

- Para minimizar el riesgo de que se produzca una toxiinfección alimentaria, la medida más eficaz es la aplicación de un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Recuerde que las empresas deben garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en materia de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.
- Sea exigente con la calidad y seguridad alimentaria de las materias primas que adquiera y rechace todas aquellas que no las cumplan, sobre todo si presentan alteraciones de olor, color, textura y sabor o no están correctamente identificadas.
- Compruebe la integridad de los envases y el etiquetado de los productos antes de usarlos. A la menor duda, no utilice el producto que contengan.
- Recuerde que deberá reservar una muestra testigo del menú del día, la cual estará claramente identificada, fechada y conservada adecuadamente en refrigeración o congelación durante un mínimo de 2 días. La cantidad a reservar corresponderá a una ración individual.



Información básica al empresario
Toxiinfecciones alimentarias



Más información en **Líneamadrid**:

010Líneamadrid

madrid.es

madridsalud.es

Medidas preventivas en el sector de la restauración

Información básica al empresario

Toxiinfecciones alimentarias

Limpieza y desinfección

Escriba y lleve a cabo un **Plan de Limpieza y Desinfección** extremando las operaciones en las superficies, recipientes y utensilios que entren en contacto con los alimentos. **Utilice productos de limpieza y desinfección autorizados para uso alimentario** y a las dosis recomendadas por el fabricante. No reutilice los envases de estos productos para contener alimentos o bebidas.

No olvide que el personal que manipula los alimentos debe, como primera medida para prevenir una toxioinfección alimentaria, mantener una correcta **higiene personal**. Sea especialmente exigente con la **limpieza de las manos**, ya que éstas pueden constituir el principal vehículo de transmisión de gérmenes.

Conservación

Conserve los alimentos a las **temperaturas de refrigeración y congelación adecuadas**, según el tipo de producto de que se trate. **Controle diariamente las temperaturas** de conservación.

Vigile las **fechas de caducidad/fechas de duración mínima** de los productos envasados y establezca un **marcado de caducidad secundaria** de los productos que no vayan a ser utilizados inmediatamente, ya sean materias primas sin envasar (carne, pescado...), productos procedentes de envases originales, descongelados o que hayan sufrido un tratamiento térmico.

Si elabora platos de pescado (marinados, en escabeche, etc.) que no vayan a sufrir un tratamiento térmico posterior, y con el fin de destruir los posibles parásitos que pudieran contener, someta la materia prima a un tratamiento preventivo de congelación a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un periodo de al menos 24 horas.



Manipulación

Para lavar frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, éstas deben **sumergirse durante 30 minutos en agua**, a lo que previamente se le añadirán unas **gotas de lejía de uso alimentario** (5 gotas por litro de agua), aclarándolas posteriormente con agua abundante.

Utilice siempre **ovoproductos** para elaborar aquellos productos a base de huevo que no se sometan a un tratamiento térmico posterior, como ciertas salsas y cremas.

Recuerde que la descongelación de los productos debe realizarse en **condiciones de refrigeración** y que un alimento una vez descongelado debe consumirse o, en su caso, cocinarse lo más pronto posible. **No se puede volver a congelar**.

Elaboración

Caliente bien los alimentos. Este calentamiento ha de ser suficiente para que en toda la masa del producto se alcance una **temperatura superior a 70°C**. Las piezas de gran volumen necesitarán, por tanto, un calentamiento más o menos prolongado en función de su tamaño.

Prepare los alimentos con la **mínima antelación posible a su consumo**. Una vez elaborados, si no van a ser consumidos inmediatamente, manténgalos en refrigeración o en congelación.

Mantenga los alimentos hasta que sean servidos en **adecuadas condiciones de temperatura** y aislados de posibles **fuentes de contaminación**.