

Manipulación higiénica de los alimentos

Gerencia Operativa de Capacitación

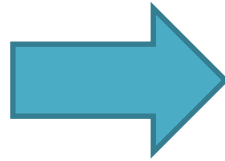


Capítulo 3

Higiene y hábitos del personal

Higiene personal

Manipulador



Responsable de la
mayoría de las ETA

Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio

Higiene Personal

- El baño diario antes de ingresar a trabajar
- No usar maquillaje ni perfume
- Uñas: limpias, cortas y sin esmalte
- El uso de jabón y agua para lavarse las manos
- Afeitado



Lavado de manos

¿Qué elementos se necesitan para lavarse las manos?



Lavamanos con agua potable fría y caliente



Jabón líquido desinfectante



Cepillos de uñas



Toallas descartables de papel o secador de aire



Cesto de residuos

Los lavamanos deben estar distribuidos en todas las áreas del establecimiento

Lavado de manos

Mojar con agua caliente



Enjabonar el cepillo

Cepillar las uñas



Enjuagar cepillo

Enjabonar manos y
antebrazos, refregar



Enjuagar



Secar





¿Cuándo lavarse las manos? Con cepillo

- Al comenzar el turno de trabajo
- Al entrar a la cocina
- Luego de ir al baño
- Luego de limpiar baños
- Después de manipular carnes crudas o vegetales sucios





¿Cuándo lavarse las manos?

No es necesario usar cepillo

- Luego de manipular residuos
- Luego de toser, estornudar o utilizar un pañuelo
- Luego de tocarse las orejas, boca, ojos, cara, nariz, pelo
- Luego de tocar equipo, superficies de trabajo, ropa, trapos o repasadores que estén sucios
- Luego de fumar, comer o beber
- Luego de lavar utensilios sucios
- Después de tocar productos químicos
- Después de tocar dinero
- Cada media hora



Indumentaria

Uniforme



Sin bolsillos ni botones

De color claro

Siempre limpio

Al menos dos juegos

Cofia



Que cubra todo el
cabello

Que sea descartable o
esté siempre limpia

Al cambiarse los
guantes “Lavarse las
manos”

Guantes



Su uso no es obligatorio

Deben ser descartables

Su uso no exime del lavado de
manos

Reemplazar cuando se cambie
de tarea

Barbijo



Su uso no es obligatorio

Debe ser descartable

Colocarlo correctamente

Cambiarlo regularmente



Hábitos del personal

Conducta del personal

¿Comen?

¿Fuman?

¿Beben?

¿Mastican chicle?

¿Se tocan la nariz, pelo, boca mientras manipulan alimentos?

Ante heridas o enfermedad: ¿Qué hacen?

Hábitos



No comer ni tomar mate en el área de elaboración



NO FUMAR



Evitar tocarse la nariz, pelo, boca, toser, estornudar...



Ante heridas o enfermedad, comunicar inmediatamente al supervisor

No beber ni masticar chicle



Hábitos



- No limpiarse las manos o cara con el uniforme
- Remover la chaqueta o delantal antes de salir del área de preparación de alimentos
- Para degustar los alimentos siempre usar utensilios limpios, y nunca reutilizarlos sin lavarlos y desinfectarlos primero
- Las personas enfermas no deben manipular alimentos (diarrea, vómitos, dolor de garganta, fiebre, infecciones en piel, oídos, ojos o nariz o enfermedades contagiosas)

Documentación

Capacitación del personal



- Exigido por el Art. N°21 del CAA y Decreto 782-GCBA/2001
- Es obligación de la Dirección de la Empresa

- Expedida por la autoridad sanitaria local
- Vigencia de 1 año
- Para la renovación el solicitante deberá someterse a exámenes médicos
- Deberán tenerse a mano para su exhibición a las autoridades sanitarias

Libreta sanitaria

