

Normativa del Manipulador



MANIPULADOR	
Uniforme	Uso de ropa exclusiva de trabajo perfectamente limpia y que no favorezca la acumulación de suciedad.
Manos	<p>Lavarse las manos:</p> <p>Antes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Incorporarse al puesto de trabajo. Emplatar un alimento. Manipular producto final. <p>Durante:</p> <ul style="list-style-type: none"> La manipulación, para evitar contaminación cruzada. <p>Después de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ir al servicio sanitario Gestionar residuos. Estornudar, toser, fumar, comer. <p>Como lavarse las manos: Frotar con agua y jabón durante 30 segundos, aclarar con abundante agua y secar con papel de un solo uso.</p> <p>Uñas: Cortas, limpias y sin pintar.</p> <p>Si se usan guantes, cambiar o lavar y secar durante la manipulación, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Cubrir las heridas.</p>
Cabello.	Recogido si es necesario y protegido con gorro.
Boca y nariz	<p>Prohibido toser o estornudar sobre los alimentos.</p> <p>Tratar de utilizar pañuelos de un solo uso en vez de los de tela.</p>
Otras.	<p>Evitar perfumes de olor intenso para no transmitir olores al alimento.</p> <p>Prohibido comer, fumar y masticar chicle.</p> <p>Prohibido llevar anillos, relojes, pulseras y pendientes largos; así como cualquier colgante que se pueda caer</p> <p>Los visitantes si entran en las zonas de producción deberán llevar ropa especial y gorro</p>

Preparación de productos de origen vegetal	Utensilios	<p>Los utensilios que contactan con alimentos crudos no deben de ponerse en contacto con otros alimentos crudos o cocinados hasta ser correctamente lavados.</p> <p>Los trapos multiusos deben de descartarse. Los trapos para limpiar se lavan convenientemente después de cada uso. Se seca con trapos de papel. Los trapos de tela que llevan los manipuladores solo se usan para agarrar recipientes calientes</p>
	Higienización	<p>Las verduras y hortalizas que se consuman en crudo hay que higienizarlas añadiendo 5 gotas de cloro apto para la desinfección por litro de agua e introduciéndolas dentro durante 10 minutos. Posteriormente se aclara con abundante agua hasta la total desaparición del olor a lejía.</p>
	Géneros	<p>Solo se trabajará con verduras y frutas (frescas, congeladas o en conserva)</p>

Normativa del Manipulador



Preparación de Pescados y mariscos	Descongelación	Los pescados y mariscos no deben descongelarse previamente a su cocinado salvo cuando no podamos cocinarlos congelados.
		La descongelación siempre en la cámara de refrigeración y usarlo una vez descongelado en 24 horas
		En ningún caso volveremos a congelar un alimento
	Utensilios	Los utensilios que contactan con alimentos crudos no deben de ponerse en contacto con otros alimentos crudos o cocinados hasta ser correctamente lavados.
		Los trapos multiusos deben de descartarse. Los trapos para limpiar se lavan convenientemente después de cada uso. Se seca con trapos de papel. Los trapos de tela que llevan los manipuladores solo se usan para agarrar recipientes calientes
	Higienización	Si algún pescado esta parasitado y va a consumirse crudo hay que mantenerlo a -18°C al menos durante 24 horas. En caso contrario se cocinara a mas de 70°C
	Limpieza	Se retirarán inmediatamente los desperdicios generados de la limpieza, descabezado y eviscerado de estos géneros, realizando un lavado de los alimentos con agua.
	Géneros	Solo se trabajará con pescados y mariscos.
		Las operaciones de descabezado, desescamado, desaletado y eviscerado se llevarán a cabo de forma higiénica y los pescados serán lavados con abundante agua lo más rápidamente posible.
		Los pescados racionados no permanecerán sobre las mesas más que el tiempo necesario debiéndose refrigerar o enviar a la cocina lo antes posible.
		Es conveniente lavar las conchas de los moluscos y si es necesario rasparlas antes de ser cocinados, ya que pueden estar contaminadas.

Normativa del Manipulador



Preparación de carnes y aves	Descongelación	Las carnes y aves no deben descongelarse previamente a su cocinado salvo cuando no podamos cocinarlos congelados.
		La descongelación siempre en la cámara de refrigeración y usarlo una vez descongelado en 24 horas,
		En ningún caso volveremos a congelar un alimento
	Utensilios	Los utensilios que contactan con alimentos crudos no deben de ponerse en contacto con otros alimentos crudos o cocinados hasta ser correctamente lavados.
		Los utensilios que contactan con diversos tipos de carnes deben ser correctamente lavados antes de utilizarse para otro tipo de carne, poniendo especial atención cuando se trate de aves.
		Los trapos multiusos deben de descartarse. Los trapos para limpiar se lavan convenientemente después de cada uso. Se seca con trapos de papel. Los trapos de tela que llevan los manipuladores solo se usan para agarrar recipientes calientes
		Solo se trabajara con carnes, aves, productos cárnicos y quesos.
	Géneros	El manipulador se lavara convenientemente las manos cuando vaya a trabajar con un tipo de carne distinto, especialmente si se trata de aves.
		En los procesos de deshuesado y corte de la carne se procurara mantener esta en el obrador el menor tiempo posible, metiéndola en la cámara lo más rápido que podamos.
		Cuando se esté trabajando con distintos tipos de carne se vigilara que exista una distancia de seguridad entre ellas, especialmente cuando se trate de procesar aves o productos cárnicos al mismo tiempo que carnes frescas.

Normativa del Manipulador



Pastelería y panadería	Descongelación	Solo se descongelarán los productos que no puedan cocinarse directamente y siempre a temperatura de refrigeración
		Los productos descongelados se consumen como máximo en 24 horas
		En ningún caso volveremos a congelar un alimento
	Huevos	Las cáscaras sucias se limpian y los huevos rotos se descartan
		Los productos que llevan huevo con tratamiento térmico superior a 75°C deben de guardarse en refrigeración y consumirse antes de las 24 horas de su preparación.
		Todos los productos elaborados con huevos con tratamiento térmico inferior a 75°C o sin él se consumen durante el servicio y se mantiene en refrigeración durante el mismo.
	Utensilios	Los utensilios que contactan con alimentos crudos no deben de ponerse en contacto con otros alimentos crudos o cocinados hasta ser correctamente lavados.
		Los trapos multiusos deben de descartarse. Los trapos para limpiar se lavan convenientemente después de cada uso. Se seca con trapos de papel. Los trapos de tela que llevan los manipuladores solo se usan para agarrar recipientes calientes
	Platos elaborados en caliente	Temperatura interior de cocinado de al menos 65°C.
		Si se consumen fríos se mantiene en refrigeración hasta su consumo evitando que el enfriamiento sea prolongado y a temperatura ambiente. Deben de bajar de 70 a 10°C en menos de 2 horas
		Si se consumen en caliente su terminado debe de ser lo más cercano al momento de su servicio su temperatura debe de mantenerse por encima de los 65°C. Si esto no es posible se enfriaran como los que se consumen en frío y al servir se calentaran por encima de 65°C en el centro del producto.
	Platos elaborados en frío	Se elaborarán a temperaturas lo más bajas posible y se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.

Normativa del Manipulador



Cocina	Descongelación	Solo se descongelarán los productos que no puedan cocinarse directamente y siempre a temperatura de refrigeración
		Los productos descongelados se consumen como máximo en 24 horas
		En ningún caso volveremos a congelar un alimento
	Huevos	Las cáscaras sucias se limpian y los huevos rotos se descartan
		Los productos que llevan huevo con tratamiento térmico superior a 75°C deben de guardarse en refrigeración y consumirse antes de las 24 horas de su preparación.
		Todos los productos elaborados con huevo con tratamiento térmico inferior a 75°C o sin él se consumen durante el servicio y se mantiene en refrigeración durante el mismo.
		A las salsas elaboradas con huevo deberá añadirse limón o vinagre para acidificar la salsa.
	Utensilios	Los utensilios que contactan con alimentos crudos no deben de ponerse en contacto con otros alimentos crudos o cocinados hasta ser correctamente lavados.
		Los trapos multiusos deben de descartarse. Los trapos para limpiar se lavan convenientemente después de cada uso. Se seca con trapos de papel. Los trapos de tela que llevan los manipuladores solo se usan para agarrar recipientes calientes
	Freidoras	Las freidoras no deben de llegar al punto de humo (180°C)
		Limpiar las freidoras siempre que sea necesario evitando que queden restos que puedan desarrollar mal sabor y compuestos tóxicos. Comprobar sensorialmente el olor, color, viscosidad, residuos.
		Tapar las freidoras cuando no se estén utilizando.
	Platos elaborados en caliente	Temperatura interior de cocinado de al menos 65°C.
		Si se consumen fríos se mantiene en refrigeración hasta su consumo evitando que el enfriamiento sea prolongado y a temperatura ambiente. Deben de bajar de 70 a 10°C en menos de 2 horas
Si se consumen en caliente su terminado debe de ser lo más cercano al momento de su servicio su temperatura debe de mantenerse por encima de los 65°C. Si esto no es posible se enfriaran como los que se consumen en frío y al servir se calentaran por encima de 65°C en el centro del producto.		
Platos elaborados en frío	Se elaboraran a temperaturas lo más bajas posible y se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.	