

SEGURETAT ALIMENTÀRIA AL CUINAR EN SITUACIONS D'EMERGÈNCIA

6 de març de 2025



Generalitat
de Catalunya

Autors:

Pilar García Malo¹, Blanca Rigau Pellissa¹, Lúdia Sabaté Pes²

¹ Inspectora veterinària de la Subdirecció Regional Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre- Agència de Salut Pública de Catalunya

² Inspectora veterinària de la Subdirecció Regional a Barcelona- Agència de Salut Pública de Catalunya

Revisió:

Subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut-

Agència de Salut Pública de Catalunya

Alguns drets reservats

© 2025, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina [web de Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Unitat promotora:

Agència de Salut Pública de Catalunya

1^a Edició:

Barcelona, març de 2025.

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut.

Fotografia:

© fotografies propietat de Pilar García Malo i Blanca Rigau Pellissa.

Disseny de plantilla accessible 1.09.

Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Sumari

1.	Personal manipulador d'aliments	4
2.	Distribució dels espais i circuits.....	4
3.	Instruccions i procediments de treball.....	5

Seguretat alimentària al cuinar en situacions d'emergència

En situacions d'emergència, com una catàstrofe natural com va ser la Dana a València, es poden muntar cuines improvisades amb la funció d'elaborar i repartir menjars a la població. Per garantir la seguretat dels aliments i prevenir intoxicacions alimentàries és necessari complir els següents criteris d'higiene:

1. Personal manipulador d'aliments

- Els cuiners han de ser professionals de la cuina, o bé, persones amb coneixements suficients per garantir la seguretat dels aliments.
- Els voluntaris que fan d'ajudants de cuina han de rebre les instruccions necessàries dels cuiners i de la pròpia organització. Es poden ocupar de la neteja, de la preparació de les matèries primeres (pelar patates, eliminar envasos, obrir llaunes...), de mantenir endreçat el magatzem d'aliments, entre d'altres tasques.
- Tot el personal ha de portar davantal i cobrecap o ha de dur el cabell recollit.
- Els manipuladors han de tenir a disposició guants, gel hidroalcohòlic i paper eixugamans.
- Els guants s'han de canviar quan estiguin bruts i/o malmesos. Els guants poden ser un vehicle de contaminació cap als aliments.
- Cal disposar de material de cures per si s'ha de cobrir alguna ferida.

2. Distribució dels espais i circuits

- Cal delimitar la “zona bruta”, que constarà de:
 - Un espai dedicat exclusivament a la neteja d'estris de cuina i de baietes, draps i fregalls.
 - Un espai per guardar les escombres, pals de fregar, contenidors i caixes de plàstic en desús.
- Cal delimitar els espais dedicats exclusivament a l'emmagatzematge dels aliments (matèries primeres) que no necessiten fred. S'han de col·locar alçats, lluny del terra, en prestatgeries o sobre palets.
- Cal disposar de neveres per als aliments que s'han de conservar en fred.

- Cal disposar d'unes taules exclusives per als estris de cuina nets i secs.
- Cal disposar d'unes taules exclusives per emplatat els plats calents (en envasos d'un sol ús o en recipients que portin els propis usuaris) i per a l'elaboració dels entrepans.
- No es permet que persones del carrer accedeixin a les zones de manipulació d'aliments.
- Totes les zones de treball han de disposar de bosses d'escombraries que, a mesura que es vagin omplint, s'hauran de traslladar als contenidors del carrer.

3. Instruccions i procediments de treball

- L'aigua emprada per cuinar ha de ser aigua embotellada o de cisterna (si més no, mentre no es disposi d'aigua corrent potable).
- El personal s'ha de rentar les mans amb aigua i sabó (si no és possible, s'utilitzarà gel hidroalcohòlic) abans de començar a manipular els aliments i després de manipular aliments crus, mantenint les mans ben netes en tot moment.
- Si es preveuen talls del subministrament de l'aigua corrent, caldrà omplir contenidors amb l'antelació suficient.
- Totes els menjars cuinats s'han de servir immediatament des de l'olla, cassola o paella on s'hagin cuit. No hi ha d'haver períodes d'espera a temperatura ambient superiors a dues hores. Els entrepans també s'han d'elaborar amb la menor antelació possible al moment del servei.
- Si s'utilitza aliment enllaunat i en sobra, s'ha de guardar a la nevera en un altre contenidor amb tapa.
- En el cas que arribin elaboracions procedents d'una altra cuina:
 - Si són menjars calents, cal garantir que s'han mantingut a temperatures altes fins al moment de servir-los (es consideren altes quan s'ha de deixar refredar l'aliment per poder-lo consumir).
 - Si són menjars freds, s'han de mantenir a temperatura de nevera des de l'elaboració fins al servei.
 - Si sabem quan s'han elaborat, podem aplicar el següent criteri: els aliments no han d'estar més de dues hores a temperatura ambient des de l'elaboració fins al servei.

- Els estris de cuina, un cop nets, cal eixugar-los amb paper d'un sol ús i desar-los, immediatament, a les taules exclusives.
- Per evitar embussar les canonades, les restes d'aliment que queden al fons de les cassoles, olles i paelles cal abocar-los en un colador per tal que no vagin a les piques.
- Cal desinfectar les baietes i els fregalls seguint aquest procés:
 - Primer es netegen amb aigua i detergent, i s'esbandeixen.
 - Un cop ben nets, se submergeixen, un mínim de 10 minuts, en aigua i lleixiu a raó de, com a mínim, 20 ml de lleixiu/1 litre d'aigua (és a dir, 1 got de lleixiu per 10 litres d'aigua).
 - Cal disposar sempre de baietes netes submergides en aigua i lleixiu per anar netejant les taules de treball quan sigui necessari.
- Les instal·lacions han de restar netes en finalitzar la jornada.
- Totes les escombraries s'han dipositar dins dels contenidors del carrer en finalitzar la jornada.

ZONA BRUTA



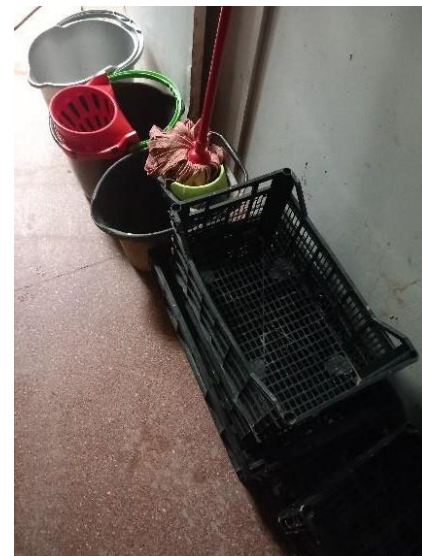
Imatge 1. Local de neteja



Imatge 3. Local de neteja:
contenidors amb aigua per si hi ha
tall de subministrament



Imatge 2. Local de neteja: zona
d'higienització de baietes i fregalls



Imatge 4. Vestíbul annex al local
de neteja

ZONA NETA



Imatge 5. Emmagatzematge d'estris nets



Imatge 6. Cocció i emplatat