

***UF0053: Aplicación de normas y condiciones  
higiénico-sanitarias en restauración***

Este manual es propiedad de:

**EDITORIAL ELEARNING S.L.**

Elaborado por: Equipo Editorial

ISBN: 978-84-17446-38-3

DEPÓSITO LEGAL: MA 1543-2013

No está permitida la reproducción total o parcial del presente manual bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España – Printed in Spain

# Índice

## Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

### ***UD1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas***

- 1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas ... 7
- 1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad ..... 11

### ***UD2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos***

- 2.1. Concepto de alimento ..... 35
- 2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos ..... 38
- 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos ..... 42
- 2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria ..... 44
- 2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos 45
- 2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos ..... 46
- 2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes ..... 51
- 2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas ..... 52
- 2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano ..... 60
- 2.10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones ..... 62
- 2.11. Manejo de residuos y desperdicios ..... 63
- 2.12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos ..... 65
- 2.13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos ..... 66

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.....                                  | 67 |
| 2.15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos .....                                    | 70 |
| 2.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de<br>información obligatoria..... | 75 |
| 2.17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.....                                            | 78 |
| 2.18. Autocontrol: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico<br>(APPCC).....             | 80 |
| 2.19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).....                                                   | 85 |

### ***UD3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas***

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipo, clasificación.....                             | 97  |
| 3.2. Características principales de uso.....                                                  | 98  |
| 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje .....                                        | 100 |
| 3.4. Interpretación de las especificaciones .....                                             | 101 |
| 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales<br>básicos..... | 105 |
| 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución .....                                       | 107 |

### ***UD4. Uso de uniforme y equipamiento de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas***

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| 4.1. Uniformes de cocina: tipos .....                          | 127 |
| 4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa..... | 128 |
| 4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar.....            | 132 |

# UD1

## *Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas*

- 1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- 1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

|hostelería y turismo

## 1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Al objeto de contribuir a una necesaria cultura de la prevención y al buen funcionamiento de nuestra sociedad, debe tomarse conciencia de la importancia de prever las situaciones de riesgos y tratar aquellos que pudieran detectarse en las empresas.

Es necesario desarrollar una política de prevención de riesgos laborales, teniendo en cuenta los riesgos derivados del diseño de los edificios, actividades que se realizan en ellos, equipamiento y maquinarias, instalaciones y las emergencias que puedan producirse.

La empresa es la responsable de transmitir esta cultura preventiva de una forma directa o indirecta.

Para una mayor comprensión, vamos a estudiar por separado cada uno de los elementos que componen una empresa dedicada a la elaboración u servicio de alimentos y bebidas. Distinguiremos entre las distintas condiciones de seguridad que deben reunir: los locales e instalaciones, los equipos y maquinarias y el pequeño material característico.

### Locales e instalaciones



El Real Decreto 486/1997, define lugares de trabajo como: “las áreas del centro de trabajo, edificadas o no en la que los trabajadores permanecen o en las que puedan acceder en razón de su trabajo”

El empresario es el encargado de tomar las medidas de seguridad necesarias para que en los lugares de trabajo no se originen riesgos para el trabajador/a, si eso no es posible del todo, por lo menos, reducirlos al mínimo.

#### ↻ Instalaciones eléctricas:

Las instalaciones eléctricas deben estar ajustadas a lo dispuesto en la normativa, esta no deberá entrañar ningún tipo de riesgo de incendio o explosión. Con un buen plan de mantenimiento de los aparatos y una buena instalación, el trabajador estará protegido de los contactos.

La electricidad es una de las formas de energía más utilizada, presenta importantes riesgos que son precisos conocer y prever. Se pueden distinguir dos tipos de contactos eléctricos:

- ↻ El directo, que es el que se produce con las partes activas de la instalación.
- ↻ El indirecto, que es aquel que se produce con masas puestas en tensión.

Ambos, pueden producirse a causa de tener las instalaciones eléctricas en mal estado o las máquinas dañadas: (los cables conductores, las conexiones, la mala manipulación). Se debe evitar la utilización de multiplicadores.

Para evitar los contactos directos, deberemos detectar defectos reconocibles y comprobar el estado de las maquinarias.

Para evitar los contactos indirectos, las líneas deberán estar provistas de medios de seguridad. Suelen ser dos: el diferencial (que salta cuando deriva el aparato) y la toma de tierra.

## ↻ Condiciones de edificación

Los locales deben ser seguros ante resbalones, caídas, golpes y derrumbamientos.

Debe tener una distribución que facilite la posibilidad de una rápida evacuación en caso de emergencia.

Paredes, tabiques y suelos no deben tener irregularidades que puedan provocar accidentes.

## ↻ Instalaciones de gas

La alarma más inmediata de una fuga en la instalación del gas y riesgo de incendio o explosión que deriva es el olor a gas. Si esto se produce es conveniente seguir las siguientes indicaciones:

↻ No accionar interruptores, aparatos eléctricos, cerillas o mecheros.

↻ Intenta ventilar al máximo el establecimiento.

↻ Cerrar la llave de paso de gas para evitar que siga el escape.

↻ Localizar a un instalador que revise la instalación y repare la avería.

## ↻ Protección contra incendios

El local debe ajustarse a la normativa en cuanto a la prevención de incendios, según el uso del edificio, de los equipos y de las características del mismo. Se equipará el local con detectores contra incendios y sistemas de alarma. Los dispositivos de lucha contra el fuego estarán debidamente señalizado, serán visibles y de fácil acceso.

El fuego es una energía poderosa y peligrosa cuando no está controlada.

La seguridad contra incendios contempla todo un conjunto de medidas destinadas, no sólo a evitar el inicio del mismo, sino a controlar y eliminar su propagación.

Para que el fuego se inicie, es necesario que coincidan en tiempo y lugar una serie de factores:

|             |                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Combustible | Es toda sustancia capaz de arder. Puede ser sólida, líquida o gaseosa.                                                                                                                                           |
| Comburente  | El comburente normal es el AIRE, que contiene aproximadamente un 21% en volumen de oxígeno.                                                                                                                      |
| Calor       | Es necesario que exista un foco que proporcione el calor suficiente como para que el fuego se produzca. Los focos más comunes pueden ser: fogones, cigarrillos, chispas, fuegos mal apagados, fallos eléctricos. |

## Equipos y maquinarias

El Art. 41 de la Ley 31/95 sobre Prevención de Riesgos Laborales establece una serie de obligaciones para los fabricantes, importadores y suministradores de maquinarias, con el objeto de obligar a éstos a asegurar que sus productos no constituyan una fuente de peligro para los trabajadores. También, deberán aportar información que indique la manera correcta de uso, forma correcta de mantenimiento, medidas preventivas adicionales, riesgos derivados de su uso normal y riesgos por manipulación o empleo inadecuado para los trabajadores. Asimismo también existe una obligación de facilitarles la información antes mencionada en términos que resulten comprensibles.

### Artículo 41. Obligaciones de los fabricantes, importadores y suministradores

1. Los fabricantes, importadores y suministradores de maquinaria, equipos, productos y útiles de trabajo están obligados a asegurar que éstos no constituyan una fuente de peligro para el trabajador, siempre que sean instalados y utilizados en las condiciones, forma y para los fines recomendados por ellos.

Los fabricantes, importadores y suministradores de productos y sustancias químicas de utilización en el trabajo están obligados a envasar y etiquetar los mismos de forma que se permita su conservación y manipulación en condiciones de seguridad y se identifique claramente su contenido y los riesgos para la seguridad o la salud de los trabajadores que su almacenamiento o utilización comporten.

Los sujetos mencionados en los dos párrafos anteriores deberán suministrar la información que indique la forma correcta de utilización por los trabajadores, las medidas preventivas adicionales que deban tomarse y los riesgos laborales que conlleven tanto su uso normal, como su manipulación o empleo inadecuado.

Los fabricantes, importadores y suministradores de elementos para la protección de los trabajadores están obligados a asegurar la efectividad de los mismos, siempre que sean instalados y usados en las condiciones y de la forma recomendada por ellos. A tal efecto, deberán suministrar la información que indique el tipo de riesgo al que van dirigidos, el nivel de protección frente al mismo y la forma correcta de su uso y mantenimiento.

Los fabricantes, importadores y suministradores deberán proporcionar a los empresarios, y éstos recabar de aquéllos, la información necesaria para que la utilización y manipulación de la maquinaria, equipos, productos, materias primas y útiles de trabajo se produzca sin riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores, así como para que los empresarios puedan cumplir con sus obligaciones de información respecto de los trabajadores.

2. El empresario deberá garantizar que las informaciones a que se refiere el apartado anterior sean facilitadas a los trabajadores en términos que resulten comprensibles para los mismos.

El Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, establece las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas. Las máquinas que no cumplan estos requisitos no podrán ser comercializadas.

Las medidas de seguridad para hacer frente a los riesgos que pueden presentar los equipos y la maquinaria de cocina suelen estar integradas en las mismas, de manera que por su diseño no ofrezcan peligro para los trabajadores. (Cortafiambres, laminadoras, amasadoras,...)

Las operaciones de mantenimiento, reparación, engrasado y limpieza se efectuarán durante la detención de los motores, transmisiones y máquinas, salvo en sus partes totalmente protegidas.

En definitiva se deben comprar máquinas y utensilios seguros, que tengan marcado el CE. Hay que proteger la parte cortante de las máquinas, hay que utilizar la maquinas solo para su aplicación, y atendiendo a las informaciones de manejo y limpieza.

### Equipos generadores de calor:

Se define como toda maquinaria o aparatos destinados a transformar los alimentos por la acción del calor.



Forman parte del equipamiento de cocina y sus anexos.

La cocina puede estar formada por un bloque compacto o por elementos modulares, compuestos de una zona de cocción superior (placas y hornillos), y otra inferior donde se encuentran los hornos, aunque ésta última tiende a desaparecer.

Pueden ser eléctricos, funcionar a gas (butano, propano o natural), y apenas utilizados con carbón. Antiguamente también era utilizado el gasoil.

Sus principales características de seguridad son: (funcionamiento a gas).

Contienen válvulas de seguridad que evitan la salida del gas una vez que cierra la llave de zona. La mala combustión se detecta cuando aparece una llama rojiza en vez de azulada. Encendido por medio de pilotos.

### Pequeño material característico

Muchas de las lesiones producidas en las empresas de hostelería son debidas a la manipulación incorrecta del pequeño material característico de cada área.

La utilización correcta del pequeño utillaje de cocina y servicio repercutirá en nuestra integridad física y facilitará el trabajo bien hecho. Para ello se pueden tomar medidas preventivas como comprar los cuchillos con mango antideslizante, transportar y guardar los cuchillos en su lugar habitual, utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea, usar las tablas de corte...