



**CIUDAD
AUTÓNOMA
DE CEUTA**

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES**

GUÍA DE RECOMENDACIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICO SANITARIAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES QUE SIRVAN COMIDAS EN LAS CRUCES DE MAYO 2024

A.- Manipuladores de alimentos:

1º.- Los responsables de los establecimientos que sirvan comidas preparadas garantizarán la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral (**Capítulo XII, del Anexo II, del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios**).

2º.- Uso de ropa exclusiva para el trabajo, siempre limpia. Así como gorros (cocineros y pinches de cocina). Estos últimos, además, no portarán: relojes, pulseras, anillos, pendientes, collares, etc.

3º.- Elevado grado de aseo personal. Lavado de manos cuantas veces sean necesarias, antes y durante la manipulación de los alimentos. Las uñas estarán cortas y limpias. En el caso de mujeres, sin esmalte. Las heridas se protegerán con vendajes impermeables adecuados.

4º.- Durante la elaboración y servicio de alimentos, está prohibido fumar, comer, masticar chicle, estornudar o toser directamente en los alimentos.

5º.- Ningún manipulador afectado de enfermedades infectocontagiosas podrá manipular alimentos.

B.- Alimentos:

1º.- Adquiridos exclusivamente en establecimientos autorizados.

2º.- Cada vez que se compren productos alimenticios se pedirá factura, que será archivada a efectos de control y estarán físicamente a disposición del control oficial.





**CIUDAD
AUTÓNOMA
DE CEUTA**

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES**

3º.- Los productos se almacenarán atendiendo a su naturaleza: Perecederos o no. En refrigeración, congelación o a temperatura ambiente. En el caso de productos envasados, se conservarán atendiendo a lo indicado en su etiqueta. Conforme al **art. 4 del RD 1021/2022**, los alimentos no envasados se conservarán a las temperaturas siguientes:

3.1 Carnes de ungulados (vacuno, ovino/caprino y cerdo): T^a igual o inferior a + 7 °C

3.2 Preparados de carnes: a una T^a igual o inferior a +4 °C

3.3 Carne picada: a una T^a igual o inferior a + 2 °C

3.4 Carnes de aves y conejos: a una T^a igual o inferior a + 4 °C

3.5 Vísceras (hígados, corazones de pollo, etc): a una T^a igual o inferior a + 3 °C

3.6 Productos de la pesca frescos y descongelados: a una T^a entre 0°C y 4°C

3.7 Crustáceos y moluscos, cocidos y refrigerados: a una T^a entre 0°C y 4°C

3.8 Moluscos bivalvos vivos (como almejas) y productos de la pesca que se mantengan vivos (como bogavantes), a una temperatura que no le afecte a su viabilidad e inocuidad.

3.9 Productos de pastelerías rellenos (natas y similares): a una T^a igual o inferior +4°C

3.10 Frutas peladas y cortadas, vegetales pelados y cortados, zumos no pasteurizados y elaborados en el establecimiento listos para su consumo: a una T^a igual o inferior +4°C.

3.11 Alimentos congelados y ultracongelados: a una T^a igual o inferior -18 °C

4º.- No se congelarán productos descongelados. Salvo que estos hayan sufrido una transformación tal y como refleja el **Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo**. Se deben congelar en un equipo con la suficiente potencia, envasado en un recipiente adecuado y etiquetado, donde figure la fecha de elaboración de la comida, la fecha de congelación y la de caducidad.

4.1 Si se congelan materias primas, se realizarán en equipos con la suficiente potencia, envasados previamente en recipientes de uso alimentario y etiquetados, donde figure, fecha de llegada al establecimiento y fecha de congelación.

5º.- Las comidas, una vez elaboradas, se servirán inmediatamente, o se mantendrán tapadas y calientes (63°C) o refrigeradas (+8°C), hasta el momento de su servicio y no se guardarán restos para el día siguiente.





**CIUDAD
AUTÓNOMA
DE CEUTA**

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES**

6º.- **No se elaborará mayonesa con huevo crudo.**

7º.- No se elaborará ningún tipo de preparación culinaria que contenga huevo crudo y que no sufra un tratamiento térmico posterior.

8º.- Si se elabora ensaladilla rusa se hará con: mayonesa industrial, ovoproducto industrial o leche (lactonesa), y se conservará siempre en frigorífico (+8 °C), tapada, hasta el momento de su consumo (24 horas como máximo).

9º.- Las tortillas de patatas se harán según demanda de la clientela. Nunca con antelación, y siempre con el huevo cuajado. Se recomienda el uso de huevo líquido pasteurizado.

10º.- Los revueltos de huevos se harán según demanda de la clientela. Nunca con antelación, y siempre con el huevo cuajado. Se recomienda el uso de huevo líquido pasteurizado.

11º.- El aceite de la freidora se cambiará con frecuencia para evitar la acumulación de los compuestos polares responsables del mal olor y del mal sabor en los alimentos fritos, así como de tener consecuencias negativas para la salud.

12º.- Las verduras a granel destinadas para ensaladas, se lavarán previamente con agua corriente y se introducirán en agua con lejía de uso alimentario (**APTA PARA LA DESINFECCIÓN DE AGUA DE BEBIDA, siguiendo las instrucciones del fabricante**). Las verduras de cuarta gama, ya vienen lavadas, troceadas y envasadas para su consumo inmediato; conservar en refrigeración.

13º.- Las tartas y pasteles, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo.

14º.- Los cubitos de hielo que se utilicen para mantener frías las bebidas, se obtendrán a partir de máquinas del propio establecimiento o de bolsas adquiridas en establecimientos autorizados. Se manipularán siempre con pinzas.

15º.- Los alimentos para consumo directo, no se expondrán en el mostrador en contacto con el público y expuestos a contaminaciones externas. En caso necesario, se utilizarán vitrinas expositoras.

16º.- Si se elaboran platos crudos o pocos cocinados de pescados, éstos, estarán previamente congelados: (- 20 °C), durante 24 horas, a partir del momento que se alcance esa temperatura. Si se tienen dudas de la capacidad térmica del congelador: congelar el





**CIUDAD
AUTÓNOMA
DE CEUTA**

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES**

pescado tres días como mínimo. Se descongelarán en frigorífico, NUNCA a temperatura ambiente.

17º.- El número de comidas que se preparen estará condicionado a la capacidad del establecimiento, en cuanto a su tamaño, dotación de equipos necesarios y al nº de manipuladores.

18º.- Se recomienda elaborar comidas de fácil preparación y conservación.

19º.- Para limpiar o secar superficies, mejor, utilizar papel de cocina que trapos, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.

20º.- Para cortar los alimentos, NO se utilizarán las tablas de corte de madera. Se exceptúan aquellas que estén especialmente tratadas para este cometido. Son más recomendables las de polietileno y las de distintos colores, para evitar confusiones a la hora de cortar los alimentos crudos y los cocinados, y eliminar con ello la posibilidad de que se produzcan contaminaciones cruzadas.

21º.- Para cortar alimentos crudos y cocinados, no se utilizarán los mismos cuchillos, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.

22º.- De conformidad con el **Reglamento UE nº 1169/2011**, se debe indicar en las cartas, menús o en carteles bien visibles para los consumidores los **alimentos que pueden causar alergias** en personas que las sufren y que vienen recogidos en su Anexo II.

23º.- Los alimentos se manipularán con utensilios adecuados.

C.- Equipamiento:

Cocinas: Estarán protegidas de las inclemencias meteorológicas y aisladas de cualquier foco de insalubridad. Como mínimo estarán dotadas de los siguientes equipos que estarán en buen estado de conservación y limpieza:

- Fogones o placas cocina; planchas; freidoras; hornos; microondas.
- Frigorífico, congelador o frigorífico-congelador, con la potencia adecuada y en número suficiente.
- Mesa de trabajo, de superficie lisa e impermeable.





**CIUDAD
AUTÓNOMA
DE CEUTA**

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES**

- Lavavajillas.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD**
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable.
- Recipientes para basuras con pedal y tapadera.
- En el caso de emplear vasos, platos y cubiertos reutilizables, previo lavado con gel lavavajillas, introducir en agua con lejía apta para la desinfección de agua de bebida. Se recomienda estar dotados de equipos lavavajillas; o de, platos, vasos y cubiertos de un solo uso.
- Tablas de corte de polietileno de distintos colores para alimentos crudos y cocinados. También de madera especialmente tratada para el mencionado uso.
- Papel de cocina.
- Distintos cuchillos, con mangos de distintos colores, para los alimentos crudos y los cocinados.

Se recuerda que, los organizadores del evento son los principales responsables de la seguridad alimentaria.

