



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala

[www.vitoria-gasteiz.org](http://www.vitoria-gasteiz.org)

# CONDICIONES DE EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS EN LA BARRA (PINCHOS)

*Guía para hostelería*



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala



## INSTRUCCIONES PARA LAVARSE LAS MANOS ADECUADAMENTE

Mójese las manos con agua caliente y deposite en las palmas jabón líquido...

Frótese las palmas de las manos entre sí y entrelazando los dedos.

Frótese cada palma contra el dorso de la otra mano, entrelazando los dedos.

Frótese las puntas de los dedos...

Alrededor de los pulgares...

Y las muñecas...

Enjuáguese las manos con agua y séquelas con una toalla de un solo uso.



## PROTECCIÓN DE ALIMENTOS (PINCHOS)

El objetivo de este documento es establecer las condiciones mínimas exigibles para la protección de los alimentos listos para el consumo en los establecimientos de hostelería. Este documento es de aplicación independientemente de la tipología, categoría o tamaño del establecimiento y reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos para minimizar los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2 y de cualquier toxiinfección alimentaria.

Los alimentos expuestos deben estar protegidos de cualquier fuente de contaminación. Para cumplir este objetivo se deben cumplir como mínimo las siguientes directrices:

1. Los elementos empleados deben ofrecer protección por la parte frontal, superior y lateral.
2. Los materiales deberán ser de fácil limpieza y desinfección.
3. Se deberán mantener en refrigeración aquellos alimentos que lo requieran.
4. No se permitirá el autoservicio en barra por parte del cliente.

Para los alimentos que precisan refrigeración podrían darse las siguientes opciones:

- a- Instalar vitrinas refrigeradas.
- b- Exponer una muestra en la vitrina para simple exposición (sin consumo) y servicio desde refrigeración.
- c- Informar de la carta de pintxos, cartelería, vía telemática, pantallas con fotografías y otros medios de la oferta existente; y servir, como en el caso anterior, los pinchos desde refrigeración.

### Referencias legislativas:

- 1.- Reglamento CE 852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE 25/06/04).
- 2.- Orden del 15 de marzo del 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y de clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- 3.- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 4.- "Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos del sector Comercial" de los Ministerios de Sanidad y del de Industria, Comercio y Turismo.



## EJEMPLOS:

Para facilitar la interpretación y unificación de criterios, sin pretender ser exhaustivos, se exponen a continuación algunos ejemplos:

- No se considera válido un sistema de pantalla inclinada:



- El sistema de cúpula se puede considerar aceptable con medidas adicionales que impidan el autoservicio:





- No se considera válido un sistema que permita el acceso lateral:





- Son válidos los elementos con cierre superior, frontal y lateral:





## CONDICIONES DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS (PINCHOS)

El objetivo de este documento es establecer las condiciones mínimas exigibles respecto a las condiciones de temperatura y tiempo de mantenimiento de los alimentos listos para el consumo en los establecimientos de hostelería. Este documento es de aplicación independientemente de la tipología, categoría o tamaño del establecimiento y reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos para minimizar los riesgos de cualquier toxiinfección alimentaria.

### **Principios generales:**

#### **5. Alimentos de consumo en caliente:**

- a. Se mantendrán en vitrina caliente ( $> 65^{\circ} \text{C}$  en producto), o bien se mantendrán en vitrina refrigerada ( $< 8^{\circ} \text{C}$  en producto) y se regenerarán ( $> 75^{\circ} \text{C}$  en producto) en el momento de consumo.

#### **6. Alimentos que precisan mantenimiento en refrigeración:**

- a. Se mantendrán en vitrina refrigerada ( $< 8^{\circ} \text{C}$  en producto).

#### **7. La única excepción a lo anterior serán aquellos alimentos que vayan a ser de consumo inmediato tras su elaboración.**

#### **8. Alimentos de mantenimiento a temperatura ambiente: aquellos cuyos ingredientes se pueden conservar a temperatura ambiente.**

#### **9. Debe planificarse la elaboración para que el tiempo entre ella y el consumo sea el mínimo posible.**

#### **10. Todos los pinchos deben ser consumidos en el mismo día de su elaboración.**

En el caso de alimentos que precisan refrigeración pueden darse las siguientes opciones:

- a) Instalar vitrinas refrigeradas.
- b) Exponer una muestra en la vitrina para simple exposición (sin consumo) y servir desde refrigeración.
- c) Informar de la carta de pinchos mediante cartelería, vía telemática, pantallas con fotografías u otros medios y servir los pinchos desde refrigeración.



## 1.- ¿Qué productos precisan mantenimiento en caliente?

- Los que se elaboran y se consumen en caliente



En caso de no hacer mantenimiento en caliente, ver punto 2.3

## 2.- ¿Qué productos precisan mantenimiento en frío?

- 2.1.- Si sus ingredientes precisan mantenimiento en frío, y no son sometidos a un tratamiento térmico, el pincho resultante también necesita mantenimiento en frío:

### EJEMPLOS:

- Pinchos con base de mayonesa o salsa similar (alioli, rosa...)



- Sándwiches con ingredientes como salmón ahumado, jamón cocido, txaka, migas de pescado, marisco cocido, boquerones en vinagre, etc.







- Bocadillos o montaditos con los mismos tipos de ingredientes



- 2.2.- Si contiene ingredientes que facilitan el crecimiento microbiano (pH, Aw), aunque puedan haber sufrido tratamiento térmico en todo o parte:

- Tortillas rellenas



- Otros



- 2.3.- Si es un producto de elaboración y consumo en caliente, pero no va a ser consumido inmediatamente ni mantenido en caliente:



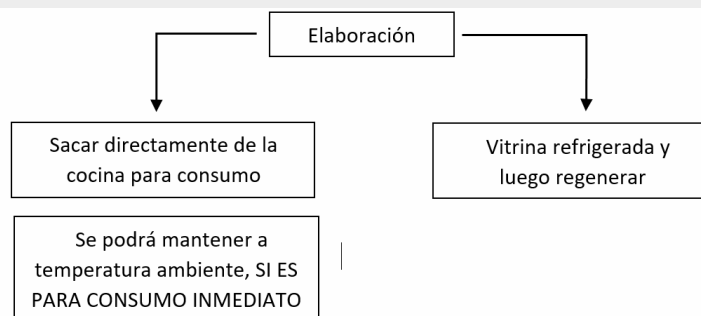


### 3.- ¿Qué productos pueden mantenerse a temperatura ambiente?

Los que sus materias primas no tienen exigencias de mantenimiento en frío. Se podrán mantener a temperatura ambiente durante periodo de tiempo NO PROLONGADO



### 4.- ¿Qué pautas hay que seguir con las tortillas?



Es importante cuajar completamente las tortillas, o bien elaborarlas con huevo pasteurizado

#### Referencias legislativas:

- 1.- Reglamento CE 852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE 25/06/04).
- 2.- Orden del 15 de marzo del 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y de clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- 3.- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 4.- “Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos del sector Comercial” de los Ministerios de Sanidad y de Industria, Comercio y Turismo.