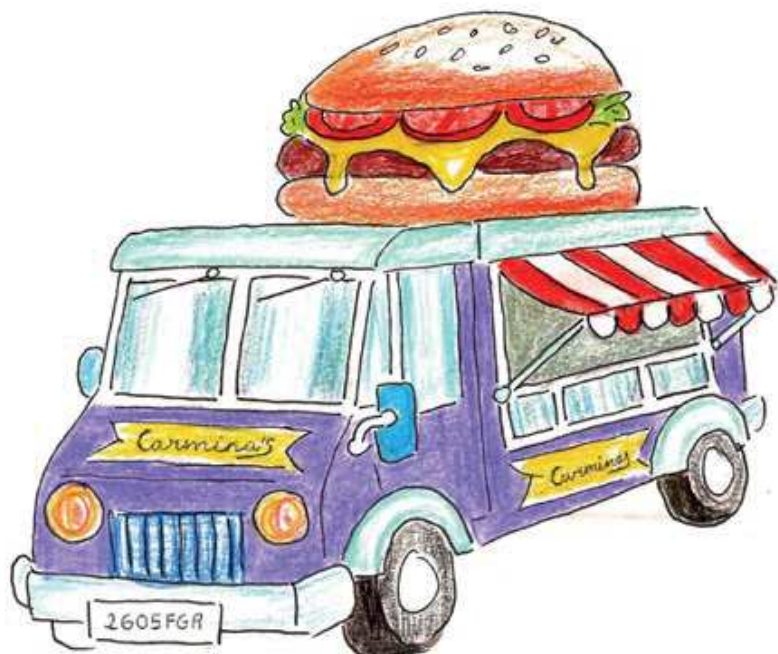




madrid
+salud

SALUD PÚBLICA

Guía

Buenas prácticas de
higiene para Food Trucks



MADRID

Este documento es propiedad de Madrid Salud,
Subdirección General de Salud Pública.
Ayuntamiento de Madrid

Ha sido elaborado por:

Barrio Monedero, Daniel. Departamento de Mercamadrid. Madrid Salud
Bernabé Balas, Cristina. Departamento de Seguridad Alimentaria. Madrid Salud
Calvo Rey, Marta. Departamento de Seguridad Alimentaria. Madrid Salud
Cruz Ibañez, Antonio José. Departamento de Salud de Retiro
Domínguez Ruiz, M^a Carmen. Departamento de Seguridad Alimentaria. Madrid Salud
Gómez Arranz, Diego. Departamento de Salud Salamanca
Pascual Mallén, Julián Carlos. Departamento de Seguridad Alimentaria. Madrid Salud
Pérez Landeras, Pedro Jesús. Departamento de Salud de Tetuán
Polo Morales, M^a Luz. Departamento de Salud de Arganzuela
Villar Gaspar, M^a Rosario. Departamento de Salud de Barajas

ILUSTRACIONES:

Gómez Roan, Fernando. Departamento de Seguridad Alimentaria. Madrid Salud

REVISIÓN APROBACIÓN:

Pérez Fuentes, Ana. Subdirectora General de Salud Pública. Madrid Salud



Atribución/Reconocimiento-NoComercial-
SinDerivados 4.0 Internacional

Este trabajo está protegido por licencia Creative Commons 4.0.
No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación
de obras derivadas.

Vínculo a la obra original:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA *FOOD TRUCKS*

Más información en

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	4
INTRODUCCIÓN	5
PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN <i>FOOD TRUCKS</i>	6
ANTES DE EMPEZAR LA ACTIVIDAD	7
QUÉ PRODUCTOS VAMOS A ELABORAR Y VENDER	7
FORMAR AL PERSONAL	8
DISEÑAR EL INTERIOR DEL VEHÍCULO Y DOTARLO DE LOS EQUIPOS NECESARIOS	8
CONTROLAR LA ENTRADA DE PLAGAS	9
GARANTIZAR EL ABASTECIMIENTO Y CONTROLAR LA CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO	11
CONTROLAR A LOS PROVEEDORES	13
GESTIONAR LA TRAZABILIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS	14
DURANTE EL DESARROLLO DE	15
NUESTRA ACTIVIDAD	15
CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	15
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	18
GESTIONAR LOS RESIDUOS ADECUADAMENTE	20
MANTENER LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS	21
SEGUIR UNAS BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN	22
DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD	33
ANEXOS	35
ANEXO I. LISTADO DE LOS 14 ALÉRGENOS PRINCIPALES	35
ANEXO II. DIAGRAMA DE FLUJO	36
ANEXO III. ANÁLISIS DE PELIGROS	37
ANEXO IV. TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA	40
ANEXO V. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE TEMPERATURAS	41
ANEXO VI. SEMÁFORO DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS	42
ANEXO VII. REGISTROS	43
ANEXO VIII. LEGISLACIÓN	47

PRESENTACIÓN

Cada vez es más habitual encontrar en nuestra ciudad establecimientos de restauración móviles o *food trucks* como lo son los vehículos diseñados y equipados específicamente para elaborar, manipular, servir y vender comidas o alimentos directamente al consumidor final.

En estos establecimientos, como en el resto de actividades alimentarias, la calidad y la seguridad alimentaria son primordiales y por ello hemos elaborado esta guía que creemos necesaria, ya que aborda aspectos fundamentales de las normas relacionadas con la elaboración, manipulación y distribución de alimentos y bebidas.

Los *food trucks* cuentan con espacios reducidos en los que se almacenan materias primas, se preparan, elaboran y venden comidas, siendo fundamental tanto la buena gestión de la seguridad alimentaria como unas buenas prácticas higiénicas por parte de los trabajadores, con el fin de obtener alimentos seguros.

La guía contiene las pautas a seguir para elaborar comidas con la calidad y seguridad que demandan los clientes y que establece la normativa de aplicación al sector.

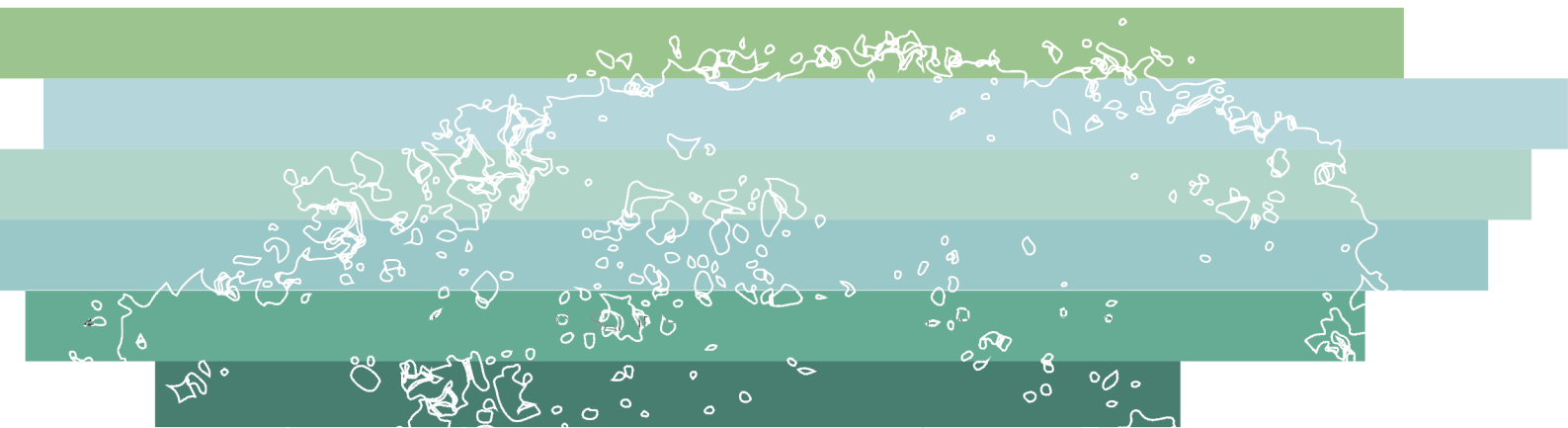
En un mundo donde la preocupación por la calidad y seguridad alimentaria es primordial, confío en que la publicación pueda servir de referencia para las personas que trabajan en estas actividades, así como para el personal inspector de control oficial encargado de verificar la aplicación de las correspondientes Buenas Prácticas de Higiene.

Agradecer al equipo de expertos que con su conocimiento y experiencia han logrado que la guía sea una referencia confiable, práctica y actualizada, y por último significar que pretendemos que el texto sea una información valiosa para todos aquellos que deseen garantizar la excelencia de sus productos alimentarios.

Disfruten de su lectura y aplicación, y juntos construyamos un futuro más seguro y saludable.

Antonio Prieto Fernández

Gerente de Madrid Salud



INTRODUCCIÓN

El sector de la restauración comercial es, para la ciudad de Madrid, de especial relevancia por muchos motivos y, dentro de los establecimientos que elaboran y sirven comidas, dado el atractivo turístico de la ciudad, cada vez están cobrando más interés los vehículos de venta ambulante de alimentos, *food trucks*, en ferias y eventos de todo tipo. Esta actividad, que surgió en los años 50 en ciudades como Nueva York, donde al igual que en otras ciudades europeas como Berlín cuentan con una larga tradición, está cobrando una gran popularidad en nuestro país, ya que ofertan gran variedad de productos a precios más asequibles.

La OMS (1996) indica que los *food trucks*, por la falta de infraestructuras y servicios básicos (por ej.: suministro de agua), los escasos conocimientos de los vendedores en las Buenas Prácticas de Higiene y por la dificultad que supone controlarlos dada su diversidad, movilidad, temporalidad y gran volumen de productos expedidos, pueden resultar un problema de salud pública, por lo que suponen una prioridad para el control oficial de alimentos.

La normativa europea establece que el responsable de la seguridad alimentaria de los productos que elabora y sirve/vende es el titular de la restauración móvil. Aunque no hay normativa específica en materia de seguridad alimentaria para los *food trucks*, al elaborar y servir alimentos están obligados a cumplir con la normativa europea que regula la seguridad alimentaria.

En este sentido, dadas las serias dificultades que en la actualidad siguen teniendo los vehículos de venta ambulante para desarrollar y aplicar sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) tal como les exige la legislación europea, esta Administración ha elaborado el presente documento para paliar la falta de experiencia y recursos que en el transcurso de estos años han limitado y dificultado su aplicación, recogiendo las pautas que hay que tener en cuenta para preparar y servir alimentos seguros.

Esta iniciativa se enmarca dentro de los denominados “criterios de flexibilidad” y se respalda en el consenso al que recientemente ha llegado la Comisión Europea, plasmado en su “Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias” (2022/C 355/01), concretamente en el punto 7 relativo a “Guías de buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en el APPCC” que se refiere a que la autoridad competente debe contemplar [la elaboración de guías](#) para sectores y actividades con especiales dificultades.

Podría considerarse como un “procedimiento simplificado” para el control de los peligros en el sector de la restauración que, con escasas adaptaciones, puede aplicarse directamente para controlarlos de forma eficaz.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Pese a no existir una definición legal como tal, el término *food truck*, acogido del inglés, se aplica a ***todos aquellos vehículos motorizados, como furgonetas o camiones, diseñados y equipados específicamente para elaborar, manipular, servir o vender comidas o alimentos directamente al consumidor final.***



PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN *FOOD TRUCKS*

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este documento va dirigido a los trabajadores de los vehículos, *food trucks*, donde se elaboran, preparan y venden cualquier tipo de comida (ej. pizzas, hamburguesas, pinchos), productos preenvasados (ej. snacks, patatas fritas) y bebidas (ej. zumos, café).

¿QUÉ SE PUEDE ENCONTRAR EN ESTE DOCUMENTO?

El presente documento contiene ***las pautas a seguir para elaborar las comidas con la calidad y seguridad*** que demandan los clientes y que establece la normativa de aplicación al sector en materia de seguridad alimentaria.

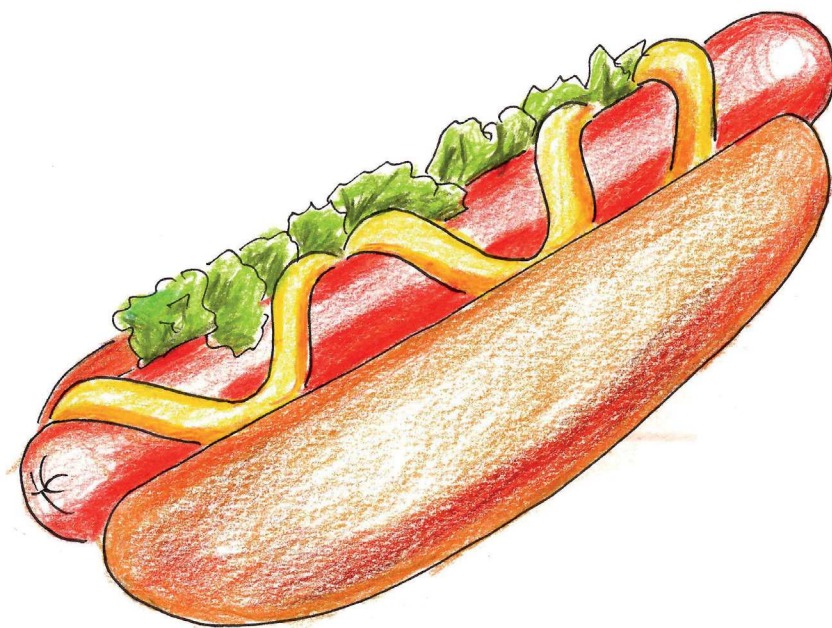
Por ello, puede considerarse ***una herramienta*** práctica para las personas que trabajan en los vehículos de manera que ***cumplan con la legislación vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria***, especialmente con el requisito de realizar actividades de autocontrol y trabajar conforme a los principios generales de higiene.

ANTES DE EMPEZAR LA ACTIVIDAD

QUÉ PRODUCTOS VAMOS A ELABORAR Y VENDER

ASPECTOS CLAVES

- Se *indicarán los platos que se van a servir, diferenciando los que se elaboran (ej.: hamburguesas) de los que se sirven directamente sin ninguna manipulación (ej.: productos envasados, refrescos)*. La oferta se ajustará a la capacidad de almacenar y elaborar que tenga el vehículo. No es seguro introducir nuevos productos/elaboraciones sin haber valorado previamente si tenemos capacidad de almacenarlos y elaborarlos con seguridad.
- Es necesario conocer la *composición de los productos que se elaboran (sus ingredientes)* para saber si contienen sustancias capaces de producir alergias o intolerancias alimentarias (son 14 los alérgenos de declaración obligatoria, ver [Anexo I](#)). Esta información deberá estar disponible para el consumidor.
- Es fundamental conocer *todas las etapas del proceso* de elaboración de nuestros productos para elaborarlos con la debida seguridad, evitando la posibilidad de que puedan surgir problemas (ej.: presencia de cualquier microorganismo patógeno como *Salmonella*, *E. coli...*, *Listeria*, alérgenos, trozos de envases, etc.) y posibles contaminaciones cruzadas (*ver Anexo II: Diagrama de Flujo; y Anexo III: Análisis de peligros*).
- Es necesario mantener toda esta información *actualizada*.



FORMAR AL PERSONAL

ASPECTOS CLAVES

- Se *debe garantizar* no sólo una adecuada *formación en higiene alimentaria*, sino también que cada trabajador disponga de *conocimientos específicos sobre la actividad concreta a desarrollar* y de las *responsabilidades* que tenga asignadas.
- Es fundamental disponer de formación relacionada con *alergias/intolerancias alimentarias* para poder facilitar la información que el cliente requiera, y tratar de evitar las contaminaciones cruzadas.
- Es necesario mantener esta formación *actualizada*.
- Se dispondrá de la documentación que *acredite la formación* que ha recibido cada uno de los trabajadores.

DISEÑAR EL INTERIOR DEL VEHÍCULO Y DOTARLO DE LOS EQUIPOS NECESARIOS

ASPECTOS CLAVES

- Los vehículos deben tener el *tamaño y diseño adecuados* para garantizar una producción segura de los alimentos. Las instalaciones y el equipo serán de materiales resistentes, no absorbentes, *fáciles de limpiar y desinfectar*.
- La *distribución* y el diseño del habitáculo deberá facilitar el flujo de procesos y deberá evitar las contaminaciones cruzadas. Cuando no se parte de un buen diseño, es muy difícil suplirlo con unas buenas prácticas.
- El *espacio interior* del vehículo deberá ser *suficientemente amplio para realizar las actividades* (almacenar, elaborar, servir/vender) y contener los equipos necesarios para realizarlas.
- Si por necesidades de logística necesitan tener externamente elementos de apoyo para conservar alimentos perecederos (refrigeración/congelación), además de cumplir con las normas de seguridad que correspondan, estos equipos y las tomas de electricidad estarán ubicados adecuadamente y protegidos frente a las inclemencias (sol, lluvia).
- Deberán diferenciarse las superficies de trabajo para alimentos crudos y elaborados, o bien someterlas a limpieza y desinfección al cambiar de tipo de alimento. Contarán con fregadero para lavar alimentos y utensilios, zonas de eliminación de residuos, instalaciones de almacenaje adecuadas (evitando el contacto directo con el suelo) y zona de separación, en su caso, de la cabina del conductor.

- El cableado, así como ***todo tipo de conducciones*** (de agua, gas...) no pueden estar a la vista, deben cubrirse, por lo que estarán por detrás o dentro de paredes, suelos y/o techos para evitar el acúmulo de suciedad y el anidamiento de vectores, además de cumplir con la normativa en materia de seguridad específica.
- Dispondrán de ***iluminación y ventilación*** natural y/o mecánica (campana extractora) adecuadas, así como suficientes enchufes y puntos de luz protegidos, estos últimos, para evitar que contaminen los alimentos en caso de rotura. Nunca se deberá obstruir el flujo de aire, y se mantendrán temperaturas que garanticen una producción higiénica.
- Es fundamental tener todos nuestros equipos e instalaciones en buen estado, limpios y ordenados, evitando así que sean un foco de contaminación.
- La ropa del personal deberá situarse alejada y separada de la zona donde se elaboren y/o manipulen los alimentos, debidamente protegida en elementos destinados a este fin.

CONTROLAR LA ENTRADA DE PLAGAS

ASPECTOS CLAVES

- El control de plagas es esencial para mantenerlas fuera de las instalaciones, evitando así que contaminen nuestros alimentos y equipos.
- Es necesario disponer de una ***empresa de control de plagas*** especializada y autorizada.
- ***El local donde se guarde el vehículo*** debe estar incluido en el programa de control de plagas.
- Es necesario que ***el interior del vehículo y todos los equipos*** se encuentren en ***perfecto estado de mantenimiento, limpieza e higiene*** para evitar la entrada y anidamiento de vectores, así como realizar una adecuada ***gestión de los residuos*** generados durante la actividad.
- El vehículo y los depósitos auxiliares de alimentos se encontrarán alejados de fuentes de contaminación exterior que puedan suponer riesgo de entrada de vectores (alcantarillados, contenedores de residuos, basuras, etc.).

¿QUÉ MEDIDAS SE DEBEN ADOPTAR?

En primer lugar, se deben adoptar las ***medidas preventivas específicas*** (barreras de lucha pasiva) ***para evitar el acceso de plagas*** (ej.: colocación de burletes en puertas, aparatos antiinsectos de naturaleza no química, etc.), su ***refugio o anidamiento*** (ej.: huecos en paramentos, falta de higiene detrás de los equipos...) y ***el acceso a los alimentos*** (ej.: envases y sacos de alimentos cerrados, sin contacto con el suelo...). Es importante:

- No tirar basura en lugares inadecuados. Siempre se depositará en recipientes cerrados.
- Evitar que haya zonas con humedades y aguas estancadas.
- Tener especial cuidado con la limpieza del área de la cafetera, los motores y los equipos (al no

moverse y desprender calor los insectos pueden anidar).

Estas medidas las sugiere la empresa de servicios biocidas autorizada que se haya contratado en su diagnóstico de situación y, posteriormente, cada vez que realice el control (según contrato) nos indicará si dichas barreras se encuentran en estado óptimo en los *partes de trabajo*, así como el estado de los *cebos/trampas/monitores* si se hubieran puesto y/o si se tuvieran que renovar. Estos partes de trabajo se *guardarán como registro*.

En caso de detectar la presencia de algún vector, se deberá avisar inmediatamente a la empresa aplicadora para que se presente y adopte las medidas necesarias para eliminar su presencia y evitar su entrada de nuevo.

Está prohibida la presencia de animales domésticos en el interior del vehículo.

EMPRESA DDD	TELÉFONO	FRECUENCIA DE VISITAS

GARANTIZAR EL ABASTECIMIENTO Y CONTROLAR LA CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

ASPECTOS CLAVES

- El control del agua es un aspecto clave para garantizar la elaboración de alimentos seguros (lavarse las manos, las frutas y verduras, limpiar los utensilios y las instalaciones) asegurando su potabilidad y el suministro de un volumen suficiente.
- Es fundamental **comprobar** los caracteres organolépticos del agua (**color, olor, sabor y turbidez**) **diariamente** y tomar medidas correctoras en caso de que no sean adecuados.
- Si el vehículo no puede acceder a la **red general de abastecimiento** de agua (Canal de Isabel II en el municipio de Madrid) deberá disponer de otro suministro alternativo de agua potable, ya sea procedente de un suministro de agua de cisternas y depósitos móviles autorizados según normativa vigente o de agua envasada.
- El suministro de agua en los fregaderos se hará mediante una bomba eléctrica que procure un caudal continuo y homogéneo de agua. No se permitirán los sistemas de bombeo por presión manual.

¿QUÉ DEPÓSITOS DEBEN TENER LOS VEHÍCULOS?

En el interior deberán disponer de **dos depósitos: uno de agua limpia y otro de agua sucia**. Éstos deben ser de material plástico u otro material autorizado que permita visualizar la cantidad de agua disponible (se recomienda una capacidad de al menos 20 litros). Deberán ser de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo e identificados claramente como tal, especialmente si tiene un punto para llenarlo desde el exterior del vehículo. Dispondrán de un acceso suficientemente ancho para rellenar y vaciar el contenido.

En el caso del **depósito de agua limpia**, habrá que cambiar por completo el agua al menos cada 3 días, y **limpiarlo y desinfectarlo** antes de volver a llenarlo. El agua del depósito **no se puede utilizar como ingrediente** (ej.: cremas de verduras, caldos,) **ni para beber**, debiendo emplear para ello agua envasada.

En cuanto al **depósito de agua sucia**, deberá vaciarse como mínimo al finalizar la jornada y limpiarse y desinfectarse al menos cada 3 días. En caso de no tener acceso a la red de alcantarillado para vaciarlo mediante una manguera deberá desplazarse hasta un lugar apropiado y habilitado para su descarga. El depósito deberá tener una capacidad de un 10% más que la capacidad del depósito de agua potable.

El hielo deberá estar elaborado con agua potable. Hay que conservarlo en un recipiente limpio y de uso alimentario y manipularlo con útiles limpios. No podrá utilizarse el hielo que se

ha usado para mantener fríos los alimentos o las bebidas como ingrediente de las comidas ni para acompañar las bebidas. Deberá conservarse en el congelador o, en caso de no disponer del mismo, se utilizarán contenedores isoterms que puedan drenarse, mantenerse limpios y convenientemente desinfectados.

¿CÓMO USAR EL AGUA?

En función de las elaboraciones que se realicen, el vehículo dispondrá de agua caliente para limpiarse las manos y los utensilios, para lo cual contará con un sistema de distribución adecuado que llegue hasta el fregadero.

Para evitar contaminaciones cruzadas, es necesario disponer de un *lavamanos*, de accionamiento no manual dotado de agua potable caliente, fría o ambas, así como de *una pila/fregadero para lavar los alimentos o los útiles*. Si esto no fuera posible, se establecerá una sistemática para no simultanear el lavado de manos, útiles y materias primas (ej. establecer momentos diferentes para las distintas operaciones).

Es recomendable usar vajilla y cubertería de un solo uso, preferiblemente de material reciclable o compostable. Si se utiliza *vajilla reutilizable* se deberá disponer de *lavavajillas* o de recipientes para trasladar la vajilla al lugar donde esté instalado.

Cuando los caracteres organolépticos del agua no sean adecuados, se deberá comunicar la incidencia al organizador del evento para que lo traslade a la empresa gestora del abastecimiento (Canal de Isabel II en Madrid) y se deberá adoptar una medida apropiada mientras se resuelve el problema (ej.: usar únicamente agua envasada, disponer de suministro de agua de cisternas y depósitos móviles autorizados).



CONTROLAR A LOS PROVEEDORES

ASPECTOS CLAVES

- A la hora de escoger a los proveedores, debemos asegurarnos de que estén autorizados.
- En el caso de que los proveedores ejerzan una actividad industrial deberán disponer del correspondiente **nº RGSEAA** (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) y si no, estarán debidamente autorizados.
- En cualquier caso, bien por su histórico o por otros motivos (calidad de los productos suministrados, celeridad en la entrega, etc.) se tendrán **predeterminados los proveedores** y deberán quedar recogidos en un listado disponible en todo momento.
- En el caso de que **el suministro lo realice el propio titular** del *food truck*, éste deberá transportarlo en el interior de recipientes isoterms en el menor tiempo posible y almacenarlo de forma inmediata en las cámaras para garantizar la cadena del frío.

¿CÓMO CONTROLARLOS?

Para el control de proveedores se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- **Los vehículos de transporte** estarán en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y, en su caso, dispondrán del correspondiente certificado de conformidad para los vehículos isoterms, refrigerantes o frigoríficos destinados a los transportes terrestres de mercancías perecederas para el tipo de productos que transporten.
- Una vez recepcionado el producto, se comprobará que todos los proveedores aporten **los albaranes o facturas perfectamente cumplimentados**, con la documentación de origen del producto, etiquetado del envase y marcado de identificación, conforme con lo establecido en la legislación vigente.
- Se verificará la **integridad** de los envases y embalajes y las **fechas de caducidad** de los productos, de forma que si fuera incorrecta se proceda a su devolución.
- Se comprobará/anotará **la temperatura de recepción** de los productos en los albaranes del proveedor cuando estos deban venir a temperatura regulada.

LISTADO DE PROVEEDORES				
PROVEEDOR	RGSEAA	DIRECCIÓN	TELÉFONO/ EMAIL	PRODUCTOS

GESTIONAR LA TRAZABILIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

ASPECTOS CLAVES

- La trazabilidad nos permite seguir la pista de los alimentos a través de las etapas de producción, transformación y distribución. Es un requisito legal que pretende facilitar la localización de productos que hayan podido ser causa de una alerta o intoxicación alimentaria. Gracias a ella podremos localizar el origen de problemas para darles solución y retirar los productos afectados con rapidez y precisión.
- *Posibilita identificar el origen de las materias primas.*
- Nos permite *actuar* rápidamente ante la notificación de un *brote o alerta alimentaria*.

¿QUÉ DEBEMOS HACER?

Para garantizar la trazabilidad *debemos guardar los albaranes* de entrega o *facturas* de nuestros proveedores homologados, incluso cuando se trate de productos procedentes de la misma razón social, en los que debe figurar, al menos:

- Nombre del proveedor/ Razón social.
- Fecha de entrega.
- Producto suministrado y cantidad.
- N° de lote conforme establezca la legislación vigente.

Asimismo, deberemos vigilar que los productos recepcionados dispongan de la documentación de origen, marcado de identificación y etiquetado con todos los datos establecidos en la legislación vigente. En caso de *retirar el envase o trasvasar* productos, también deberá *garantizarse su identificación* en todo momento.

¿QUÉ DEBEMOS HACER ANTE UNA ALERTA ALIMENTARIA?

Cuando un proveedor o la Administración nos alerta de que un producto no es seguro o algún cliente ha tenido algún problema con un producto que le hemos servido tendremos que:

- Si hay producto en el refrigerador o en el almacén se identifica como no apto, se almacena separado del resto y se devuelve al proveedor y
- Si se ha elaborado algo con el producto motivo de la alerta y no se ha consumido, se desecha.

DURANTE EL DESARROLLO DE NUESTRA ACTIVIDAD

CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La ropa con la que trabajamos y nuestro propio cuerpo pueden transportar suciedad y bacterias, y en función de nuestros hábitos, podremos diseminarlas a las superficies de trabajo y/o a los propios alimentos. Por ello es importante adoptar las medidas que a continuación se proponen.

ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR

- Lavarse las manos antes de manipular los alimentos.
- Llevar ropa limpia y de uso exclusivo para el trabajo.
- Quitarse relojes, anillos y pendientes que puedan caerse en los alimentos o contaminarlos.
- Recogerse y cubrirse el pelo (y la barba, en su caso).
- Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmaltes.
- No ponerse lociones y/o perfumes fuertes.
- No manipular los alimentos si se está enfermo (tos, diarrea, vómitos, etc.).
- Comprobar que:
 - o Los equipos de frío funcionan bien.
 - o El depósito de agua potable está lleno y el de agua sucia vacío.
 - o El lavamanos/fregadero dispone de jabón y papel de un solo uso.
 - o Los productos están bien estibados y sujetos, así como las bombonas de gas (con gas suficiente para el día), y las conducciones se encuentran en perfecto estado.
 - o Se dispone de suficiente cantidad de productos de limpieza.

MIENTRAS SE TRABAJA CON ALIMENTOS

- No fumar.
- No comer ni beber.
- Evitar tocarse la cara, pelo, nariz..., toser o estornudar sobre los alimentos.
- Utilizar cubrecabezas.
- Proteger las heridas con apósitos impermeables, dedos o tiritas, y cubrirlos externamente siempre con guantes, para evitar que caigan sobre los alimentos.
- Se recomienda no usar guantes de forma continuada, ya que dan una falsa sensación de seguridad y, en cualquier caso, lavarse las manos con frecuencia. No obstante, cuando sea preciso usarlos (nunca de látex, para evitar reacciones alérgicas) habrá que cambiarlos periódicamente al manipular distintos tipos de alimentos, tocar otros objetos (ej.: cobrar a los usuarios), etc.
- Se adoptarán medidas higiénicas destinadas a prevenir la contaminación cruzada, con especial incidencia en la limpieza e higiene de las superficies y utensilios que entren en contacto con los productos, entre productos de distinta naturaleza y entre elaborados y crudos.
- *No cocinar o manipular alimentos fuera del vehículo o remolque.*
- *No cocinar mientras el vehículo circula.*

SI HAY QUE SALIR DEL VEHÍCULO

Si hay que salir del vehículo para ir al servicio o adquirir alimentos de un establecimiento próximo habrá que:

- Pedir a otra *persona con acreditación que continúe el servicio* y, si no la tiene, que se quede custodiando el vehículo, ya que al no tener formación no puede preparar y vender alimentos. Comprobaremos que la cocina está apagada y los productos perfectamente almacenados antes de irnos.
- *Dejar el vehículo cerrado* habiendo comprobado que la cocina está apagada y que los productos están perfectamente almacenados antes de irnos.

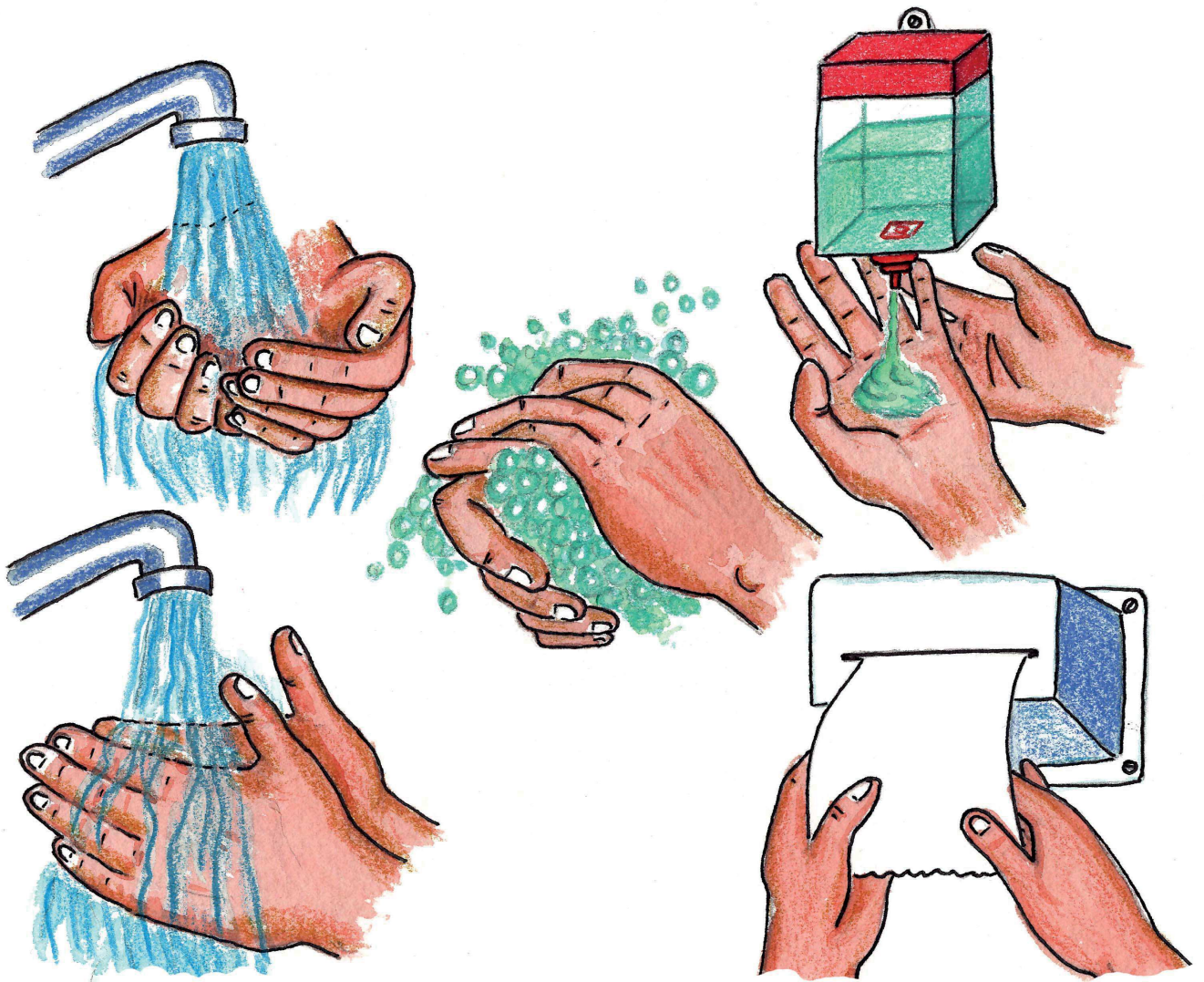
LAVADO DE MANOS EFICAZ

- PASO 1: Remangarse hasta el codo.
- PASO 2: Enjuagarse bien las manos y echarse jabón.
- PASO 3: Enjabonarse muy bien las manos, entre los dedos, las palmas y el dorso de las manos.
- PASO 4: Frotarse las manos.
- PASO 5: Aclararse muy bien las manos.
- PASO 6: Secarse bien las manos con papel de un solo uso.

¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS?

Siempre que sea necesario y, en cualquier caso:

- Antes de tocar cualquier alimento.
- Después de ir al baño.
- Después de cada descanso.
- Después de tocar o manipular productos crudos (carne, pescado, huevos o vegetales).
- Después de tocarse la cara o toser o estornudar.
- Después de tocarse una herida.
- Después de tocar la basura o cualquier elemento ajeno a la cocina (teléfono, puertas, etc.).
- Lavarse siempre ante cualquier ausencia del puesto de trabajo.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ASPECTOS CLAVES

- La limpieza y la desinfección son esenciales para mantener las materias primas, superficies y utensilios libres de bacterias que puedan contaminar y multiplicarse en los alimentos y bebidas que consuman los clientes.
- ¿Qué es **limpiar**?: es eliminar la suciedad visible. Las operaciones de limpieza se realizan mediante productos detergentes/desengrasantes elegidos en función del tipo de suciedad y la superficie sobre la que deben actuar.
- ¿Qué es **desinfectar**?: es reducir el número total de microorganismos vivos y destruir los patógenos y alterantes, actuando sobre superficies, equipos, utensilios y personas. Las operaciones de desinfección se realizan mediante productos desinfectantes.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Utilizar los productos según las recomendaciones del fabricante y siguiendo las indicaciones de las fichas técnicas de los productos que vamos a emplear.
- Almacenar los productos en un lugar fijo y cerrado, alejado de cualquier alimento o utensilio. Asimismo, **no trasvasar los productos a envases que hayan contenido alimentos**, ya que pueden dar lugar a errores (botellas de agua, etc.) y mantenerlos en todo momento identificados.

¿CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR?

- Antes de desinfectar, limpiar y eliminar la suciedad más grosera.
- Todos los elementos en contacto con los alimentos deberán ser limpiados y desinfectados.
- Aquellos equipos formados por varias partes deben ser desmontados para poder limpiar y desinfectar sus piezas adecuadamente.
- Realizar un mantenimiento de los estropajos y las bayetas reutilizables, después de cada uso: lavado y desinfección, aclarado, escurrido y secado.
- Limpiar sobre la marcha siempre que se produzcan derrames o se manche algo por pequeños que sean y siempre que sea necesario por razones de trabajo (ej.: limpieza de tablas de corte, de superficies de trabajo...).
- Es fundamental establecer los **utensilios, zonas o equipos** a limpiar y/o desinfectar, el **método** para cada uno de ellos y la periodicidad o frecuencia con la que hacerlo. Puede emplearse la siguiente tabla a modo de ejemplo, si bien, antes y después de cada evento deberá hacerse una limpieza y desinfección exhaustivas y, en función de la duración del mismo, se aplicarán las frecuencias de L+D (limpieza y desinfección) recogidas en la tabla.

ELEMENTO	FRECUENCIA	DESCRIPCIÓN PROCEDIMIENTO
UTILLAJE (vajilla, tablas de corte, útiles de cocina...)	Después de cada uso	Lavado automático o L+D manual. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar abundantemente con agua corriente
Superficies de trabajo	Después de cada uso	L+D. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar
Pequeña maquinaria y utensilios de trabajo (corte, etc.)	Después de cada uso	Lavado automático o L+D manual. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar
Fogones, hornos	Después de cada servicio	Limpiar y desengrasar. Echar el producto sobre la superficie, dejar actuar y frotar. Aclarar
Suelos	Diario	Limpiar. Echar el producto diluido en agua y frotar con fregona. No barrer en seco
Paredes	Quincenal	Limpiar: echar el producto y frotar. Aclarar
Recipientes de basura	Diaria	L+D. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar
Campana	Quincenal	Limpiar y desengrasar. Echar el producto sobre la superficie, dejar actuar y frotar. Aclarar
Neveras	Semanal	L+D. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar
Congeladores	Quincenal	L+D. Para limpiar: echar el producto sobre la superficie y frotar. Aclarar con agua. Para desinfectar: aplicarlo sobre las superficies limpias y secas. Dejar actuar y aclarar

Se comprobará visualmente el adecuado estado de limpieza y desinfección al finalizar la jornada y en caso de detectarse alguna incidencia (ej.: restos de suciedad, que se esté utilizando mal un producto...) se adoptarán las medidas oportunas (ej.: repetir el proceso de limpieza, etc.) anotando ambas en el apartado de incidencias y medidas correctoras.

En caso de que se habilite una zona común de lavado para diferentes titulares fuera de los *food trucks*, para la limpieza del menaje de mayor dimensión, deberá mantenerse la higiene adecuada durante el traslado al *food truck* para evitar posibles contaminaciones.

GESTIONAR LOS RESIDUOS ADECUADAMENTE

ASPECTOS CLAVES

- *Retirar los residuos* que se vayan generando de las zonas limpias lo más rápido posible y con la frecuencia suficiente a lo largo de la jornada.
- *Los recipientes de basura estarán provistos de bolsas impermeables y deben mantenerse limpios, permanecer cerrados y ser de accionamiento no manual.* Las basuras, según su naturaleza, se eliminarán en el contenedor público, nunca en papeleras próximas.
- Es recomendable (u obligatorio según normativa municipal) *hacer una separación de los residuos según su naturaleza* para su posterior reciclaje.
- Los *aceites y productos químicos* deben ser recogidos por una empresa especializada y *nunca vertidos por los desagües.*
- En el exterior de los vehículos debe ponerse *un recipiente de basura* como mínimo *para los clientes.*

MANTENER LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

ASPECTOS CLAVES

- El mantenimiento será al menos de tipo **correctivo**, avisando a una empresa de mantenimiento para que repare la avería o el desperfecto, archivando el parte de reparación y anotando la incidencia.
- Siempre que sea posible, los **equipos de frío** (de mayor trascendencia en seguridad alimentaria) estarán sujetos a **mantenimiento preventivo**, revisándolos de forma periódica para evitar posibles fallos o averías, archivando como registro los partes de trabajo de cada revisión.
- Debido a su importancia, tanto los equipos de frío como los termómetros deberán funcionar correctamente.
- **Se verificará a diario el correcto funcionamiento de los equipos.** Cualquier fallo en un equipo se anotará en el registro de incidencias y medidas correctoras (incluido qué hacemos con los productos si éstos se vieran afectados). La empresa entregará una factura o parte de trabajo de las actuaciones realizadas, que se adjuntará al registro de la incidencia correspondiente.



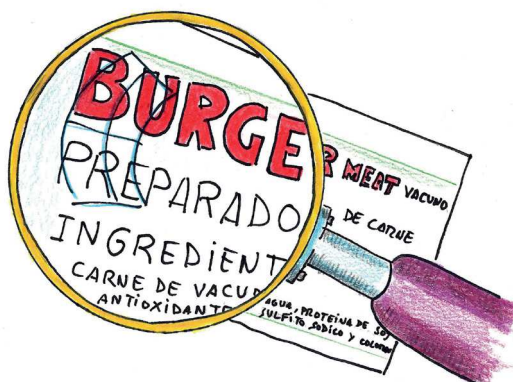
SEGUIR UNAS BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

Para garantizar la calidad y seguridad de los platos que se elaboran en el *food truck* es fundamental trabajar como se indica a continuación y realizar los controles que se proponen en cada una de las siguientes etapas de proceso.

1. ANTES DE PONERSE A ELABORAR

CONOCER LA COMPOSICIÓN DE TODOS LOS PLATOS

- Es fundamental, *conocer y tener documentada la composición de nuestras elaboraciones* (fichas, recetas de nuestros platos, productos, etc.) para poder trasladar dicha información a los clientes que nos lo requieran, *incluyendo las sustancias que causan alergias/intolerancias*.
- Mantener esta información *actualizada*, comprobando las etiquetas de los productos que recibimos y siempre que cambiemos de proveedor.



RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

- *La descarga* de las materias primas y alimentos recepcionados se llevará a cabo *en el menor tiempo posible*, colocando rápidamente los productos en las correspondientes instalaciones y en caso de los productos que requieran temperatura regulada, introduciéndolos inmediatamente en los equipos de almacenamiento y conservación, evitando que se rompa la cadena de frío.
- Se evitará la permanencia a temperaturas inadecuadas y durante tiempos prolongados de los productos que requieren conservación a temperaturas de refrigeración y congelación.
- Los productos, envases y embalajes *no contactarán con el suelo* o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
- Las *manipulaciones* realizadas con los productos durante la recepción serán lo más *cuidadosas* posibles, con el fin de evitar que se produzcan golpes y/o roturas de los productos, envases o embalajes. No se aceptarán latas con golpes, envases dañados, abombamientos o signos de oxidación.
- Se retirarán los envases y embalajes rotos y/o sucios.
- Los productos *refrigerados* se recepcionarán *a las temperaturas indicadas por el proveedor o en su defecto por la legislación vigente (Anexo IV)*.

- Los productos **congelados** se recepcionarán **a una $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$** .
- Se medirá la temperatura de los productos para comprobar que se encuentren a la temperatura adecuada (Anexo V).

¿QUÉ HACER SI ALGO VA MAL?

- Si la temperatura del producto ha superado la T^a legal en más de 2°C en productos refrigerados y en más de 3°C en congelados: se rechazará.
- Se anotarán las incidencias y medidas correctoras en el registro y se dará aviso al proveedor, en su caso.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

- Todas las cámaras/ congeladores dispondrán de **termómetros de fácil lectura**.
- **No se realizarán elaboraciones para consumirlas de un día para otro.**
- La **capacidad de almacenaje** en refrigeración / congelación del vehículo estará bien dimensionada para la actividad que se quiera realizar (volumen de ventas).
- Los equipos **generadores de frío** del vehículo deben garantizar que los equipos refrigeradores y congeladores funcionan adecuadamente y que mantienen las temperaturas óptimas, tanto si el vehículo está parado como en marcha, si no se retiran los productos a cámaras fijas cuando el vehículo no está en funcionamiento.
- Todos los productos deben mantenerse **identificados** durante su almacenaje, **conservando sus etiquetados** originales o, en caso necesario, **marcándolos** de forma que se recojan todos los datos relevantes (producto, proveedor, lote), incluyendo la caducidad secundaria (tiempo que se le da al producto una vez abierto para ser consumido y si no desecharlo) que se le ha dado al producto, para lo cual se anotará la fecha en la que se abrió el envase o la fecha de caducidad secundaria propiamente dicha. Esta información se anotará rotulada en el propio envase o en una etiqueta adherida al mismo .



**MODELO DE ETIQUETA PARA
PRODUCTOS ABIERTOS**

PRODUCTO:	
LOTE:	FECHA:
ELABORADO /ABIERTO y ENVASADO /CONGELACIÓN	
(3 días vida útil una vez abierto)	

**MODELO DE ETIQUETA PARA
PRODUCTOS DESCONGELADOS**

PRODUCTO:
LOTE: XX/ FECHA DE CADUCIDAD ORIGEN:
FECHA DE DESCONGELACIÓN:
(máx. 24 horas tras descongelación)

- Para *productos congelados envasados*, una vez abiertos habrá que guardar el etiquetado original hasta que se utilice por completo.
- *Sólo se pueden congelar* los productos *a los que* todavía les falten *algunos días para caducar* (2, 3... días) y que se hayan conservado en buenas condiciones. La temperatura mínima para una buena congelación tiene que ser de -18°C y una vez descongelados, deberán elaborarse y consumirse en 24 horas. Si no se dispone de equipos adecuados para hacer una congelación rápida, se congelará la menor cantidad de alimentos posible o se comprarán congelados.
- *Los productos se mantendrán a las temperaturas indicadas en su etiquetado*, o en su defecto, las establecidas en la legislación vigente. Si se dispone de un único equipo de frío éste se mantendrá *a la temperatura del producto más exigente*.
- Los *productos congelados* se mantendrán a una $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$.
- La *rotación* de los productos almacenados se hará conforme al principio *PEPS* (Primero Entra, Primero Sale), de forma que el primer producto que entre en el refrigerador/congelador será el primero en salir, es decir, utilizando primero aquellos productos que lleven más tiempo almacenados y cuya fecha de consumo preferente/caducidad esté más próxima a su vencimiento.
- *No se introducirán* en las cámaras *productos no alimenticios, ni embalajes sucios y/o deteriorados*.
- *Se separarán adecuadamente los productos*, los elaborados que se vayan a consumir en las estanterías superiores de la cámara y los que se tengan que procesar en las inferiores, así como productos de distinta naturaleza (carne, pescados, verduras...), en zonas separadas dentro de la misma cámara o en cámaras diferentes.

- **Se evitará el contacto** directo entre los distintos productos. Los productos, una vez abiertos, se almacenarán protegidos en recipientes de uso alimentario tapados o con film protector. Nunca en contacto con el suelo.
- **Se evitará la sobrecarga** de los equipos.
- La **colocación y extracción de los productos** se realizará **lo más rápidamente posible**, con el fin de evitar la formación de escarcha y agua de condensación y la introducción de aire caliente en el interior de los equipos.
- **Se controlarán las temperaturas de los equipos de frío** observando el visor de los mismos o tomándolas con un termómetro.

¿QUÉ HACER SI ALGO VA MAL?

- Si la cámara de refrigeración deja de funcionar adecuadamente, se tomará la Tª de los productos y, si no supera en más de 2°C a la establecida, se trasladará a otra. Si no es posible su traslado se consumirá de inmediato. De lo contrario se eliminará.
- En caso de que sea el congelador el que falle, se tomará la Tª de los productos y si no supera en más de 3°C a la establecida, es decir, si no supera -15°C, se trasladará a otro. Si no es posible su traslado o la Tª es superior, se descongelará para su consumo en 24 horas. De lo contrario, se eliminará.

En cualquiera de los supuestos, se anotará en el registro de incidencias y medidas correctoras. Se dejará constancia de la reparación de la cámara guardando el parte de trabajo de la empresa que la repare.



ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

- Mantener todos los productos identificados durante su almacenaje, conservando sus *etiquetados originales*.
- La rotación de los productos almacenados se hará conforme al principio *PEPS* (Primero Entra, Primero Sale), de forma que el primer producto que entre será el primero en salir, es decir, utilizando primero aquellos productos que lleven más tiempo almacenados y cuya fecha de consumo preferente/caducidad esté más próxima a su vencimiento.
- La *capacidad de almacenaje a temperatura ambiente* del vehículo estará bien dimensionada para la actividad que se quiera realizar. En el mostrador no se pueden almacenar productos no envasados o no protegidos por vitrinas, que serán refrigeradas si se precisa. En cualquier caso, estarán protegidos de posibles contaminaciones y del sol.
- Los productos *se almacenarán* en sus *envases originales o protegidos en recipientes de uso alimentario tapados* o con film protector, y *sin contacto con el suelo*.
- *Se evitará el contacto directo* entre los distintos *productos* y con los que se retiren por estar en mal estado, mal etiquetados, caducados y/o para devolver, ubicándolos en una zona perfectamente identificada.
- Se retirarán inmediatamente los productos que se derramen.
- La zona destinada al almacenaje de los productos alimenticios estará convenientemente separada de la empleada para otros productos (por ej.: productos de limpieza, envases y material que vaya a estar en contacto con los alimentos).
- Los envases o *recipientes no reutilizables* se almacenarán en posición invertida, debidamente separados de los productos alimenticios.

2. DURANTE LA ELABORACIÓN

ASPECTOS CLAVES

PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREVIA A LA ELABORACIÓN

- Las frutas y hortalizas de consumo en crudo *se higienizarán antes de ser consumidas*. Primero se desecharán las hojas exteriores y las secciones que tengan hongos, cortes, zonas estropeadas, etc. A continuación, se lavarán primero con abundante agua corriente para arrastrar los restos de tierra y suciedad que pudieran tener adheridos. Posteriormente, se higienizarán introduciéndolas en agua a la que se añadirá el desinfectante de uso alimentario, siguiendo las indicaciones del etiquetado del producto utilizado. Finalmente, se aclararán con abundante agua corriente y se escurrirán.
- Es recomendable utilizar vegetales de *cuarta gama* (que se pueden consumir sin higienizar).
- Los productos congelados que precisen una *descongelación* previa a su tratamiento culinario se descongelarán en la *cámara de refrigeración*, separados del resto de los productos para evitar goteos (en las estanterías inferiores del equipo de refrigeración) y colocados en recipientes con rejillas que separen el alimento del líquido de descongelación. Se utilizarán, tras su descongelación, en 24 horas. Nunca se descongelará en las mismas cajas de cartón.
- Excepcionalmente, para cantidades pequeñas de productos que se van a *procesar de inmediato*, se pueden utilizar otros métodos alternativos de descongelación como el horno microondas.
- *Nunca se re congelarán* productos descongelados.
- Los *productos congelados* que, por sus propias características, no precisen una descongelación previa serán sometidos al tratamiento térmico correspondiente inmediatamente después de ser retirados del equipo de congelación (ej.: cocción, fritura).
- Durante la elaboración de *platos que no van a sufrir tratamiento térmico* las materias primas que requieran mantenimiento a temperaturas de refrigeración se mantendrán a temperatura ambiente el menor tiempo posible. Una vez finalizada la preparación, se servirán inmediatamente o se mantendrán en condiciones de refrigeración (temperatura igual o inferior a 8°C).
- *Se evitará que* los productos *contacten con el suelo* y con *materiales* que *no sean de uso alimentario, superficies y utensilios sucios o las manos de los manipuladores sucias*.

TRATAMIENTO TÉRMICO

- Se **comprobará** que se ha realizado un correcto/completo tratamiento térmico de forma que el cocinado garantice temperaturas iguales o superiores a 70°C en el interior del producto¹ (74°C para la carne de ave).
- Se podrá usar huevo crudo² para elaborar alimentos que:
 - a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70°C durante dos segundos en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.
 - b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63°C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.

Para elaborar productos que se van a consumir sin sufrir un tratamiento térmico que cumpla las condiciones anteriormente descritas, se deberá sustituir el huevo crudo por ovoproductos.

Los alimentos elaborados con huevo crudo que alcance al menos 70°C o los elaborados con ovoproducto que no alcancen dicha temperatura y que no sean estables a temperatura ambiente, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

No obstante, en este tipo de establecimientos se recomienda el uso exclusivo de ovoproductos.

En el supuesto de que estas instalaciones provisionales **no reúnan las condiciones de manipulación necesarias** para la elaboración/comercialización de determinados alimentos de alto riesgo (mantenimiento de la cadena de frío, utensilios exclusivos, zonas de elaboración separadas, tratamiento térmico/mantenimiento), y no puedan garantizar las temperaturas establecidas por normativa, **no deberán elaborar las siguientes preparaciones:**

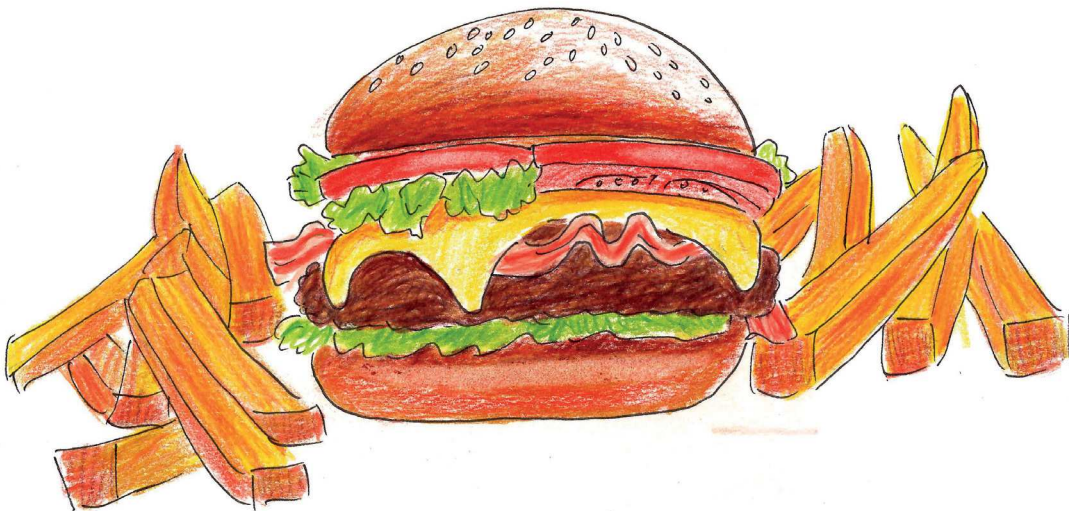
- **Tortillas** (de patatas, revueltos, etc.) **y salsas o cremas**, tanto de relleno como de condimentación, elaboradas **con huevos frescos** y/u ovoproductos no pasteurizados.
- **Elaboraciones con ingredientes crudos** (especialmente productos origen animal) tipo steak tartar, tartar de atún, sushi, ceviches, etc.
- En la preparación de ensaladas se deberán utilizar ingredientes o productos envasados listos para el consumo, respetando sus condiciones de conservación y caducidad.

¹ Food and Drug Administration. Food Code. U.S. Department of Health and Human Services. Public Health Service. College Park, MD 20740. (2022).

² Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

ACEITE DE FRITURA

- La Tª del **aceite de fritura** no podrá superar los 175°C (no debe humear), y deberá filtrarse periódicamente. Así evitaremos su sobrecalentamiento y la formación de subproductos (**compuestos polares**) que pueden resultar tóxicos, así como otros compuestos tóxicos.
- Se evitará la **formación de acrilamida** en los alimentos, principalmente los ricos en almidón. Para ello, habrá que comprobar el color de los fritos empanados, las patatas fritas o el pan tostado, que deberán adquirir un aspecto dorado y nunca oscuro o quemado, pudiendo disponer para ello de una carta de colores (**Anexo VI**).
- Se utilizarán aceites que resistan temperaturas de fritura, como el aceite de oliva u otros de origen vegetal que contengan altos niveles de ácido oleico.
- No se mezclarán distintos tipos de aceites, y se procurará utilizar freidoras distintas según el tipo de producto. Cuando no se utilicen las freidoras, éstas deberán protegerse.
- Se realizará el **cambio de aceite** con la **frecuencia** adecuada para evitar que se supere el 25% de compuestos polares.
- **Se controlará y registrará** el cambio del aceite de fritura.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

- Los productos elaborados deben consumirse de forma inmediata tras el tratamiento térmico. Si no es posible, **se enfriarán inmediatamente tras su elaboración**. Los alimentos no pueden permanecer más de dos horas a Tª entre 10°C y 60°C ("zona de peligro") ya que temperaturas superiores a 25°C favorecen el crecimiento de gérmenes indeseables que los hacen inseguros. Por ello, especialmente en verano, cuando no es posible garantizar temperaturas ambientales inferiores a los 25°C, los alimentos que no se consuman inmediatamente deben eliminarse o refrigerarse y mantenerse en refrigeración por debajo de 8°C. Si han pasado más de 2 horas sin alcanzar 10°C deben eliminarse, no se pueden consumir.

- Dependiendo del tipo de producto, se procederá a enfriar el producto por inmersión directa del recipiente en agua fría con hielo o enfriándolo bajo el chorro de agua fría para, posteriormente, introducirlo en la cámara de refrigeración hasta su consumo. En caso de no tener abatidor, asegurarse en qué productos se podría conseguir el descenso de temperatura en el tiempo establecido sin él y de no poder garantizarse, no se podrá realizar dicho proceso.

ANISAKIS

- El anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y cefalópodos (calamar, sepia, pulpo) y provocar alergias y problemas digestivos. Por este motivo, para destruir este parásito en los productos de la pesca frescos que se vayan a consumir crudos, semicrudos o con tratamiento térmico insuficiente (inferior a 60°C), deberán congelarse previamente un mínimo de 24 h a -20°C ó 15 h a -35°C, informando de este hecho a los clientes. En caso de no tener equipos adecuados para ello, los productos de la pesca serán suministrados por empresas que garanticen que han sido previamente congelados.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE

- Una vez elaborados los platos, si no se sirven inmediatamente, se mantendrán a una temperatura $\geq 63^{\circ}\text{C}$.

REGENERACIÓN

- Si hay que regenerar/recalentar un producto de 5ª gama (producto elaborado y envasado por una industria y que solo requiere un calentamiento para estar listo para el consumo) o que se enfrió tras su elaboración, se calentará a la Tª establecida por el industrial, o bien hasta alcanzar 74°C durante 15 segundos como mínimo en el término de 1 hora desde que se ha retirado del frigorífico³. Nunca se emplearán las mesas o armarios calientes en este proceso, puesto que son equipos preparados para mantener en caliente los alimentos, por lo que difícilmente alcanzan estas Tª en menos de 1 hora.
- Una vez recalentado el producto para su consumo en el día, si no es consumido no podrá recalentarse de nuevo y deberá retirarse del consumo.

³ Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

SERVICIO

- Los productos elaborados deben servirse inmediatamente. Los productos deberán estar el menor tiempo posible fuera de control de T^a (no superior a 2h⁴ a contar desde la finalización del tratamiento térmico). Por lo que, si no se puede servir de inmediato, habrá que mantenerlos a una temperatura $\geq 63^{\circ}\text{C}$ en caso de elaboraciones calientes, o $\leq 8^{\circ}\text{C}$ para elaboraciones frías.
- Para evitar la contaminación de los platos una vez elaborados hay que evitar colocarlos unos sobre otros, y deben estar tapados y/o protegidos de la contaminación y de la exposición directa al sol.
- Los productos de autoservicio (servilletas, palillos, vinagre, aceite, salsas como ketchup, mostaza, etc.) serán preferiblemente monodosis desechables.



⁴ Food Standards Australia New Zealand. Guidance on the temperature control requirements of Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements

3. CONTROL DE ALÉRGENOS

Algunos de los productos que se usan pueden contener sustancias que generan reacciones alérgicas en los consumidores sensibles. Por ello, es necesario conocer con qué sustancias capaces de producir alergias/intolerancias alimentarias estamos trabajando y evitar que éstas pasen a otros platos que no las contienen.

ASPECTOS CLAVES

- **Informar de la presencia de ingredientes alergénicos** a los clientes, por escrito o verbalmente, si lo solicitan⁵. Los productos envasados contendrán esta información en su etiqueta.
- Es preciso **comprobar periódicamente el etiquetado**⁶ de los productos que suministran nuestros proveedores **para mantener actualizados los alérgenos** que contienen los platos que se sirven. Si se cambia de proveedor, debemos revisar la composición de los productos que nos suministra. **Mantener esta información por escrito** (fichas técnicas de productos), para poder consultarla fácilmente en caso de duda.

QUÉ HACER SI UNO DE NUESTROS CLIENTES ES ALÉRGICO/INTOLERANTE Y DECIDE COMER EN NUESTRO *FOOD TRUCK*

Si se ofrece algún plato para clientes alérgicos/intolerantes **NO SE DEBE OLVIDAR:**

- En primer lugar, **informarle** si tenemos algún plato apto para su consumo en función de los ingredientes y posibles trazas. En cualquier caso, **indicarle que puede haber contaminaciones cruzadas**.
- Guardar una **higiene estricta** por parte del **manipulador**
- Antes de elaborar o entregar el plato, **comprobar el etiquetado de todas las materias primarias/ingredientes** que hemos utilizado para **asegurarnos de que el plato no contiene la/s sustancia/s a la/s que el cliente es alérgico/intolerante**.
- **No** se ha de **servir** nunca a una persona alérgica una **comida de la que se ha retirado el alimento/sustancia que causa la alergia** porque pueden quedar restos de la sustancia que produce la alergia.

⁵ INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS SIN ENVASAR: Guía para establecimientos del comercio minorista de la alimentación y del sector de la restauración colectiva sobre el nuevo reglamento de información al consumidor

⁶ ALERGIAS: CONSIDERACIONES A ETIQUETAR ALIMENTOS ENVASADOS: Guía para establecimientos alimentarios que elaboran y venden alimentos envasados al consumidor

- **Elaborar** los menús especiales *tras una limpieza y desinfección* exhaustiva de *superficies, útiles y equipos* o con estos dos últimos *de uso exclusivo*.
- **No manipular otro tipo de alimento** mientras se preparan estos menús especiales.
- **Utilizar aceite nuevo o exclusivo para esa elaboración.**
- **Una vez elaborado el plato, mantenerlo separado** del resto de las elaboraciones, *protegido* (perfectamente filmado) *e identificado*.
- **Si hay dudas, no suministrar el producto.**

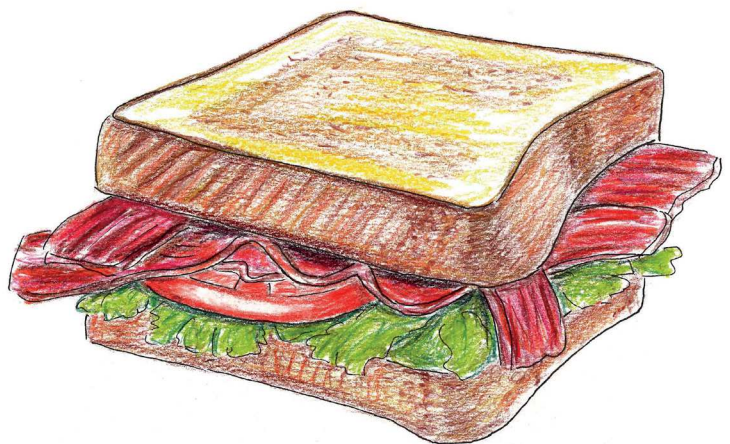
DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

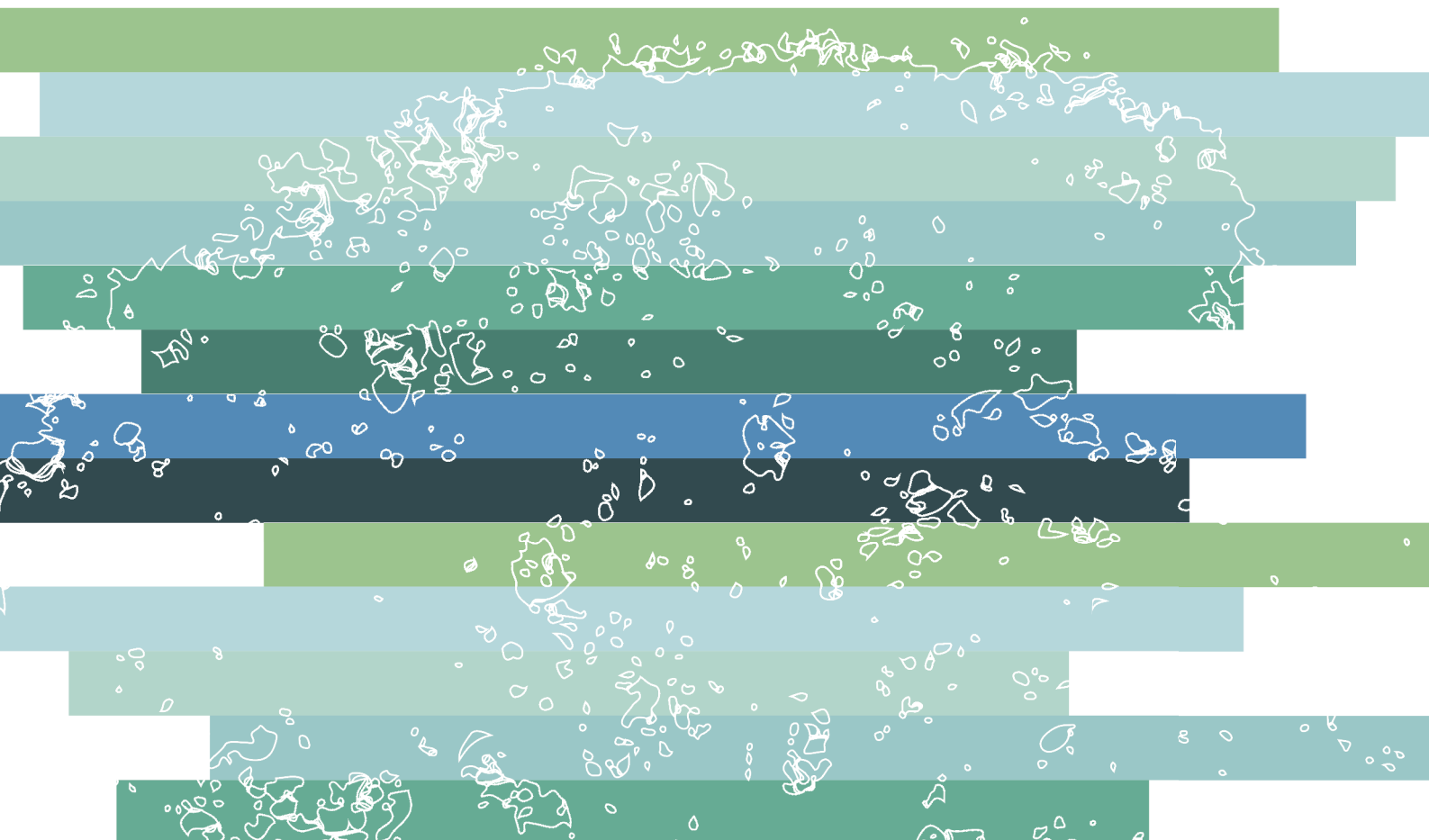
ASPECTOS CLAVES

Al finalizar la jornada, deberá *verificarse* que la instalación se deja en *perfecto estado*, comprobándose que:

- Los *equipos y estructuras para el almacenaje y exposición* de alimentos (con temperatura regulada y no regulada) se dejan limpios y ordenados.
- Las *superficies de trabajo, los utensilios y los equipos* en contacto con los alimentos se dejan limpios, desinfectados y recogidos.
- Se limpian el *lavamanos / fregadero*. Y la pila en su caso.
- Los *equipos de frío* (nevera, congelador) están a la temperatura adecuada ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ o $\leq -18^{\circ}\text{C}$, respectivamente).
- El *cubo de residuos* se queda vacío y limpio, los residuos no se acumulan fuera de los contenedores y se vacía el depósito de aguas residuales.
- El *vehículo/remolque* queda protegido frente a plagas y otros contaminantes cuando no va a haber actividad.

Asimismo, todas las verificaciones a realizar antes, durante y después de la actividad, así como las incidencias y medidas correctoras adoptadas, quedarán registradas de forma diaria en el *Registro Diario de Verificación (Anexo VII)*.



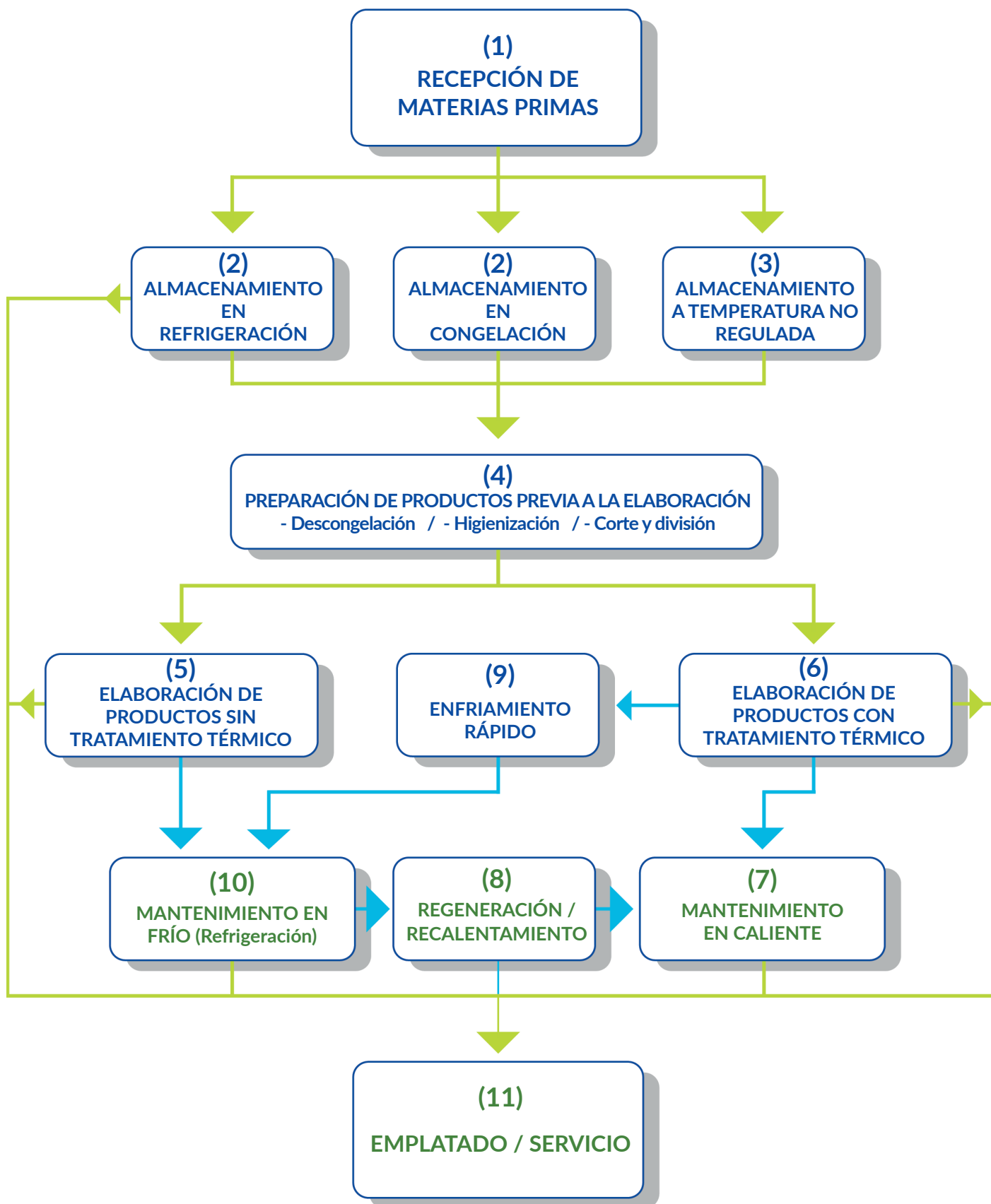


ANEXOS

ANEXO I. LISTADO DE LOS 14 ALÉRGENOS PRINCIPALES

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de **SO₂** total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

ANEXO II. DIAGRAMA DE FLUJO



ANEXO III. ANÁLISIS DE PELIGROS

PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS
(1) RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
Proliferación microbiana por temperaturas inadecuadas durante el transporte.	Realización del transporte en correctas condiciones de temperatura.
Contaminación biológica, física, química o por alérgenos por rotura, deterioro o suciedad de envases, o transporte en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas.	Plan de control de proveedores.
Contaminación y/o proliferación microbiana por manipulaciones incorrectas y/o falta de higiene durante la recepción.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
(2) ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN	
Proliferación microbiana por almacenamiento a temperaturas inadecuadas.	Mantener unas condiciones adecuadas de temperatura durante el almacenamiento.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos de los productos almacenados por falta de mantenimiento, limpieza y desinfección de las neveras/arcones, envases deteriorados, almacenamiento conjunto con alimentos que contengan alérgenos, presencia de escarcha, presencia de plagas, etc.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
	Plan de Control de Plagas.
(3) ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA NO REGULADA	
Alteración de las características organolépticas y/o vencimiento de la fecha de consumo preferente de los productos alimenticios almacenados.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos de los productos almacenados por falta de mantenimiento y limpieza de la zona de almacén, envases deteriorados, almacenamiento conjunto con productos que contengan alérgenos, presencia de plagas, etc.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
	Plan de Control de Plagas.

PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS
(4) PREPARACIÓN O MANIPULACIÓN PREVIA A LA ELABORACIÓN	
Contaminación biológica, química o física de vegetales de consumo en crudo por no higienizarlos correctamente.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
Contaminación/proliferación microbiana por descongelar inadecuadamente los productos.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(5) ELABORACIÓN SIN TRATAMIENTO TÉRMICO	
Proliferación microbiana por tiempos prolongados de elaboración a temperatura ambiente.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(6) ELABORACIÓN CON TRATAMIENTO TÉRMICO	
Supervivencia de microorganismos patógenos por tratamiento térmico insuficiente.	Alcanzar una temperatura $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ($\geq 74^{\circ}\text{C}$ para carne de aves) en el interior del producto
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
Formación de compuestos polares y acrilamidas durante la fritura.	Evitar que el aceite supere los 175°C durante el tratamiento térmico y renovarlo con la frecuencia establecida.
(7) MANTENIMIENTO EN CALIENTE	
Proliferación microbiana por mantenimiento de los productos elaborados a temperaturas inadecuadas o por sobrepasar el tiempo establecido.	Mantener los productos elaborados a una temperatura $\geq 63^{\circ}\text{C}$.
	Servir inmediatamente tras su elaboración o en un tiempo no superior a 2 horas desde la finalización del tratamiento térmico.

PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(8) REGENERACIÓN/RECALENTAMIENTO	
Proliferación microbiana por temperaturas y tiempos de calentamiento insuficientes.	Alcanzar una temperatura $\geq 74^{\circ}\text{C}$ durante al menos 15 segundos en el término de 1 hora.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(9) ENFRIAMIENTO RÁPIDO	
Proliferación microbiana por temperaturas y tiempos de enfriamiento inadecuados.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(10) MANTENIMIENTO EN FRÍO	
Proliferación microbiana por mantenimiento de los productos elaborados a temperaturas inadecuadas.	Mantener los productos elaborados a temperaturas adecuadas de refrigeración.
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.
(11) EMPLATADO Y SERVICIO	
Contaminación biológica, química, física o por alérgenos a través de equipos, utensilios o de los propios manipuladores.	Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
	Plan de Mantenimiento.
	Plan de Limpieza y Desinfección.

ANEXO IV. TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA

- 18°C	Alimentos congelados
Temperatura de fusión del hielo (0-4°C)	Productos de la pesca frescos, crustáceos y moluscos no vivos
≤ 7°C	Carne refrigerada de vacuno, ovino, caprino, porcino, caza mayor silvestre
≤ 4°C	Carne de aves, conejo, caza menor silvestre, preparados de carne, comidas preparadas en frío
≤ 2°C	Carne picada
≤ 3°C	Despojos
≤ 4°C	Productos de pastelería rellenos no estables a temperatura ambiente
≤ 4°C	Frutas y vegetales cortados o pelados, y zumos no pasteurizados elaborados en el propio comercio
≤ 8°C	Comidas refrigeradas con duración inferior a 24 horas
≤ 4°C	Comidas refrigeradas con duración superior a 24 horas
≥ 63°C	Comidas calientes

ANEXO V. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE TEMPERATURAS

Se tiene que disponer de **un termómetro** sonda preciso (+/- 1°C de variación) para tomar la Tª de los alimentos, asegurándose de que la sonda se limpia y se desinfecta antes de cada uso. La toma de temperatura se realizará de la forma siguiente:

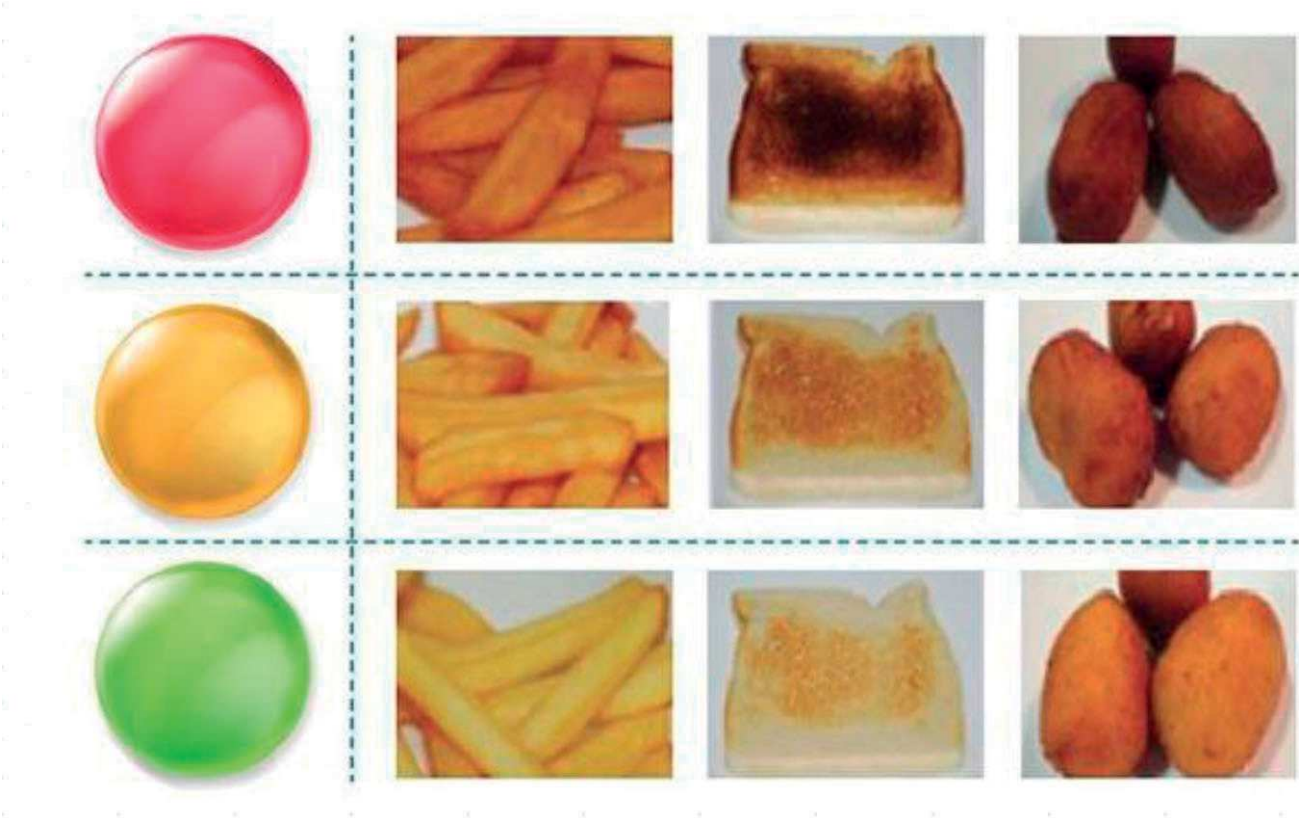
TOMA DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

- Para productos refrigerados: colocar el termómetro entre dos productos si están envasados o introducir la sonda en el interior del producto sin envasar.
- Para productos congelados, colocar la sonda entre dos envases o productos.
- Esperar que la temperatura se estabilice, favoreciendo el contacto de la sonda con el producto o con los envases.
- Anotar la temperatura.
- Lavar y desinfectar (ej.: con alcohol 96°) la sonda del termómetro.

TOMA DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS ELABORADOS EN CALIENTE

- Introducir la sonda del termómetro en el centro del producto.
- Esperar a que la temperatura se estabilice.
- Anotar la temperatura.
- Lavar y desinfectar (ej.: con alcohol 96°) la sonda del termómetro.

ANEXO VI. SEMÁFORO DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS



ANEXO VII. REGISTROS

REGISTRO DIARIO DE VERIFICACIÓN

Ajustar a las actividades que realiza cada *food truck*.

ANTES DE INICIAR LA ACTIVIDAD	SÍ	NO
Las paredes, suelo, techo e iluminación están limpias y en buen estado		
Los equipos y estructuras para el almacenaje y exposición de alimentos (con temperatura regulada y no regulada) tienen capacidad suficiente, están limpios y en buen estado		
Las superficies de trabajo, los utensilios y los equipos en contacto con los alimentos están limpios (incluidos rincones difíciles de limpiar), en buen estado y son suficientes		
El vehículo está libre de plagas		
Los productos de limpieza se almacenan correctamente, separados de la zona de manipulación		
El suministro de agua potable es suficiente. Los depósitos están en buen estado (agua limpia/ agua sucia)		
El lavamanos/fregadero de accionamiento no manual funciona correctamente (agua fría y/o caliente) y dispone de jabón líquido y papel de un solo uso.		
La pila para lavar y desinfectar alimentos funciona correctamente (agua fría y/o caliente) y está limpio y en buen estado		
Los cubos de residuos están limpios, tapados y provistos de bolsas de material impermeable		

Los equipos de frío (nevera, congelador) están a la temperatura adecuada ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ o $\leq -18^{\circ}\text{C}$ respectivamente) y disponen de termómetros de fácil lectura*		
Los equipos de elaboración (planchas, hornos, etc.) están limpios y en buen estado		
Los manipuladores utilizan ropa limpia y de uso exclusivo y mantienen un alto grado de higiene personal		
Existe a disposición de los consumidores información adecuada sobre los productos que expende, incluida la referente a las alergias e intolerancias		
Todos los productos recibidos provienen de proveedores homologados, están a la temperatura adecuada y en buenas condiciones higiénico-sanitarias		
DURANTE LA ACTIVIDAD	SÍ	NO
Los alimentos congelados se descongelan en refrigeración o, excepcionalmente, en microondas		
Los alimentos elaborados en caliente o recalentados alcanzan la temperatura adecuada ($\geq 70^{\circ}\text{C}$ o 74°C si se trata de carne de ave) y, si se sirven en caliente, se mantienen a $\geq 63^{\circ}\text{C}$ hasta el servicio*		
Los alimentos elaborados o regenerados se sirven con la mínima antelación.		
En caso de enfriar alimentos cocinados, el enfriamiento es rápido ($< 2\text{h}$)		
Se evita la contaminación cruzada		
Ausencia de trapos para secarse/limpiarse las manos		

Las frutas y verduras de consumo en crudo se limpian y desinfectan de manera efectiva		
La utilización de los aceites de fritura se hace adecuadamente		
La manipulación del hielo es adecuada		
Se dispone de un termómetro sonda para medir la temperatura de los alimentos preparados y de los que están listos para servirse, y se desinfecta y protege tras su uso		
DESPUÉS DE TERMINAR LA ACTIVIDAD	SÍ	NO
Los equipos y estructuras para el almacenaje y exposición de alimentos (con temperatura regulada y no regulada) se dejan limpios y ordenados		
Las superficies de trabajo, los utensilios y los equipos en contacto con los alimentos se dejan limpios, desinfectados y recogidos		
Se limpian el lavamanos y la pila		
Los equipos de frío (nevera, congelador) están a la temperatura adecuada ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ o $\leq -18^{\circ}\text{C}$, respectivamente)*		
El cubo de residuos se queda vacío y limpio, los residuos no se acumulan fuera de los contenedores y se vacía el depósito de aguas residuales		
El vehículo/remolque queda protegido frente a plagas y otros contaminantes cuando no va a haber actividad		
INCIDENCIA:		

MEDIDA CORRECTORA:

Destino de producto afectado:

Fecha:

Firma

** Se anotará la T^a real de los equipos y/o de los alimentos.*

ANEXO VIII. LEGISLACIÓN

- ***Reglamento (CE) 852/2004***, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ***Real Decreto 1021/2022***, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- ***Real Decreto 1086/2020***, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- ***Ley 1/1997***, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid (menciona específicamente los vehículos con carácter itinerante, y obliga a inscribirse en el Registro de Comerciantes Ambulantes de la Comunidad de Madrid).
- ***Decreto 17/1998***, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid (Dedica su Capítulo V al Régimen de Venta ambulante en vehículos itinerantes, y establece ciertos requisitos y prohibiciones).
- ***Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública***, de 28 de mayo de 2014.
- ***Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante***, de 27 de marzo de 2003

