

Quatre normes d'higiene per garantir la seguretat

Treballar d'acord amb els principis d'higiene és important per garantir que els aliments que elaborem són segurs. Les quatre operacions que s'han identificat com a fonamentals per a la innocuïtat dels productes de pastisseria són: netejar, coure, refredar i protegir.

- 1 netejar
- 2 coure
- 3 refredar
- 4 protegir

Les toxiinfeccions alimentàries no són el resultat de l'atzar ni de la concurrència de factors imprevisibles. Està perfectament establerta la relació entre determinades pràctiques incorrectes i aquestes malalties. Si se segueixen les normes d'higiene es poden evitar toxiinfeccions alimentàries.

SEGURETAT ALIMENTÀRIA
Productes de Pastisseria

 www.gencat.net/sanitat



© Generalitat de Catalunya. D.L. B.20.166/2003

 Generalitat de Catalunya
Departament de Sanitat
i Seguretat Social

1 netejar

Netejar és essencial per reduir els bacteris perillosos en l'obrador i evitar la contaminació.

Què cal fer:

- Netejar les superfícies i els equips abans de començar a preparar



productes de pastisseria i després que s'hagin fet servir ingredients crus.

- Netejar la màquina de batre la nata amb aigua potable calenta i detergent al final de la jornada de treball i cada vegada que sigui necessari.

- Les mànegues i els pinzells s'han de netejar amb aigua calenta potable i detergent cada vegada que s'utilitzin. S'han de desinfectar

submergint-los en aigua bullent durant 15 minuts.

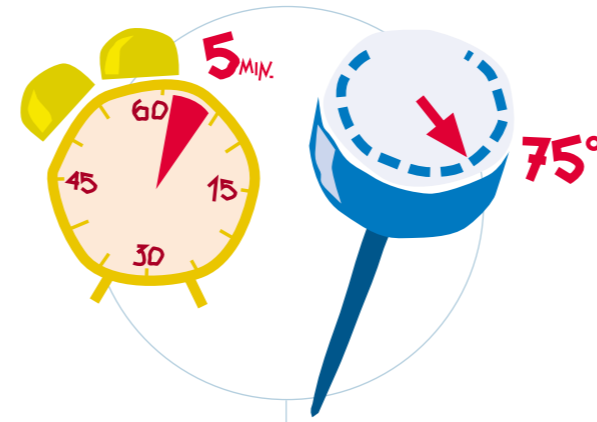
- És aconsellable utilitzar mànegues d'un sol ús.
- Rentar-se les mans després de tocar aliments crus, després d'utilitzar el vàter, després d'esternudar o mocar-se.
- Utilitzar papers d'un sol ús per eixugar-se les mans.

2 coure

La cocció ben feta elimina els bacteris perillosos. Els bacteris sobreviuen si no s'arriba a la temperatura adequada.

Què cal fer:

- Les cremes elaborades sense tractament tèrmic, o amb tractament inferior a 75°C, únicament es



poden preparar amb ovoproductes pasteuritzats.

- Si la preparació de la crema es fa amb ous frescos, és imprescindible aplicar un tractament tèrmic que permeti arribar a una temperatura de 75°C, la qual s'haurà de mantenir durant almenys 5 minuts.

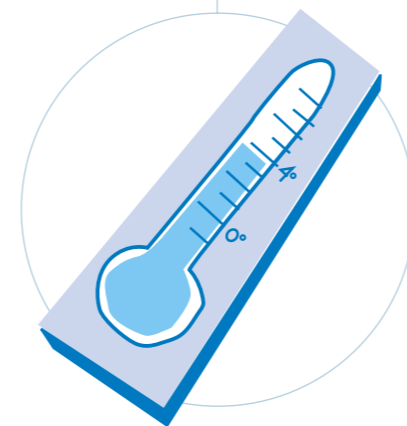
- Cal verificar aquesta cocció introduint un termòmetre.

3 refredar

Alguns productes de pastisseria s'han de conservar en fred perquè siguin segurs. Un cop cuits, s'han de refredar al més ràpidament possible.

Què cal fer:

- La crema, la nata i els pastissos que en contenen s'han de



mantenir entre 0 i 4°C, en tot moment.

- Mantenir els productes que requereixen fred fora de la cambra el mínim temps possible.

- No sobrecarregar les cambres refrigeradores i comprovar regularment la temperatura interior.
- Un cop cuita, la crema s'ha de refredar a una temperatura inferior a 4°C, en un temps inferior a dues hores. Dividir-la en porcions petites en facilita el refredament.

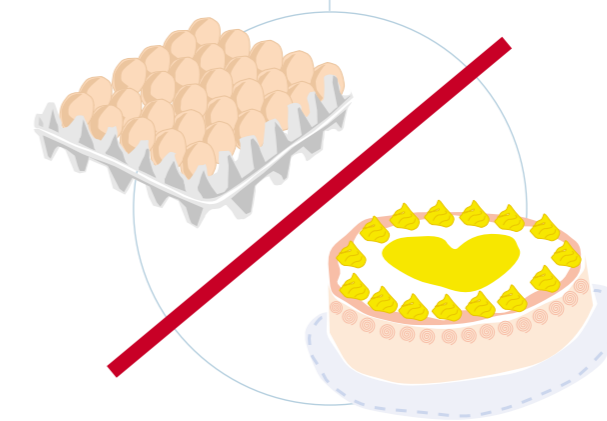
- És recomanable que la temperatura ambiental de la zona d'elaboració dels farcits i de decoració dels pastissos no superi els 12°C.

4 protegir

Els productes de pastisseria acabats es poden contaminar si entren en contacte amb productes crus.

Què cal fer:

- Separar-los i protegir-los de les matèries primeres.
- Evitar el possible contacte amb aliments crus.
- Utilitzar cambres refrigeradores diferents per als productes acabats.
- Utilitzar superfícies i estris de treball diferenciats.



INTERIOR

INTERIOR

INTERIOR