

# CONSEJOS HIGIENICOS PARA COCINAS COMUNITARIAS EN ALBERGUES DEL CAMINO DE SANTIAGO



*Vigile que los alimentos que deje el peregrino, como envases abiertos; huevos o comidas preparadas no supongan riesgo para los demás usuarios*



**Ponga en las ventanas telas mosquiteras fácilmente desmontable para su limpieza**



**Evite la utilización de trapos de cocina. Utilice toallas de papel desechable**

**Cuide que los productos que requieran refrigeración no estén a Tª ambiente**



**Provea de agua caliente en cantidad y caudal suficiente**

**Guarde la basura en bolsas y en un cubo con cierre hermético. Limpie el cubo regularmente**



**Vigile la recogida de aceite de fritura hasta que se lleve a un gestor y sitúe el depósito en lugar visible**

**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**



**Limpie regularmente la campana extractora y el filtro**



**Disponga siempre de lavavajillas y útiles de limpieza (bayetas, estropajos), limpios y desinfectados (con unas gotas de lejía) y en perfecto estado**



**Mantenga los productos químicos en sus recipientes originales y nunca los trasvase a los de uso alimentario**



**Guarde en un armario bajo llave los productos de limpieza y desinfección, separados de los alimentos**



**Junta de Castilla y León**  
Consejería de Sanidad

[www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria](http://www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria)

