



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

REQUISITOS EN LA ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN

Elaboración en caliente

La elaboración en caliente o tratamiento térmico de los alimentos precisa someter a la acción del calor durante un tiempo determinado a los alimentos, con diferentes relaciones de temperatura/tiempo.

Las formas básicas de aplicación del calor son:

- Cocción directa sobre el fuego
- A través del calor de una plancha o parrilla
- Asado al horno
- Hervido
- Frito (en aceite)

Los peligros asociados a la elaboración en caliente son:

- Supervivencia de gérmenes, toxinas y esporas.
- Contaminación química por los compuestos polares del aceite de fritura.
- Contaminación química por sartenes y recipientes de barro que transmitan metales a los alimentos.
- Contaminación por el personal en contacto con alimentos.

Para evitar la proliferación de microorganismos en los alimentos, habrá que tener en cuenta en los tratamientos térmicos:

- Utilizar combinaciones de temperaturas y tiempos tales que se garantice la destrucción de los microorganismos (deben alcanzarse temperaturas superiores a 65°C en el centro del alimento).
- Empleo de útiles y equipos en adecuado estado de conservación y manipulación.
- Desechando los restos de alimentos.

Elaboración en frío

En la elaboración en frío, los alimentos no se someten a la acción del calor. Los alimentos que hayan tenido un tratamiento térmico inicial, posteriormente se preparan y consumen en frío.

- La preparación de estos productos deben realizarse en el menor tiempo posible y en espacios refrigerados. Así, se minimizan los riesgos de crecimiento microbiano.
- La conservación de estos alimentos tiene que ser a temperatura controlada, siempre inferior a 8°C, y debidamente protegidos.

La elaboración en frío hace que las materias primas puedan suponer un peligro para el consumidor, ya que son muy susceptibles de ser contaminadas. Para evitar estos riesgos hay que asegurarse de que:

- Se utilizan diferentes superficies y útiles al trabajar con alimentos crudos y cocinados (lo idóneo es que existan superficies de trabajo y útiles específicos para unos y otros productos).
- Se evita el contacto entre producto limpio y producto sin limpiar, entre cocinado y sin cocinar.



- Se extreman las precauciones para que la utilización de trapos no se convierta en fuente de contaminación o bien utilizar papel de un solo uso.
- Se eliminan los residuos inmediatamente de las superficies de trabajo y recogerlos en un cubo limpio y con tapa. Estos residuos se eliminarán de la cocina de forma diaria y posteriormente se procederá a la limpieza del cubo.
- Se utilizan instrumentos de corte debidamente higienizados
- Existen tablas o zonas de corte específicas.
- Se han adoptado las medidas higiénicas necesarias para evitar contaminaciones por manipulación tales como: lavarse las manos, no tocar otros objetos o productos ajenos a la preparación,...

Mantenimiento en caliente

Peligros asociados al mantenimiento en caliente:

- Proliferación de microorganismos por pérdida de temperatura.
- Contaminaciones cruzadas mediante utensilios, materias primas o manipuladores, por mala protección del alimento.

Para evitar estos riesgos:

- Mantener a temperaturas iguales o superiores a 65°C o la legislada por el producto en cuestión.
- Mantener en adecuadas condiciones de higiene los equipos o los armarios utilizados para conservar en caliente.
- Calentar previamente los dispositivos de mantenimiento en caliente para que, cuando se introduzcan los alimentos, se garanticen desde el primer momento las temperaturas de conservación.

Enfriamiento y mantenimiento en refrigeración / congelación

Peligros asociados al enfriamiento y conservación en refrigeración o congelación:

- Proliferación de microorganismos por aumento de la temperatura.
- Contaminaciones cruzadas mediante utensilios, materias primas o manipuladores, por mala protección del alimento.
- Se seguirán las siguientes directrices para evitar estos peligros:
 - o Mantener la temperatura interior de la cámara de congelación por debajo de los (-18 °C) mientras se congela producto.
 - o Enfriar lo más rápidamente posible para conservar posteriormente en refrigeración o en congelación
 - o Etiquetar indicando el producto que se trata y la fecha de congelación.
 - o Evitar contaminaciones cruzadas gracias a una adecuada colocación de los mismos en función de su grupo o naturaleza
 - o En ningún caso se recongelarán productos.