTOS CONGELADOS		
Productos congelados	≤ -18°	