

SEGURIDAD ALIMENTARIA AL COCINAR EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

6 de marzo de 2025



**Generalitat
de Catalunya**

Autores:

Pilar García Malo¹, Blanca Rigau Pellissa¹, Lúdia Sabaté Pes²

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

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

Revisión:

Subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut-

Agència de Salut Pública de Catalunya

Algunos derechos reservados

© 2025, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Los contenidos de esta obra estan sujetos a una licencia de Reconocimiento -NoComercial-SinObrasDerivadas 4.0 Internacional.

La licencia se puede consultar en la página [web de Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Unidad promotora:

Agència de Salut Pública de Catalunya

1ª Edición:

Barcelona, marzo de 2025.

Asesoramiento lingüístico:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut.

Fotografía:

© fotografías propiedad de Pilar García Malo i Blanca Rigau Pellissa.

Diseño de plantilla accesible 1.09.

Oficina de Comunicació. Identidad Corporativa.

Sumari

1.	Personal manipulador de alimentos:	4
2.	Distribución de los espacios y circuitos:	4
3.	Instrucciones y procedimientos de trabajo:	5

Seguridad alimentaria al cocinar en situaciones de emergencia

En situaciones de emergencia, como una catástrofe natural, se pueden montar cocinas improvisadas con la función de elaborar y repartir comidas a la población. Para garantizar la seguridad de los alimentos y prevenir intoxicaciones alimentarias es necesario cumplir los siguientes criterios de higiene:

1. Personal manipulador de alimentos:

- Los cocineros tienen que ser profesionales de la cocina, o bien, personas con conocimientos suficientes para garantizar la seguridad de los alimentos.
- Los voluntarios que hacen de ayudantes de cocina tienen que recibir las instrucciones necesarias de los cocineros y de la propia organización. Se pueden ocupar de la limpieza, de la preparación de las materias primas (pelar patatas, eliminar envases, abrir latas...), de mantener arreglado el almacén de alimentos, entre otras tareas.
- Todo el personal tiene que llevar delantal y cubrecabezas o tiene que llevar el pelo recogido.
- Los manipuladores deben tener a disposición guantes, gel hidroalcohólico y papel secamanos.
- Los guantes se tienen que cambiar cuando estén sucios y/o estropeados. Los guantes pueden ser un vehículo de contaminación hacia los alimentos.
- Hay que disponer de material de cuidados por si se tiene que cubrir alguna herida.

2. Distribución de los espacios y circuitos:

- Hay que delimitar la “zona sucia”, que constará de:
 - Un espacio dedicado exclusivamente a la limpieza de utensilios de cocina y de bayetas, trapos y estropajos.
 - Un espacio para guardar las escobas, fregonas, contenedores y cajas de plástico en desuso.

- Hay que delimitar los espacios dedicados exclusivamente al almacenaje de los alimentos (materias primas) que no necesitan frío. Se tienen que colocar alzados, lejos del suelo, en estanterías o encima de pales.
- Hay que disponer de neveras para los alimentos que se tienen que conservar en frío.
- Hay que disponer de unas mesas exclusivas para los utensilios de cocina limpios y secos.
- Hay que disponer de unas mesas exclusivas para emplatar los platos calientes (en envases de un solo uso o en recipientes que lleven los propios usuarios) y para la elaboración de los bocadillos.
- No se permite que personas de la calle accedan a las zonas de manipulación de alimentos.
- Todas las zonas de trabajo tienen que disponer de bolsas de basura que, a medida que se vayan llenando, se tendrán que trasladar a los contenedores de la calle.

3. Instrucciones y procedimientos de trabajo:

- El agua utilizada para cocinar tiene que ser agua embotellada o de cisterna (cuando menos, mientras no se disponga de agua corriente potable).
- El personal se tiene que lavar las manos con agua y jabón (si no es posible, se utilizará gel hidroalcohólico) antes de empezar a manipular los alimentos y después de manipular alimentos crudos, manteniendo las manos bien limpias en todo momento.
- Si se prevén cortes del suministro del agua corriente, habrá que llenar contenedores con la antelación suficiente.
- Todas las comidas cocinadas se tienen que servir inmediatamente desde la olla, cazuela o sartén donde se hayan cocido. No tiene que haber periodos de espera a temperatura ambiente superiores a dos horas.
- Los bocadillos también se tienen que elaborar con la menor antelación posible al momento del servicio.
- Si se utiliza alimento enlatado y sobra, se tiene que guardar en la nevera en otro contenedor con tapa.

- En caso de que lleguen elaboraciones procedentes de otra cocina:
 - Si son comidas calientes, hay que garantizar que se han mantenido a temperaturas altas hasta el momento de servirlos (se consideran altas cuando se tiene que dejar enfriar el alimento para poder consumirlo).
 - Si son comidas frías, se tienen que mantener a temperatura de nevera desde su elaboración hasta su servicio.
 - Si sabemos cuándo se han elaborado, podremos aplicar el siguiente criterio: los alimentos no tienen que estar más de dos horas a temperatura ambiente desde su elaboración hasta su servicio.
- Los utensilios de cocina, una vez limpios, hay que secarlos con papel de un solo uso y guardarlos, inmediatamente, en las mesas exclusivas.
- Para evitar atascar las cañerías, los restos de alimento que quedan en el fondo de las cazuelas, ollas y sartenes hay que verterlos en un colador a fin de que no vayan a los fregaderos.
- Hay que desinfectar las bayetas y los estropajos siguiendo este proceso:
 - Primero se limpian con agua y detergente, y se aclaran.
 - Una vez bien limpios, se sumergen, un mínimo de 10 minutos, en agua y lejía a razón de, como mínimo, 20 ml de lejía/1 litro de agua (es decir, 1 vaso de lejía por 10 litros de agua).
 - Hay que disponer siempre de bayetas limpias sumergidas en agua y lejía para ir limpiando las mesas de trabajo cuando sea necesario.
- Las instalaciones tienen que quedar limpias al finalizar la jornada.
- Toda la basura debe depositarse dentro de los contenedores de la calle al finalizar la jornada.

ZONA SUCIA



Imagen 1. Local de limpieza



Imagen 3. Local de limpieza:
Contenedores con agua por si hay
cortes de suministro



Imagen 2. Local de limpieza: zona
de higienización de bayetas y
estropajos

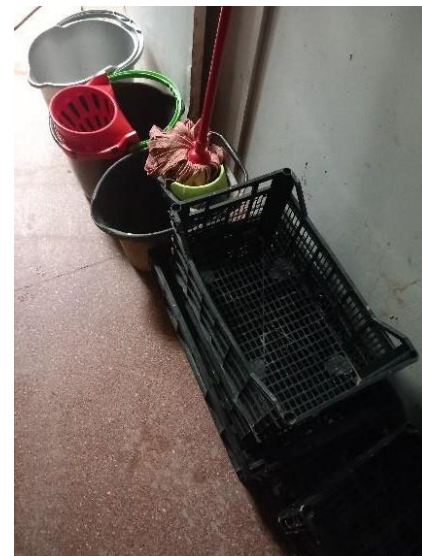


Imagen 4. Vestíbulo anexo al local
de limpieza

ZONA LIMPIA



Imagen 5. Almacenaje de utensilios limpios



Imagen 6. Cocción y emplatado