

## **CONSEJOS HIGIÉNICOS PARA COCINAS COMUNITARIAS EN ALBERGUES DEL CAMINO DE SANTIAGO**

- ≈ Asegure la disponibilidad constante de producto lavavajillas y de útiles (bayetas, estropajos, etc.) en perfecto estado de limpieza.
- ≈ Nunca trasvase un producto químico (lejía, detergente, abrillantador, etc.) a una botella o recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.
- ≈ Guarde en un armario los productos de limpieza y desinfección.
- ≈ No utilice trapos de cocina sino toallas de papel desechable y, en caso de usarlos, retírelos diariamente al marchar los peregrinos.
- ≈ Provea de agua caliente en cantidad y caudal suficiente.
- ≈ Limpie con frecuencia los equipos de uso comunitario (frigorífico; lavavajillas; microondas; cazos; tablas de corte; espumaderas, etc.).
- ≈ Limpie regularmente la campana extractora de humos y su filtro.
- ≈ Guarde la basura en un depósito con bolsa y tapa de cierre hermético y retírela diariamente. Limpie el cubo regularmente.
- ≈ Si se hacen frituras, vigile las condiciones en que se recoge y almacena el aceite usado hasta que se lleve a un gestor.
- ≈ Vigile para que los alimentos que el peregrino deje en el frigorífico o fuera de él, como envases abiertos, huevos o comidas preparadas, no puedan suponer un riesgo para los demás usuarios.
- ≈ Cuide que todos los productos que requieran refrigeración no estén a temperatura ambiente.
- ≈ Ponga en la ventana una tela mosquitera que se pueda desmontar fácilmente para su limpieza.
- ≈ Vigile que la cocina y su equipamiento quedan en perfecto estado de limpieza antes de la llegada de los peregrinos. Utilice una fregona limpia y no la use para los servicios u otras dependencias.