

	<b>CONDICIONES A CUMPLIR PARA HABILITAR SALA COMÚN: ZONAS DE ESTAR Y DE INGESTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	<b>IO ST 014-00</b>
	PRC 02-02	Pág. 1 de 3

### INTRODUCCIÓN

Ante la creciente necesidad de habilitar un espacio común en los Centros, Departamentos y Servicios para la ingesta de alimentos y bebidas, además de como sala de uso común, se hace necesario establecer una instrucción que determine los requisitos que debe cumplir este espacio común para los fines establecidos.

### OBJETO

Determinar las condiciones de seguridad y salud que debe cumplir un único espacio común polivalente para toda la comunidad universitaria habilitado, preferentemente, como zona de comida y bebidas no alcohólicas y esté dotado de equipos tales como microondas, frigoríficos, máquinas expendedoras, etc.

### AMBITO DE APLICACIÓN

Centros, Departamentos y Servicios de la Universidad de Sevilla.

### INSTRUCCIONES

**El Centro, Departamento o Servicio:**

- 1) Solicitará estudio técnico al Servicio de Mantenimiento del campus y al Servicio de Prevención (SEPRUS) sobre su viabilidad (Ver Anexo I sobre requisitos de seguridad salud y seguridad alimentaria).**
- 2) Desarrollará normas de uso que contemplen:**
  - a) Horario de apertura, cierre y horario en que se realizará la limpieza.
  - b) Criterios de uso: contemplando que la Sala está reservada principalmente para la ingesta de alimentos y bebidas no alcohólicas.
  - c) Instrucciones sobre uso de los equipos y de los recipientes que se introducen en el microondas. (ver Anexo II de Uso de microondas).
  - d) Normas de limpieza de los equipos: las personas que utilicen los equipos deberán limpiarlos para garantizar la seguridad alimentaria.
- 3) Dotará el espacio con el siguiente equipamiento:** mesas, sillas, equipos para calentar o enfriar en su caso, fregaderos, agua corriente y contenedora para la retirada de residuos orgánicos.
- 4) Dotará los recursos, si fueran necesarios, para la contratación de un servicio de limpieza esporádica de los equipos instalados.**

### ANEXOS

**Anexo I:** Condiciones de seguridad y salud que deben reunir los espacios para ingesta de alimentos y bebidas no alcohólicas.

**Anexo II:** Uso, mantenimiento y limpieza de microondas.

	<b>CONDICIONES A CUMPLIR PARA HABILITAR SALA COMÚN: ZONAS DE ESTAR Y DE INGESTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	<b>IO ST 014-00</b>
PRC 02-02		Pág. 2 de 3

**ANEXO I**  
**CONDICIONES DE SEGURIDAD, SALUD Y ALIMENTARIA A VERIFICAR.**

- 1.- Estar separado de otros locales.
- 2.- Disponer de ventilación apropiada para la renovación de aire limpio.
- 3.- Disponer de agua potable en el mismo lugar o zona próxima.
- 4.- Disponer de fregadero de uno o dos senos con escurridor y de desagüe para agua sucia en la misma o zona muy próxima.
- 5.- Disponer de cuadro de mandos eléctricos con sus protecciones independientes para cada uno de los aparatos.
- 6.- Existencia de detectores contraincendios.
- 7.- Existencia de bloques de alumbrado de emergencia.
- 8.- Existencia de extintores de polvo polivalente o de CO<sub>2</sub>.
- 9.- Estar climatizada la sala y en su caso disponer de ventilación forzada.
- 10.- Los aparatos electrodomésticos que se compren deberán tener el marcado "CE", la declaración de conformidad y el manual en castellano para el correcto uso y mantenimiento de los mismos.
- 11.- Disponer de un recipiente para restos de residuos orgánicos con ruedas y otro para latas y plásticos.
- 12.- Disponer de un procedimiento para la retirada de los residuos.

	<b>CONDICIONES A CUMPLIR PARA HABILITAR SALA COMÚN: ZONAS DE ESTAR Y DE INGESTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	<b>IO ST 014-00</b>
	PRC 02-02	Pág. 3 de 3

## ANEXO II

### USO, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MICRONDAS.

**Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones**

- 1.- **NO** intente operar este horno con la puerta abierta.
- 2.- El plato giratorio y el anillo para el plato giratorio deben estar dentro del horno durante la cocción.
- 3.- **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno.
- 4.- **NO** caliente recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros. Utilice los recipientes para microondas y con tapaderas con válvulas de seguridad.
- 5.- **NO** caliente alimentos cerrados. Ej: huevos, frutos secos con cáscara, tomates,...
- 6.- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío.
- 7.- **NO** tape las ranuras de ventilación con paños o papeles.
- 8.- Utilice, a ser posible, manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
- 9.- **NO** toque los alimentos calóricos ni las paredes interiores del horno.
- 10.- Extreme las precauciones al calentar líquidos.
  - Extreme la precaución al calentar líquidos (por un periodo excesivo), la ebullición de éstos se puede retardar siendo posible que ésta se produzca al retirar el recipiente y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
  - Espere **SIEMPRE** al menos **20 segundos** una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
  - Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
  - Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién sacado del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
  - **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos de boca.
- 11.- Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta.
- 12.- **Mantenga limpio el interior del horno. TRAS SU USO** utilice un paño húmedo y un tipo de jabón no abrasivo, los cuales tiene usted en la zona del fregadero.