

ANEXO II

NORMAS RELATIVAS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- En todo caso se actuará de acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como con aquellas normas que vinieran a complementar o a sustituirlo.
- Todas las materias primas deben cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas reguladoras.
- Se comprobará la documentación oficial que garantice la calidad y origen de la materia prima (guías, etiquetado, rotulado, etc.).
- Deberá efectuarse un correcto almacenamiento y método de conservación de acuerdo con el tipo de materia prima y su estado físico.
- Se llevará a cabo la rotación de todos los elementos, evitando sobrepasar la capacidad de almacenamiento.
- No se almacenarán productos alimenticios junto con aquellos que no lo sean, en especial detergentes, lejías, etc.
- En ningún caso se utilizarán envases de productos alimenticios para guardar productos no alimenticios, como detergentes, lejías, etc.
- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados.
- Durante el almacenamiento y conservación de materias primas, éstas no podrán estar en contacto con el suelo.
- Durante la exposición directa de alimentos al público, estos estarán aislados y protegidos mediante armario o vitrina.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo.

Código Seguro De Verificación	zw8WKA/tIS4zzJNpRyDWA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Francisco José Hernández González - VICEGERENTE/A ASUNTOS ECONÓMICOS	Firmado	14/06/2022 13:38:36
Observaciones		Página	1/2
Url De Verificación	https://vfirma.uah.es/vfirma/code/zw8WKA/tIS4zzJNpRyDWA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



- Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas se regenerarán antes de su consumo por procedimientos autorizados hasta alcanzar en el centro de la masa 70°C en un tiempo máximo de 3 horas, manteniéndose a esta temperatura hasta su consumo.
- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en una solución de hipoclorito sódico (70 miligramos por litro en agua potable) y después serán aclaradas con abundante agua corriente.
- Nunca debe cortarse sobre la misma tabla carne cruda y carne cocida.
- El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable, y su troceado o picado se realizará de forma mecánica.
- En el marco de las exigencias contempladas por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos, la empresa contratista garantizará que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Código Seguro De Verificación	zw8WKA/tIS4zzJNpRyDWA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Francisco José Hernández González - VICEGERENTE/A ASUNTOS ECONÓMICOS	Firmado	14/06/2022 13:38:36
Observaciones		Página	2/2
Url De Verificación	https://vfirma.uah.es/vfirma/code/zw8WKA/tIS4zzJNpRyDWA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

