

REGLAS DE HIGIENE Y SALUBRIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Eliminar cualquier alimento que no sea apto para el consumo, que pudiera haber sido contaminado o cuya seguridad no esté asegurada (seguridad de los alimentos).
2. Fijar una fecha de expiración adecuada para los productos fabricados o empaquetados.
3. Efectuar una rotación adecuada de los alimentos.
4. Mantener los equipos que contienen alimentos perecederos a una temperatura de 4°C o menos o de 60°C o más.
5. Mantener los alimentos perecederos refrigerados a una temperatura de 4°C o menos y aquellos que se sirven calientes a una temperatura de 60°C o más.
6. Abastecerse de alimentos que provengan únicamente de fuentes reconocidas, aprobadas y seguras, y ser capaz de demostrar el origen de dichos alimentos.
7. Etiquetar los alimentos con toda la información necesaria para un consumo seguro. Las informaciones deben ser exactas y completas (nombre del producto, lista de ingredientes por orden decreciente de peso, modo de conservación, expiración, estado, utilización, cantidad neta, origen, nombre y dirección del fabricante).
8. Efectuar las actividades de preparación, empaquetado o transformación de productos, así como el almacenamiento u otra actividad de forma que se evite la introducción de contaminantes de cualquier tipo, y así garantizar la seguridad del producto respetando la reglamentación en vigor.
9. Descongelar los alimentos perecederos según métodos reconocidos y seguros.
10. Asegurarse de obtener una temperatura interna de cocción segura respetando la temperatura y el tiempo adecuado para los alimentos crudos de origen animal y vegetal.
11. Utilizar métodos de preparación que previenen la supervivencia y multiplicación de microorganismos patógenos y que contribuyen a reducirlos o eliminarlos.
12. Enfriar los alimentos perecederos de 60°C a 4°C (temperatura interna) en menos de 6 horas, lo cual debe incluir un enfriamiento de 60°C a 21°C (temperatura interna) en menos de 2 horas
13. Recalentar los alimentos perecederos, ya cocidos y refrigerados, de manera que el alimento llegue a una temperatura de al menos 63°C durante 3 minutos (excluyendo el recalentado en el microondas) o 74°C durante 15 segundos en menos de 2 horas.
14. Limpiar y desinfectar los utensilios, equipos y superficies de trabajo que son en contacto directo o indirecto con los alimentos con la ayuda de productos, herramientas o aparatos específicos para la industria de alimentos según los métodos reconocidos (modo de utilización, enjuague, etc.) y diluciones exigidas. La limpieza debe ser realizada antes de la desinfección.
15. Determinar una frecuencia de limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y superficies en contacto directo o indirecto con el alimento, tan seguido como sea necesario, con el fin de prevenir una contaminación. Respetar la frecuencia de limpieza y desinfección exigida por la ley y por MAPAQ.
16. Lavarse las manos y el antebrazo con agua caliente después de haber manipulado alimentos crudos y antes de la manipulación de alimentos listos a consumir o después de una manipulación de superficies en contacto con estos tipos de alimentos. Antes de comenzar a trabajar y cada vez que exista un riesgo de contaminación de los alimentos

especialmente después de haber fumado, comido o bebido, de haber ido al baño o a una zona contaminada y después de sonarse.

17. Asegurarse que el local, área o vehículo utilizado para la preparación de alimentos tiene un lavabo con un grifo mezclador, de agua potable, caliente y fría, dispensador de jabón y papel desechable para el lavado y secado de manos. El material requerido para el lavado de manos debe ser accesible y funcional.
18. Asegurarse que, higiénicamente hablando, el personal adopta un comportamiento adecuado y con sentido común a una industria alimentaria. Abstenerse de consumir alimentos en el local, área o vehículo utilizado para la preparación de productos, lavado o desinfección del material y del equipo.
19. Organizar el trabajo del personal de una manera de reducir los desplazamientos entre las áreas de nivel sanitario diferentes (de una zona contaminada a una zona alimentaria de almacenamiento o de preparación)
20. Asegurarse que el personal posee las calificaciones necesarias legalmente requeridas para la manipulación de alimentos.
21. Asegurarse que el personal que prepara alimentos, que lava o desinfecta el material o el equipo u otra tarea ligada a la manipulación de alimentos :
 - No presenta una lesión infectada o una herida que no esté bien protegida;
 - No sufre de una enfermedad que pudiera contaminar los alimentos o algún síntoma de diarrea, náuseas, vómito o fiebre.
22. Asegurarse que el personal que prepara alimentos, que lava o desinfecta el material o el equipo u otra tarea ligada a la manipulación de alimentos
 - Porta una vestimenta limpia y que utiliza solamente para el trabajo, una cofia que cubra perfectamente todo el cabello y un cubre-barba si es necesario;
 - No porta ninguna joya o accesorio que pueda caer en los alimentos o contaminarlos.
23. Mantener limpios los equipos, utensilios y material de embalaje que sirven para la preparación, transformación, empaquetado, almacenamiento, transporte, distribución y etiquetado de productos.
24. Utilizar material, equipo, utensilios y recipientes en buen estado, diseñados, fabricados, mantenidos, fáciles de limpiar y dispuestos para funcionar según el uso previsto en la industria alimentaria.
25. Utilizar equipos, utensilios y recipientes que estén en contacto directo con los alimentos fabricados de un material :
 - que no pueda alterarse por los alimentos;
 - que sea impermeable, no absorbente y esté libre de partículas sueltas, irregularidades o grietas;
 - que no pueda ser corroído y resistente al lavado, limpieza o desinfección.
26. Colocar la basura en recipientes limpios y cerrados. Mantener una frecuencia de recolección para evitar cualquier desbordamiento.
27. Mantener los locales, vehículos o áreas limpios y equipados para evitar una contaminación física, química o microbiológica.
28. Mantener el lugar o vehículo libre de insectos o todo tipo de animales no autorizados y sus excrementos.
29. Tener un suministro de agua fría y caliente (al menos 60 ° C) en el local, área o vehículo de preparación de alimentos en cantidad suficiente para llevar a cabo todas las actividades necesarias. En caso necesario, tomar las medidas necesarias para asegurar una protección adecuada del suministro de agua de un pozo.