

ANNEX 3 - PROTOCOL DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I NETEJA DE CUINA

Aquest annexe té l'objectiu d'organitzar les tasques de l'equip d'intendència per tal de garantir la seguretat en la recepció i manipulació dels aliments, així com la neteja i desinfecció dels utensilis que es facin servir abans, durant i després del tractament dels aliments.

MESURES: COM HO FEIM?

1. Personal de cuina

- a. Usar roba exclusiva per a cuinar i servir, que s'hauria de netejar i/o canviar diàriament per a garantir la seva higiene. Es recomanen colors clars per detectar fàcilment el seu grau de neteja.
- b. Calçat específic per a cuina.
- c. Dur el cabell recollit i cobert.
- d. Evitar l'ús d'anells, collars, arracades o similars.
- e. Les persones participants no podran participar de tasques de cuina, servei de menjar o neteja d'estris.

2. Espai

- a. Tenir a l'abast una paperera de rebuig exclusiva per llençar les mascaretes d'un sol ús (en cas d'utilitzar-ne d'aquest tipus) i els guants (en cas d'utilitzar-ne).

3. Utensilis

- a. Els plats, coberts i tassons són individuals i intransferibles. Per això, s'hauran de marcar amb tinta inesborrable o cintes, de manera que sempre es pugui reconèixer a qui pertanyen.
- b. Intentar evitar ús de draps, substituir-los per paper d'un sol ús.

4. Metodologia

- a. Evitar l'autoservei. S'ha d'oferir un menú tancat i servir-lo de manera individualitzada.
- b. Estar prohibit compartir cantimplores, plats, tassons, coberts, menjar, etc
- c. Es recomana l'ús de mascareta en la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat, quan a la cuina no es pugui garantir una distància de 2 metres amb la resta d'intendents i a l'hora de repartir el menjar.

- d. Per evitar la contaminació creuada és recomanable no tocar amb les mans objectes personals (mòbil, ulleres) mentre es cuina. En cas que hi hagi contacte amb les mans, fer una neteja de mans immediatament.
- e. En cas de fer servir guants, caldrà rentar-se bé les mans quan es treguin.

NETEJA D'UTENSILIS

- Els utensilis de cuina (olles, cullerots, pinces, etc) els netejaran els INTENDENTS.
- Els plats, tassons i coberts els netejaran els INTENDENTS o cada un dels PARTICIPANTS (en funció de l'edat, recomanable a partir de llops i daines).

La neteja de tots els utensilis es farà sempre **amb mascareta**.

En cas de disposar d'aigua calenta

Posar els utensilis en remull dins un recipient gran (ribell, pica, etc) amb aigua calenta i sabó. Fer una netejada amb detergent específic per rentar vaixela i rabejar. Deixar eixugar en un lloc net, fresc, amb ventilació i prèviament assenyalat, on no es desenvolupi cap altre tipus d'activitat (sigueu conscients de la possible contaminació si algú xerra damunt sense mascareta o toca els plats amb les mans brutes).

MATERIAL	Sabó de plats
	Fregalls
	2 Ribells (un per rentar i un per rabejar)

En cas de NO disposar d'aigua calenta

Posar els utensilis en remull dins un recipient gran (ribell, pica, etc) amb aigua i sabó. Fer una netejada amb detergent específic per rentar vaixela i rabejar. Després s'introduiran durant 5 minuts dins un ribell amb lleixiu al 0,1%*. Rabejar amb aigua per eliminar restes de lleixiu. Finalment es deixaran eixugar en un lloc net, fresc, amb ventilació i prèviament assenyalat, on no es desenvolupi cap altre tipus d'activitat (sigueu conscients de la possible contaminació si algú xerra damunt sense mascareta o toca els plats amb les mans brutes).

MATERIAL	Sabó de plats
	Fregalls
	3 Ribells (un per rentar, un per rabejar i un per submergir en lleixiu)
	Lleixiu

Emmagatzament

Un cop la vaixela és eixuta s'ha de aplegar. Cada participant tindrà una bossa de tela per guardar el seu plat, tassó i coberts fins la següent menjada. Una bona idea és disposar d'uns penjadors o casillers per a que cada infant/jove tenguin els seus estris localitzats i separats dels de la resta dels seus companys. En el cas dels utensilis de cuina (olles, cullerots, pinces, etc) es retiraran al seu lloc corresponent a la cuina o rebost, on només hi tinguin accés els intendants.

NETEJA D'ESPAI

La neteja dels espais és fonamental i sempre s'ha de fer de forma prèvia a les actuacions de desinfecció. Permet eliminar la brutícia i la matèria orgànica de les superfícies, ja que, si no és eliminada, pot interferir amb els desinfectants i minimitzar la seva eficàcia. Els desinfectants en canvi, destrueixen o inactiven els microorganismes.

Per a la neteja de la cuina o menjador es poden utilitzar els detergents tensioactius que s'utilitzen habitualment, que s'hauran d'aplicar en la concentració i condicions d'ús que indiqui l'etiqueta de cada producte. Les superfícies s'han de netejar abans i després de cada ús i s'han de desinfectar almenys després de cada àpat. Algunes idees de superfícies a incloure són: taulells i mostradors, marbre, taules, cadires, aixetes, manetes i poms, finestres, interruptors, contenidors i papereres,

En cas de tenir una cuina dins un recinte tancat, després de cada àpat, a més de la neteja d'utensilis, caldrà ventilar l'espai (mínim 30 minuts).

*Per obtenir una solució de lleixiu al 0,1% s'ha de fer una dilució 1:50 d'un lleixiu habitual (concentració al 5%), mesclant 20ml de lleixiu en 1L d'aigua. Aquesta disolució s'ha de preparar diàriament.