

Casals d'estiu

Registres d'autocontrols en cas de servei de menjador amb cuina pròpia

Nom del casal

Entitat o persona responsable del Casal

Adreça

Població

Nombre de menús

Responsable del servei de menjador

CRITERIS D'INTERPRETACIÓ DELS AUTOCONTROLS QUE HA DE DUR A TERME UN CASAL D'ESTIU AMB SERVEI DE MENJADOR AMB CUINA PRÒPIA

Per tal que els controls siguin efectius hem de designar un responsable per dur-los a terme i un altre per verificar que es compleixen.

• Control de l'aigua potable

L'aigua de l'aixeta ha de tenir una concentració de clor residual lliure de 0,2 a 0,6 ppm.

Per fer aquesta determinació hi ha uns kits en el mercat amb aquesta finalitat. Es barregen els reactius amb l'aigua i apareix una coloració, la intensitat de la qual ens dirà la concentració de clor residual lliure.

Per portar a terme aquest control hem de:

1. Enregistrar el lloc de mesura (aixeta de la cuina, de l'office o de la que beuen els nens).
2. Enregistrar la mesura de clor residual lliure que determinem amb el kit.
3. Enregistrar les actuacions que farem en el cas que la determinació ens doni valors inferiors a 0,2 ppm o superiors a 0,6 ppm.

Quan detectem valors inferiors o superiors als límits establerts ens hem de posar en contacte amb els responsables de les instal·lacions o edifici on fem el casal per tal que facin les actuacions oportunes per corregir aquesta desviació i enregistrar-ho en l'apartat d'observacions.

• Control de proveïdors

Les matèries primeres han de procedir d'un establiment autoritzat i arribar en condicions adequades:

1. Cada producte ha d'arribar a la temperatura correcta (4°C pels productes refrigerats i -18°C pels productes congelats).
2. Les llaunes de conserva no han de tenir cops ni estar rovellades ni abonyegades, l'etiquetatge ha de ser correcte i no s'ha de superar la data de consum preferent.
3. El transport s'ha de fer en un vehicle net i sense possibilitat de contaminacions creuades amb productes no alimentaris.

Per tant, en el control de proveïdors hem d'enregistrar els productes que arriben cada dia, el nom de proveïdor d'aquests productes i la temperatura d'arribada, quan siguin refrigerats o congelats.

Si no compleixen les condicions adequades haurem d'enregistrar la deficiència en l'apartat *Observacions* i fer les actuacions oportunes per tal de corregir-la, com per exemple tornar els productes al proveïdor

• Control de neteja i desinfecció

S'han de mantenir les instal·lacions i l'equipament en correcte estat de neteja i desinfecció per reduir el nombre de microorganismes i evitar la contaminació dels aliments.

S'han de netejar:

1. Les diferents zones i instal·lacions de l'establiment
2. La maquinària
3. Els estris
4. La vaixel·la

Hem de saber quins productes utilitzem i tenir en compte que hem de fer servir productes de neteja per a ús alimentari per netejar estris, superfícies de treball, vaixela o qualsevol equip que estarà en contacte amb els aliments.

La vaixela i els estris s'han de netejar amb mètodes mecànics assegurant que l'esbandit es faci a temperatura superior a 82°C per tal que quedin desinfectats.

És important saber que:

- Els detergents modifiquen les propietats físiques i químiques de l'aigua i permeten eliminar el greix i la brutícia. Són agents de neteja però no tenen activitat bactericida.
- Els desinfectants destrueixen els microorganismes i permeten reduir-ne el nombre en superfícies i estris que ja estan nets.
- El desinfectant químic més utilitzat és el lleixiu, però només és eficaç en superfícies netes.
- El desinfectant físic més eficaç és el calor.

Caldrà enregistrar les operacions de neteja que fem i si observem que la neteja i desinfecció no és correcta, enregistrar-ho i anotar-ho en l'apartat *Observacions*, especificant quines actuacions farem (tornar a netejar, augmentar la dosi de detergent o de desinfectant, etc.).

• Control de temperatura dels elements de fred

Els elements de fred han de disposar de termòmetres per poder controlar la temperatura.

Les neveres han d'estar a 4°C i els congeladors a -18°C.

Caldrà que cada dia revisem els termòmetres dels elements de fred i enregistrem la temperatura. En el supòsit que no estiguin a la temperatura establerta caldrà fer les actuacions necessàries (avisar el tècnic de l'equip, revisar si estan massa carregats, etc.) per aconseguir les temperatures desitjades i enregistrar les actuacions fetes.

• Control de temperatures de cocció

Per dur a terme aquest control hem de tenir present com es comporten els bacteris segons la temperatura:

-18°C	Congelació	Els bacteris no es multipliquen
1 – 4°C	Refrigeració	La majoria de bacteris no es poden multiplicar
10 – 36°C 37°C 38-64°C	Temperatura ambiental Temperatura corporal Temperatura tèbia	Els bacteris es poden multiplicar
65-74°C	Temperatura de manteniment dels aliments calents. Rescalfament	La majoria de bacteris no es poden multiplicar
75- 100°C	Temperatura de cocció	La majoria de bacteris moren
> 100°C	Temperatura d'ebullició	La majoria de bacteris i espores moren

A més cal saber que les temperatures de conservació dels aliments són:

- Aliments que requereixen refrigeració menys de 24 hores $\leq 8^{\circ}\text{C}$
- Aliments que requereixen refrigeració més de 24 hores entre 0 i 4°C
- Aliments congelats inferior o igual a $- 18^{\circ}\text{C}$
- Aliments que es serveixen en calent $\geq 65^{\circ}\text{C}$

Per prendre la temperatura necessitem un termòmetre sonda

Per tant, cal que quan cuinem respectem les temperatures de cocció i si detectem que els plats que preparem no arriben a la temperatura de seguretat ($> 65^{\circ}\text{C}$), caldrà que fem un rescalfament fins aconseguir-la. Qualsevol incidència que detectem en la temperatura de cocció dels aliments caldrà enregistrar-la en l'apartat *Observacions*. També s'ha de enregistrar l'hora en que s'ha pres la temperatura, per tal de saber el temps transcorregut entre la cocció i el consum dels menús.

Cal tenir present que s'ha de cuinar amb la mínima antelació possible.

• Control del plat testimoni

El plat testimoni, que ha de ser equivalent com a mínim a una ració, s'ha de guardar durant 7 dies en congelació i ha d'estar correctament etiquetat amb la data que s'ha consumit.

El plat testimoni s'ha de guardar per si fos necessari fer una investigació per motiu d'un brot de toxiinfecció alimentària i n'ha de guardar un l'empresa que serveix els menús i un el casal.

Si per oblit o per algun altre motiu un dia no es guarda, caldrà enregistrar-ho i posar també en l'apartat *Observacions* el motiu pel qual no s'ha guardat.

• Control cocció i servei

L'objectiu d'aquest control és que els responsables dels casals facin una valoració dels hàbits i pràctiques de manipulació que portem a terme per tal d'evitar pràctiques de risc.

Per això hem de tenir present les temperatures de seguretat i que:

1. La temperatura de cocció ha $> 65^{\circ}\text{C}$.
2. La descongelació s'ha de fer en refrigeració i un cop descongelat un producte no es pot tornar a congelar.
3. El rescalfament s'ha de fer a temperatura $> 65^{\circ}\text{C}$.
4. La conservació dels aliments en calent s'ha de fer a temperatura $> 65^{\circ}\text{C}$.
5. La conservació dels aliments freds que es consumeixen en 24 hores s'ha de fer a temperatura $< 8^{\circ}\text{C}$.
6. Els aliments s'han de tocar el mínim possible amb les mans.
7. Els estris i la vaixela han d'estar nets.
8. S'ha d'emplatar just abans del consum per evitar conservar els aliments a temperatura ambient el menys temps possible.

Si les respostes que anotem no són les adequades hem d'enregistrar en l'apartat d'*Observacions* la causa per la qual no es compleixen i quines actuacions fem al respecte.

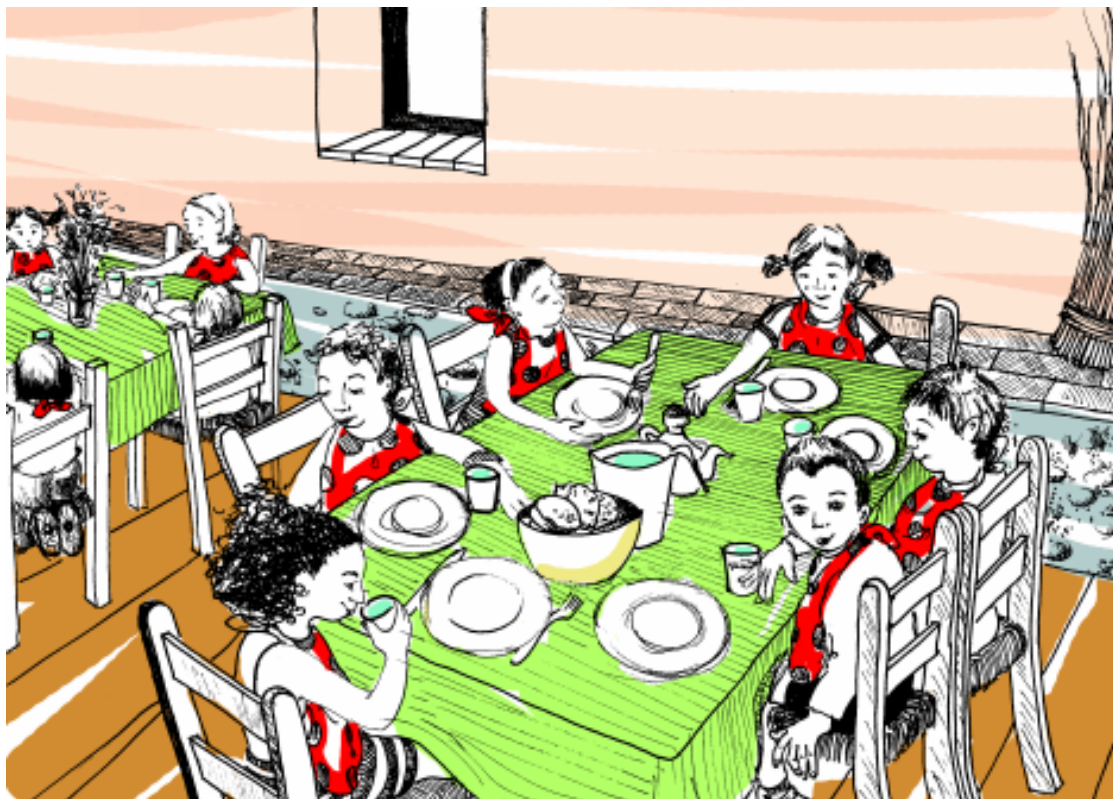
• Incidències del dia

En aquest apartat s'han d'anotar les incidències detectades en un dia, la causa d'aquestes i si s'han corregit.

Si aneu a dinar a fora

Si aneu a fer un pícnic cal tenir presents els consells següents:

- Eviteu portar aliments, com ara entrepans, lactis... que necessitin conservació en calent o fred.
- Aneu amb compte amb els entrepans de truita!
- Eviteu beure aigua de fonts naturals, recs i rieres.
- Recordeu que, com sempre, cal rentar-se les mans abans de menjar.
- Utilitzeu recipients i envoltoris adequats per a l'ús alimentari.



També heu de tenir en compte per donar un servei de menjador amb seguretat:

- Tot el personal que intervé en la manipulació d'aliments ha de rebre la formació adequada
- Heu d'implantar els autocontrols i heu de portar els registres corresponents
- Cal guardar els plats testimoni (la quantitat equivalent a una ració en congelació durant 7 dies)



Aquesta publicació ha estat elaborada amb la col·laboració de la Coordinació Territorial a Girona de la Secretaria General de la Joventut

Per a més informació
www.gencat.net/salut
www.gencat.net/joventut

Al casal, hi mengem amb seguretat!

Consells sanitaris per als casals d'estiu amb servei de menjador



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Serveis Territorials a Girona

Recordeu!

Si el menjar us el proveeix una empresa externa, aquesta ha d'estar inscrita en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya per a l'activitat d'elaborador de menjars preparats per a col·lectivitats diverses.

A L C A S A L H I M E N G E M A M B S E G U R E T A T !

CONTROLEU L'ORIGEN DELS ALIMENTS

- Adquiriu-los en establiments autoritzats.
- Seleccioneu i controleu les matèries primeres. En cas de dubte, rebutgeu-les.
- Exigiu que el transport es faci en bones condicions d'higiene i, si escau, en vehicles refrigerats.

ANIMALS I BESTIOLES, FORA!

L'entrada i la instauració d'insectes, rosegadors i altres animals s'ha de prevenir:

- Aplicant mesures higièniques (evacuació de deixalles diària, etc.), col·locant dispositius per evitar-ne l'entrada (mosquitera, tapes de desguassos, etc.) i verificant-ne contínuament l'absència.
- Impedint l'entrada d'animals domèstics en les àrees destinades a l'elaboració, manipulació o emmagatzematge d'aliments.

NETEGEU I, A MÉS, DESINFECTEU

- La neteja i desinfecció dels estris, els equips, les taules de treball i l'utillatge s'ha de fer:
- Després de cada ús i abans de manipular aliments diferents (crus o cuïts), així com al final de la jornada.
 - Utilitzant aigua calenta, detergents i desinfectants.

Els detergents eliminen greixos i brutícia. Els desinfectants destrueixen els microbis.

UTILITZEU AIGUA APTA PER AL CONSUM HUMÀ

- Si el subministrament d'aigua no prové de la xarxa d'abastament públic, utilitzeu un sistema de desinfecció. Controleu-ne el bon funcionament.
- Si hi ha dipòsits, netegeu-los i desinfecteu-los periòdicament, i comproveu que estan convenientment tapats i protegits de tota possible font de contaminació.
- Controleu periòdicament que l'aigua de l'aixeta conté els nivells correctes de desinfectant (pE: clor).

EXTREMEU LA HIGIENE PERSONAL

- Les persones som una font natural de gèrmens; per això cal ser molt pulcres quan es manipulen els aliments.
- Porteu roba neta i exclusiva per al treball.

- Porteu els cabells curts o recollits i ben nets.
- Mantingueu les ungles curtes i netes.
- No dugeu polseres, anells, rellotges o qualsevol altre guarniment en les mans i els braços.
- No manipuleu els aliments mentre tingueu símptomes de malaltia digestiva o cutània, ferides infectades, o sigueu portadors de qualsevol malaltia infecciosa.
- Protegiu-vos les ferides i lesions cutànies amb apòsits impermeables.
- No fumeu, no mengeu i no mastegueu xiclet en els locals on es manipulen i elaboren els aliments.
- No tossiu ni estornudeu sobre els aliments o les mans, feu-ho sobre mocadors d'un sol ús.

RENTEU-VOS LES MANS

Quan?

- Abans d'incorporar-vos a la feina.
- Quan hagueu estat en contacte amb possibles fonts de contaminació: després d'utilitzar el wc, el mocador per tossir, esternudar o mocar-vos, després de tocar-vos els cabells, els ulls o les orelles i després de manipular escombraries o aliments crus.
- Abans de donar el menjar als nens.

Com?

- Amb sabó líquid i aigua calenta.
- Esbandint-les amb aigua abundant.
- Eixugant-les amb tovalloles d'un sol ús.

COM PREPARAR I SERVIR ELS ALIMENTS

- Elaboreu el menjar amb la mínima antelació possible. Els nens han de consumir-lo, si pot ser, en les 2 hores posteriors a la cocció, i com a màxim a les 4 hores.
- Els menjars triturats, com els purés de fruites, verdures i carns, són especialment sensibles a la contaminació. Assegureu-vos que els estris emprats per a la seva preparació estan ben nets i desinfectats i que s'elaboren amb la mínima antelació possible.
- Renteu les fruites i verdures amb aigua a pressió i després desinfecteu-les submergint-les en aigua amb unes gotes de lleixiu apte per a ús alimentari. A continuació, esbandiu-les amb aigua a pressió.

LES TEMPERATURES DE COCCIÓ ELIMINEN ELS MICROBIS I LES DE REFRIGERACIÓ I CONGELACIÓ IMPEDEIXEN QUE ES MULTIPLIQUIN

- Respecteu les temperatures de conservació de cada tipus d'aliment:

- Aliments d'origen animal: entre 1 i 4°C.
- Vegetals: a temperatura inferior a 12°C.
- Congelats: a -18°C o menys.

Comproveu i enregistreu regularment aquestes temperatures.

- Descongeleu els productes en refrigeració sense possibilitat que el líquid de fusió vessi i contamiï altres aliments o superfícies del frigorífic. Un cop descongelats, elaboreu-los immediatament i no els torneu a congelar.
- Cuineu els aliments a temperatures superiors a 75°C.

Verifiqueu la temperatura mesurant-la amb un termòmetre en el centre del producte. Això és especialment important en alguns tipus d'aliments com les

hamburgueses, les salsitxes, les truites, els flams, les cremes...

- Mantingueu els menjars cuïts a temperatures d'almenys 65°C fins al consum o bé refrigereu-los si no es poden servir immediatament o es consumeixen freds.
- Refrigereu-los fins a ≤ 4°C en el temps més breu possible. Per accelerar la pèrdua d'escalfor, podeu fraccionar-los i posar-los en contenidors petits o instal·lar un refrigerador ràpid. Mantingueu-los refrigerats fins al moment de ser utilitzats.
- Reescalfeu-los immediatament abans del consum a una temperatura d'almenys 65°C.



EVITEU LES CONTAMINACIONS ENCREUADES

- Diferencieu zones, superfícies, equips i utillatge per a la manipulació d'aliments crus, dels utilitzats per als menjars preparats. Quan això no sigui possible, netegeu i desinfecteu entre usos diferents.
- Utilitzeu draps nets i renteu les baietes després de cada ús.
- Emmagatzemeu els aliments en àrees o zones específiques de forma que els menjars preparats estiguin separats dels aliments crus.
- Elimineu els embalatges (cartrons, caixes de vegetals...) abans d'introduir els aliments en les zones de manipulació i en les cambres d'emmagatzematge.
- I sobretot, renteu-vos les mans després de manipular aliments crus o qualsevol altra font de contaminació.

