



INSTRUCCIONS PER A FESTES O ACTES AL CARRER AMB MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Aspectes organitzatius:

- Nomenar una persona que es responsabilitzi de l'activitat. Cal que tingui els coneixements bàsics per a la manipulació d'aliments (coneixements de riscos possibles, criteris de prevenció, etc)
- Efectuar una previsió de l'equip necessari en funció del volum i del tipus d'aliment.
Cal tenir en compte:
 - Equips de fred
 - Disponibilitat d'aigua potable
 - Disponibilitat per rentar-se les mans
 - Disponibilitat per netejar els aliments (quan calgui) diferent del lloc de neteja de mans
 - Estris de neteja (sabó, lleixiu, ...)
 - Taules de treball adients (de fàcil neteja i desinfecció)
 - Contenedors de residus
 - Elements de transport adequats al tipus d'aliments (manteniment del fred, protecció dels aliments, ...)
 - Vaixella higiènica (aconsellable d'un sol ús)

Compra dels aliments

- Comprar en establiments autoritzats
- Comprovar la identificació dels productes i les dates de caducitat
- Guardar els comprovants de compra (factures, albarans, tiquets, etc)

Conservació dels aliments

- La conservació ha de garantir les condicions de seguretat de l'aliment
- Cal garantir la temperatura en tot moment i comprovar-la.
Recordeu que:
 - Aliments que no necessiten refrigeració: guardar en lloc sec i net
 - Aliments congelats: no superior als -18° C
 - Viandes, peix, etc: entre 0 i 5° C
 - Aliments que s'han de conservar en calent: superior als 65° C
- Cal protegir els aliments de qualsevol tipus de contaminació (ambiental - pols, insectes -; manipulació; productes de neteja; etc)



Procés d'elaboració

- Els manipuladors d'aliments han de mantenir en tot moment uns hàbits correctes d'higiene (no fumar, no tossir, rentar-se sovint les mans, i altres mesures per no contaminar els aliments ni el seu entorn) i han de disposar d'indumentària neta i adequada
- Elaborar el menjar amb la mínima antelació possible i mantenir les condicions de seguretat fins el seu consum
- Rentar les fruites i verdures amb aigua a pressió i després per immersió en lleixiu apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda segons les indicacions de l'etiqueta
- No elaborar salses amb ous crus. Cal utilitzar productes procedents d'indústries autoritzades

Manteniment i servei dels productes elaborats

- El menjar elaborat s'ha de protegir sempre de possibles contaminacions (de l'ambient i d'altres aliments no elaborats)
- Garantir la conservació a la temperatura adient: els que s'han de consumir en calent s'han de mantenir per sobre dels 65° C, i els que s'han de consumir en fred no han de superar els 10° C