

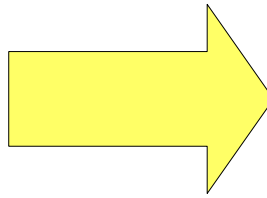
CONFECIÓ D'UN POWER POINT

Rachid Dahmani

MESURES HIGIÈNIQUES I DE SALUT PER A BARS I RESTAURANTS

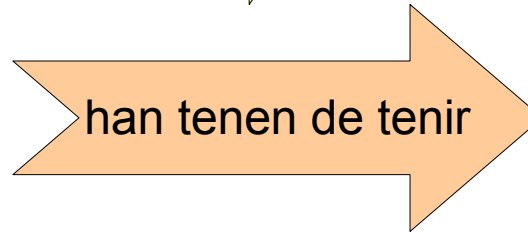
NORMES DELS LOCALS

Els locals on es prepara menjar han de complir les mesures...



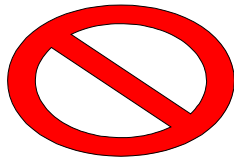
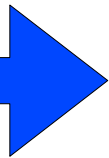
TECNICOSANITÀRI

Les finestres i ventilacions ...



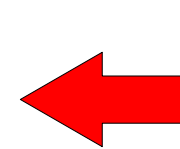
TELES MUSQUITERES

Entrada animals



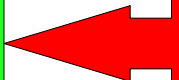
Procediments de neteja

Desinsectació i desratització



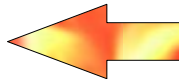
Els locals han d'estar dotats de...

D'aigua corrent potable, freda i calenta

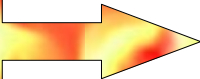


Els serveis higiènics (WC, lavabo, ...)

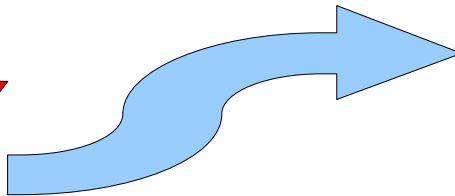
Han d'estar aïllats de la cuina i el menjador



i han de disposar de ventilació suficient.

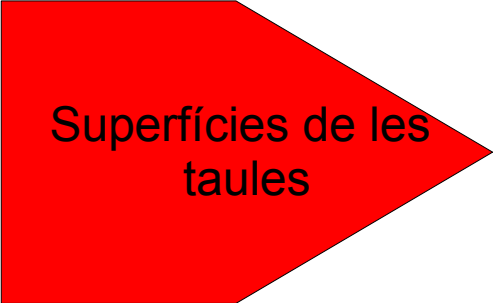


El magatzem



Ha de tenir condicions adequades per a la conservació correcta dels aliments. A més es disposarà d'una instal·lació frigorífica. I els aliments no poden tocar al terra.

ELEMENTS DE TREBALL I UTILLATGE



Superfícies de les
taules

- Les superfícies de les taules o de qualsevol altre element en contacte amb els aliments han de ser de materials inalterables, llises, polides i no poroses.
- La maquinària ha de ser fàcil de netejar i desmuntar.

NETEJA I DESINFECCIÓ

- La tècnica per a la neteja de les cuines i estris està basada en dos principis:
- 1. Aplicació de mitjans físics que **arrosseguin la brutícia**.
- 2. **Desinfecció**.

MANIPULADORS D'ALIMENTS

- És indispensable que tot manipulador mantingui una higiene personal estricta
- tot el personal ha d'utilitzar roba neta i d'ús exclusius
- La higiene de les mans és la més important, perquè són les parts del cos que estan en contacte directe amb els aliments. (les tovalloles de paper d'un sol ús són el sistema d'eixugada més recomanable).
- Si es produeix una ferida a les mans, després de curar-la, es protegirà amb un apòsit impermeable...

PREÀRACIÓ DEL MENJAR

- Mai no es manipularà en el mateix lloc ni amb el mateix ganivet la **carn crua i la cuita.**
- Com a norma general menjar s'ha de preparar amb la mínima atenció possible.

MANTENIMENT DEL MENJAR PREPARAT

- No s'ha de trencar mai la cadena de la temperatura, bé sigui **calenta** (65-70 °C) o **fredra** (menys de 4°C i els congelats per sota de -18°C, i mai no s'ha de rocongellar).
- -És recomanable protegir alguns aliments amb papers d'alumini o làmines de plàstic que serveixen per prevenir la cantaminació creuada.

