



www.comerbien.es

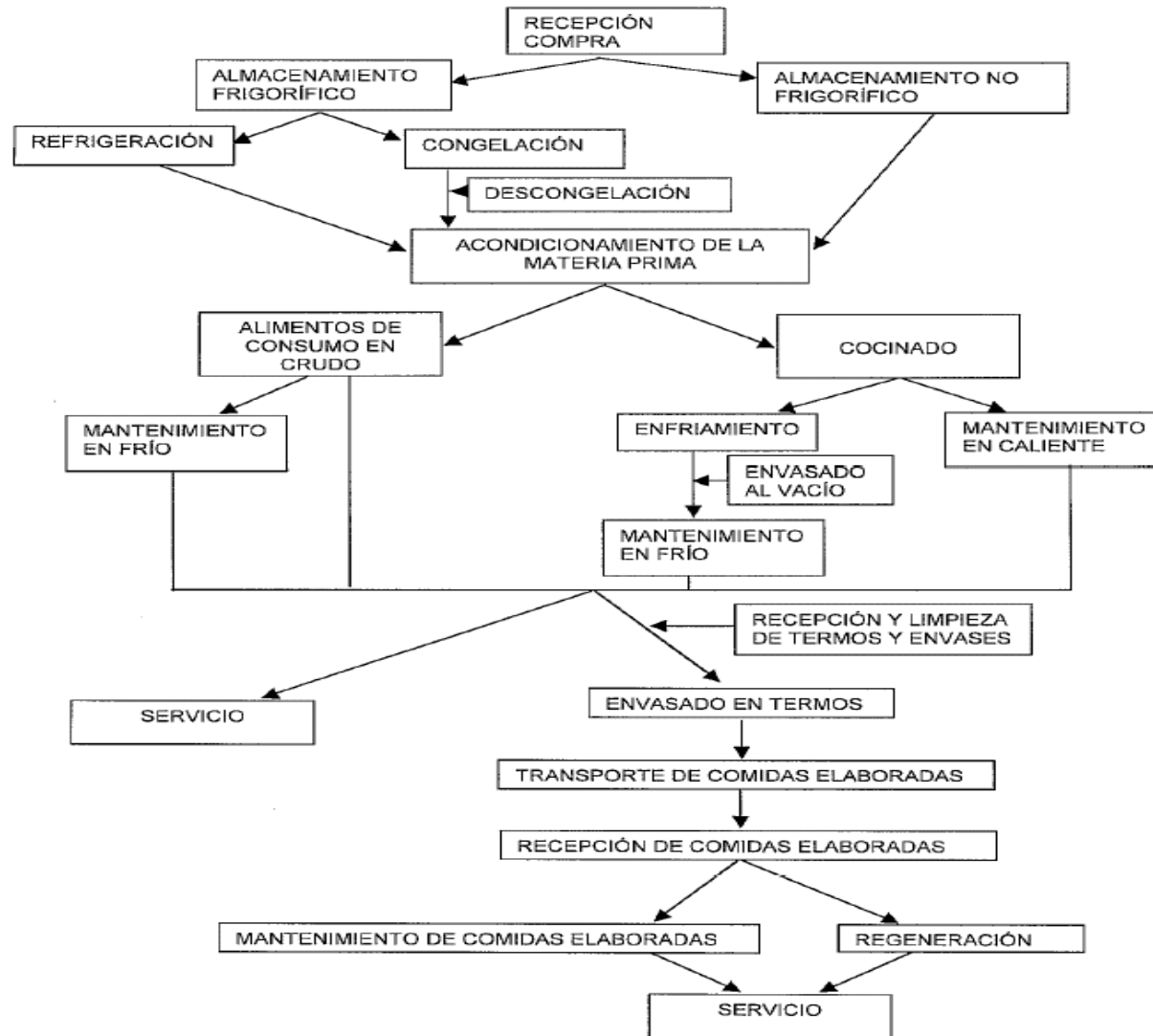


TIPOS DE SERVICIOS:

- Cocinas Autónomas
- Catering desde Cocina Central
(RGSA)



PROCESO PRODUCTIVO





SISTEMA A.P.P.C.C.

(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

- Identifica las etapas del proceso productivo
- Analiza la posibilidad de contaminación en cada etapa
 - Establece controles para evitar contaminaciones (medidas preventivas)
 - Establece acciones correctivas
- Todos los controles quedan registrados en el **LIBRO DE AUTOCONTROL**



COCINA CENTRAL





RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS





RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Temperaturas de recepción correctas
 - Aspecto adecuado
- MP dentro de los límites de consumo
 - Transporte y descarga correcta



ALMACENAMIENTO DE M.P.

- * Almacenamiento no frigorífico





ALMACENAMIENTO DE M.P.

*** Almacenamiento frigorífico
(refrigeración + congelación)**





ALMACENAMIENTO DE M.P.

- Rotación de productos (FIFO)
- Control de alteraciones de los productos
 - Control de fechas de consumo
 - Control de temperatura
- Sistema de TRAZABILIDAD interno



DESCONGELACIÓN

- Temperatura de refrigeración
- Recipientes adecuados:
no contacto de producto con el exudado



ACONDICIONAMIENTO DE M.P.





ACONDICIONAMIENTO DE M.P.

- Temperatura de la sala correcta (cuarto frío)
- Limpieza y desinfección de útiles y equipos
(Plan de Limpieza y Desinfección)
- Buenas prácticas de manipulación
 - Correcta higiene personal



COCINADO





COCINADO

- Combinaciones de tiempo y temperatura adecuadas
(75°C en centro alimento / 10 min)
- Control de aceites de fritura



ENFRIAMIENTO

*Platos de consumo en frío

*Platos para *envasado en atmósfera protectora*

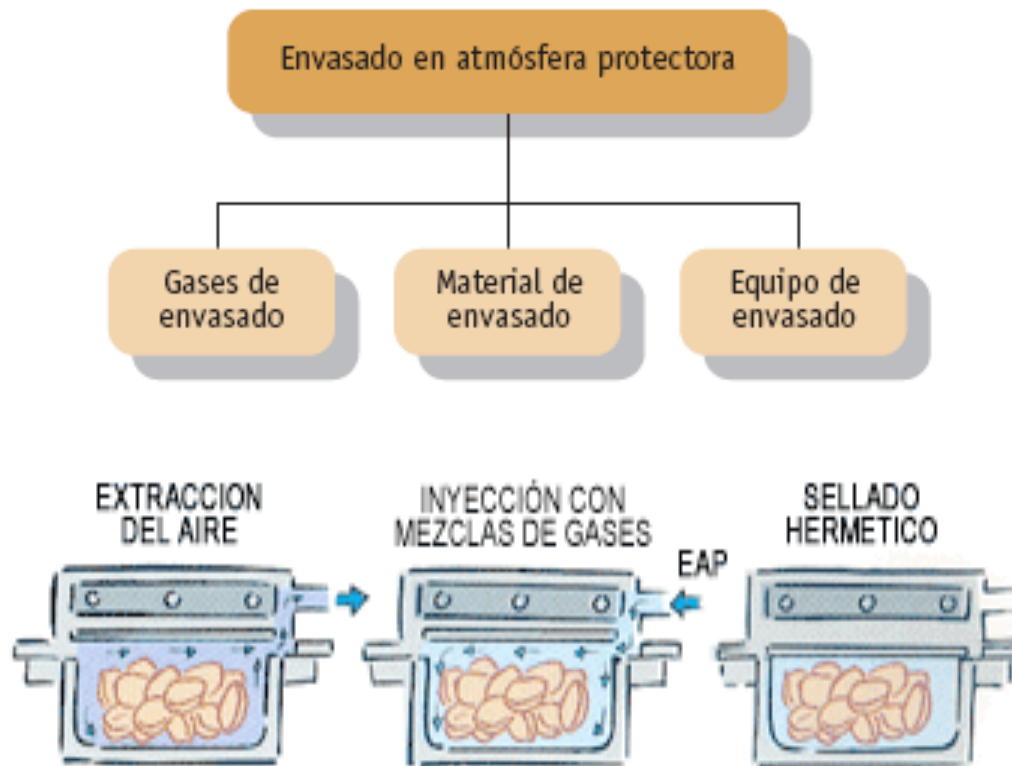
- Control del tiempo de enfriamiento:
Máximo 2 horas de 60 a 10°C
medidos en el centro del alimento

ABATIDOR DE TEMPERATURA



ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA

Línea en frío





ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA

Línea en frío





ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA

Línea en frío

- Mantener a $T = 0 - 4^{\circ}\text{C}$

- Establecer periodo de duración en función de características microbiológicas del producto

- Etiquetado según normativa

(RD 1334/1999-Norma General de Etiquetado de Productos Alimenticios)

(Reglamento Europeo 178/2002, art.18-Trazabilidad)



ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA

Línea en frío

REGENERACIÓN EN CENTRO DE CONSUMO

- Horno de regeneración o microondas
 - Control de temperatura:
alcanzar 70°C en el centro del alimento
- Una vez abierta la barqueta consumir de inmediato



ENVASADO EN CONTENEDORES ISOTERMOS





ENVASADO EN CONTENEDORES ISOTERMOS

- Correcta manipulación de las comidas a envasar
 - Correcta higiene personal



EXPEDICIÓN DE COMIDAS PREPARADAS





RECEPCIÓN DE MATERIAL SUCIO Y LIMPIEZA





PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Instaurado en todos los centros gestionados por
COMBI CATERING

**ELEMENTO / PRODUCTO / SISTEMA /
FRECUENCIA**

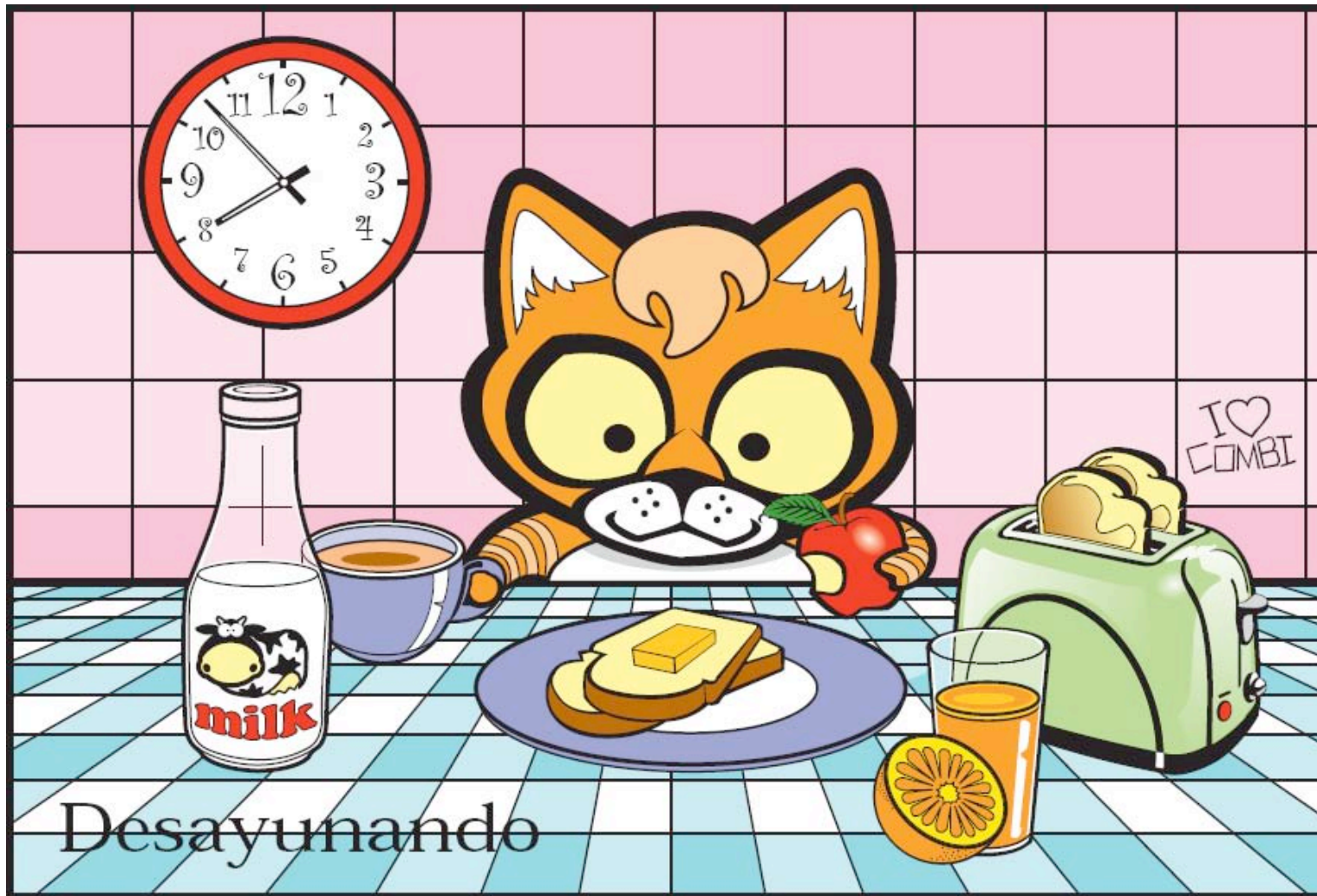


SISTEMA DE CALIDAD CERTIFICADO SEGÚN NORMA

***UNE – EN – ISO
9001:2008***







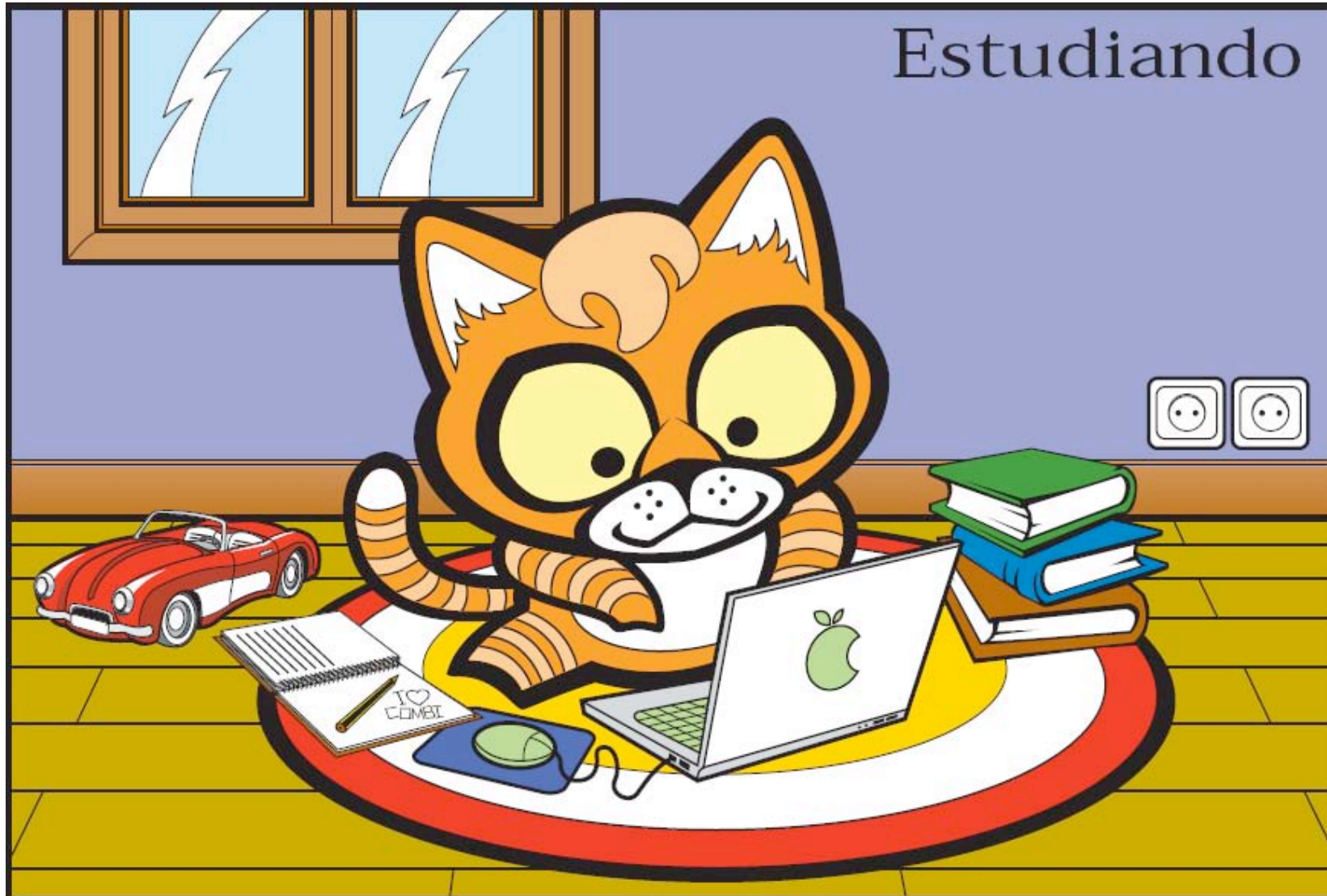
Desayunando



En el comedor



Estudiando









PAPA Y MAMA HOY _____

HA PROBADO _____

FIRMA





www.comerbien.es