

GUÍA DE BONES PRÀCTIQUES EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

CONTAMINACIÓ ENCREUADA A CUINA

La contaminació encreuada és la transferència de microorganismes o altres substàncies alienes, com els al·lèrgens, d'un aliment a un altre.

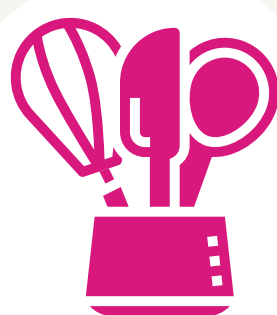
Aquesta contaminació es pot produir per contacte directe entre aliments, o bé per contacte indirecte a través de les mans dels manipuladors, estris de cuina, draps o superfícies.

RECEPCIÓ



Controlar que tots els productes han arribat ben protegits i ben identificats. Refusar els envasos trencats, oberts, amb signes de manipulació o sense identificar.

MANIPULACIÓ



S'ha de complir l'ordre de producció establert. Sempre s'hauran de preparar primer els plats pels al·lèrgics.

Cal controlar la neteja de la zona, estris, utensilis i maquinària utilitzada per preparar els productes sense al·lèrgens. No es poden utilitzar els mateixos estris de cuina (escorredor, cullerots, per servir, etc.) per a productes o plats diferents.

Cal rentar-se les mans abans de començar. La utilització de guants no eximeix de rentar-se les mans. S'han de canviar i no poden ser de làtex.

No s'ha de introduir la ma en els salers, envasos per espècies, etc. S'han d'utilitzar olis nous i nets.

No es pot retirar un ingredient al·lèrgic d'un plat i servir, ja que poden quedar restes o traces de l'al·lèrgic.

Si es canvia algun ingredient d'un plat s'ha de comprovar la seva fitxa tècnica o etiqueta, ja que marques diferents d'un mateix producte poden tenir ingredients diferents.

QUÈ ÉS UNA AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA?



És una reacció exagerada del sistema immunitari deguda a la ingesta, inhalació o contacte amb un aliment o algun dels seus components.



EMMAGATZEMATGE

Tots els productes lliures d'al·lèrgens han d'estar correctament identificats, protegits i separats de la resta. Per exemple, en caixes tancades o en prestatges superiors.

Un cop obert l'envàs original, si no es consumeix tot el producte, cal traspasar-lo a un recipient adequat, tancat i identificat.

Els productes en pols o líquids (farina, salses...) s'han de tapar i col·locar de manera que no puguin vessar accidentalment.

Els plats elaborats lliures d'al·lèrgens s'han de reservar separats, identificats i protegits. No es poden amuntegar sobre la resta de plats.



MESURES CORRECTORES

Davant d'una reacció de caràcter lleu, el primer pas és trucar als pares de l'alumne per prendre les mesures oportunes (traslladar l'alumne a un centre mèdic, passar a buscar el nen).

En el cas de reacció greu, la primera prioritat és auxiliar l'alumne segons què indiqui el seu informe mèdic. S'ha d'alertar immediatament els serveis mèdics i, després, trucar als pares.