# INTRODUCCIÓN

**EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES GARANTIZAR QUE TODOS LOS TRABAJADORES DEL ESTABLECIMIENTO DISPONGAN DE UNA FORMACIÓN ADECUADA Y CONTINUA EN HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, Y QUE LA LLEVEN A LA PRÁCTICA DE FORMA CORRECTA EN EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD LABORAL.**

# ¿Qué se debe conocer?

**Manipulador de alimentos:** cualquier persona que, por su actividad laboral, tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

# PERSONA RESPONSABLE DE LA FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La formación del personal manipulador de alimentos es muy importante para garantizar que éstos aplican las prácticas correctas de higiene necesarias para la actividad laboral que realizan.

Es responsabilidad de este establecimiento garantizar que este personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo:

* mejorando los hábitos y la higiene personal de los manipuladores mediante la aplicación de prácticas correctas de higiene, y
* manteniendo la formación de los manipuladores actualizada (formación continua).

Para ello, este establecimiento ha designado a ${resp} quién asume las siguientes funciones:

* + Proponer y controlar un plan de formación de los manipuladores, indicando las actividades y la frecuencia en la que deben actualizar su formación en materia de manipulación de los alimentos y en las buenas prácticas de higiene.
  + Formar a los empleados (impartiendo él mismo la formación necesaria) ó (recurriendo a la formación continua).
  + Controlar que todo el personal ha recibido la formación necesaria y suficiente.
  + Controlar que se aplican las buenas prácticas de higiene de los alimentos aprendidas.
  + Detectar posibles incidencias en las buenas prácticas de higiene y proponer acciones correctivas.

# CONTROL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL ESTABLECIMIENTO

Entre las funciones del responsable de la formación de los manipuladores se encuentra la de controlar que los manipuladores aplican los principios de buenas prácticas. Concretamente revisa de forma continuada si los manipuladores cumplen con las siguientes prácticas higiénicas:

* + Manos limpias. Lavado de manos correcto (con agua caliente y jabón, con buen aclarado y secado con elementos de un solo uso). El lavado de manos se realizará a menudo, siempre antes de iniciar el trabajo y al cambiar de trabajo entre alimentos crudos y cocinados y tras ir al lavabo.
  + Uñas cortas y sin pintar.
  + Uso adecuado del gorro o cubrecabezas.
  + Barba aseada o cubierta si es necesario.
  + Posibles resfriados o evidencias o signos de enfermedades.
  + Heridas tapadas.
  + No fumar en las áreas prohibidas.
  + No se usan joyas y/o complementos.
  + Se usa ropa de trabajo adecuada (uso exclusivo dentro del establecimiento).

En caso de incumplimiento, el responsable realizará las siguientes medidas correctivas:

* + Amonestar al trabajador para que actúe conforme a las buenas prácticas.
  + Ofrecer nueva formación.
  + En caso de reincidencia proponer una sanción económica.

# CONTROL DE LOS MANIPULADORES DURANTE LA ELABORACIÓN

Se establecen pautas de conducta apropiadas que, además de las higiénicas anteriormente indicadas, permiten ejecutar los distintos procesados garantizando la seguridad de los alimentos.

* Son instrucciones específicas relativas a:
* Precauciones a tener en cuenta en caso de enfermedad del manipulador
* Medidas para evitar contaminaciones cruzadas
* Limpieza y desinfección de vegetales
* Manipulación de huevos
* Manejo de frituras (aceites fritos)
* Evitar la presencia de cuerpos extraños

# Precauciones a tener en cuenta en caso de enfermedad del manipulador

Es importante comprobar que el personal manipulador no padece de forma visible ninguna enfermedad (síntomas como tos, congestión, mocos, heridas infectadas, etc..). En caso de que el manipulador presente síntomas o indique que porta algún tipo de enfermedad que pueda ser transmitida por los alimentos retirarlo de la manipulación directa de los alimentos o en caso de no ser posible, extremar las precauciones: protegiendo las heridas, utilizando guantes, usando mascarillas, etc.…

# Medidas para evitar contaminaciones cruzadas.

Al objeto de evitar que alimentos contaminados (sin lavar, sin pelar, crudos) puedan entrar en contacto con otros alimentos descontaminados (lavados, pelados, cocinados) los manipuladores deben tomar las siguientes precauciones:

* evitar el contacto entre productos limpios y sin limpiar, pelados y sin pelar, crudos y elaborados.
* nunca manipular alimentos elaborados con maquinaria, útiles o superficies que han sido utilizados con alimentos crudos sin haberlos limpiado antes.
* limpiar cualquier superficie de trabajo adecuadamente antes de tratar cualquier elaborado, sobre todo si se ha trabajado
* los trapos no pueden ser una fuente de contaminación, es preferible usar papel de un solo uso.
* cubrir siempre los alimentos cocinados.

# Limpieza y desinfección de vegetales

Las verduras se someten a un proceso de limpieza que garantiza la ausencia de elementos como piedras, tierra, babosas, etc.. y de desinfección que garantiza tanto la ausencia de microorganismos como la ausencia del bactericida empleado en el proceso. Para ello, los manipuladores deben tener en cuenta:

* se sumergen las verduras en agua con bactericida (si la lejía tiene una concentración de 20g de cloro por litro de lejía, serán necesarias 70 gotas de lejía por cada litro de agua. Si la lejía tiene una concentración de 40gr de cloro por litro de lejía, serán necesarias 35 gotas de lejía por cada litro de agua) durante 5 minutos.
* aclarar con abundante agua corriente.
* no usar más desinfectante del indicado (se pueden medir las gotas en el tapón para tener una cantidad de referencia)

# Manipulación de huevos crudos

Es preciso evitar que los huevos batidos se contaminen con la cáscara o que multiplique los gérmenes por dejarlo a temperatura ambiente. Igualmente se debe prestar atención a la contaminación de otros alimentos con huevo crudo. Para ello es preciso que el manipulador siga las instrucciones siguientes:

* nunca separar la yema y la clara usando la cáscara.
* batir los huevos inmediatamente antes de su uso evitando dejarlos a temperatura ambiente.
* nunca utilizar el mismo plato donde se han batido los huevos para depositar la tortilla elaborada.

# Manejo de frituras (aceites fritos)

Los aceites empleados para freir alimentos generan unos compuestos tóxicos denominados compuestos polares que aparecen por reutilización excesiva de los aceites y por exceso de calentamiento de los mismos. Con el fin de evitar la presencia de compuestos polares en el aceite, se tendrá en cuenta que el aceite es preciso cambiarlo cuando:

* empiece a estar oscuro y regularmente
* forme espuma estable
* forme humos de forma rápida tras su calentamiento
* aumente su viscosidad (se observa que el aceite en frío no fluye con facilidad)

# Evitar la presencia de cuerpos extraños

Si se elaboran productos como pudines, despieces de pollo, Nuggets, sopas de pescado, etc.. o cualquier alimento que puede contener espinas, huesos, etc.. garantizar su eliminación mediante el uso de colador chino o túrmix.

En caso de incumplimiento el responsable adoptará las siguientes medidas correctivas/preventivas:

* si se observan alimentos cocinados sin cubrir se protegerán y se advertirá al personal de la importancia de evitar contaminaciones.
* si se observan residuos en las superficies de trabajo se eliminarán inmediatamente revisando si pueden haber entrado
* si se observan verduras con restos de suciedad, volver a repetir el proceso de lavado y desinfección.
* eliminar alimentos que se hayan contaminado consecuencia de manipulaciones erróneas.

# FORMACION DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La formación ofrecida a los trabajadores se realiza a través de una entidad externa:

* + \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# REGISTROS

* + Control de formación de los manipuladores (modelo de registro adjunto).

# ANEXOS AL PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES

* + Documento de buenas prácticas de higiene.
  + Documento de prácticas correctas de higiene simplificadas.

