

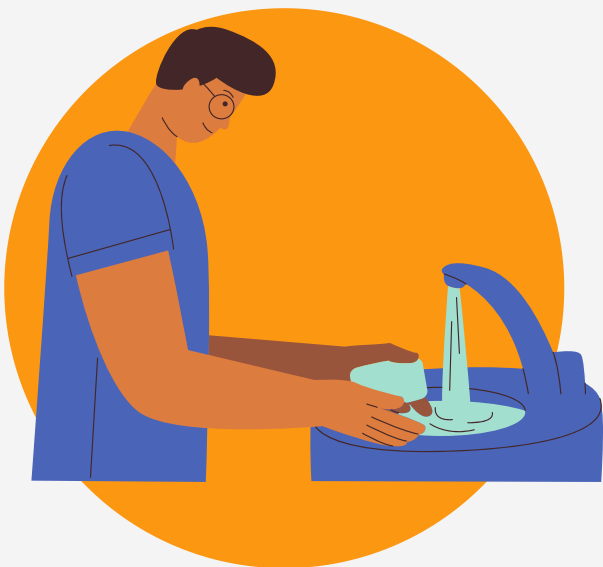
Requisitos higiénicos del manipulador

Introducción

Los Requisitos higiénicos del manipulador de alimentos, son principios básicos y fundamentales para ofrecerle al consumidor, un alimento con menos probabilidad al riesgo o a la enfermedad, son un conjunto de actividades obligatorias para el manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección de manos

Es importante que realices limpieza y desinfección en tus manos regularmente, en cada cambio de actividad, cuando tomas dinero, al ir al baño, la rascarte, estornudar, al cambiar de naturaleza del alimento como por ejemplo de carnes a frutas o al salir al exterior, esto con el fin de evitar contaminación cruzada y posibles enfermedades al consumidor de alimentos



¿Cómo lavarse las manos?

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



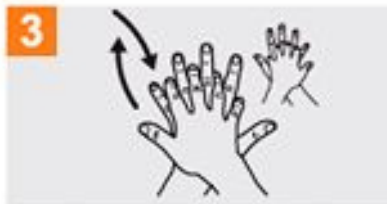
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

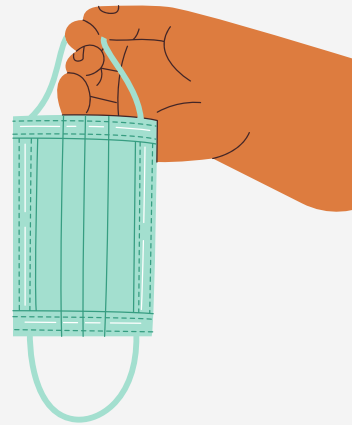

Ingenio
Alimentario

Uniforme

Debes usar ropa adecuada, tu uniforme como manipulador de alimentos debe ser específico y único para esta función, de color claro, realizado de un material fácil de limpiar y desinfectar, los zapatos también deben ser de uso exclusivo y antideslizantes para evitar cualquier accidente laboral, complementa tu uniforme con el uso de gorros, malla o cubrecabezas que protegen el alimento de la caída de un cabello, así como el uso de tapabocas que evita la caída de la barba o saliva al hablar en el alimento, recuerda que debes cambiar de uniforme todos los días así como los complementos (mallas, tapabocas y guantes).

Para la manipulación de alimentos de alto riesgo como carnes y sus derivados, es importante el uso de ropa de protección y claramente distinguible, es importante que estos uniformes sean limpios y desinfectados, el uso de uniformes de alimentos de alto riesgo no es aceptable, en áreas de proceso susceptibles a la contaminación.

Evita al máximo tocar alimentos directamente con tus manos, usa objetos con materiales permitidos como acero inoxidable, plásticos entre otros, los cuales estén limpios y desinfectados.





¡En caso de enfermedad !

Si presentas heridas como cortadas con infección, lo recomendable es dejar sanar tu herida y reiniciar procesos de manipulación, si presentas cualquier otro tipo de enfermedad, como gripe, dolor de estómago, diarrea, vómito, malestar general, se recomienda visitar al médico de forma inmediata y comunicarlo con el encargado de turno o jefe.

Objetos personales

Está prohibido el uso de objetos como, anillos, aretes, hebillas, manilla, piercings, y demás objetos que se puedan caer y represente un peligro para el consumidor de alimentos.

En el caso del uso del celular, queda prohibido ingresar el celular a la zona de procesos o manipulación de los alimentos, evita en tu horario de trabajo manipularlo, ya que el celular alberga gran contenido de microorganismo tales como la e-coli, una bacteria presente en las heces de humano.



Objetos personales

Antes de iniciar tu actividad laboral es importante que tengas una excelente limpieza personal, es decir ducha diaria con abundante agua y jabón, aplicarte desodorante, así como cremas humectantes sin olor, con el fin de no contaminar los alimentos con olores, si presentas barba se recomienda quitarla o bajarla y usar tapabocas, mantén tus uñas siempre cortas sin esmaltes y limpias.

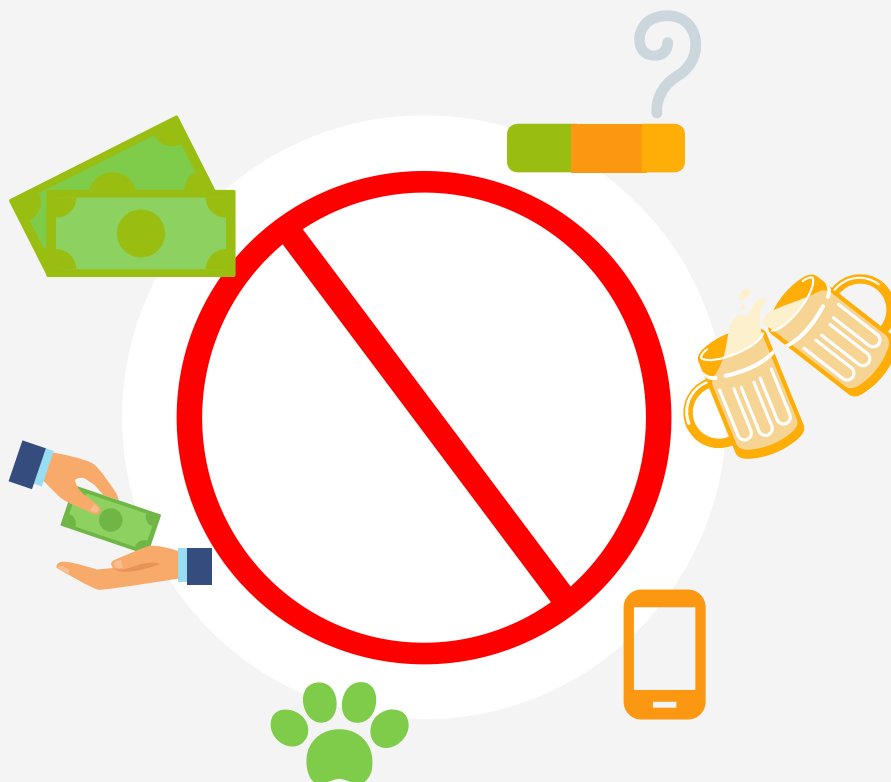


Objetos personales

1. Utilizar vestimenta de ropa casual o deportiva dentro de la zona de comidas y procesamiento de alimentos.
2. Usar objetos de uso personal como anillos, pulseras y demás.
3. No usar utensilios limpios y tomar con las manos los alimentos.
4. Trabajar con heridas, cortaduras y enfermedades.




5. Rascarse la piel, hurgarse la nariz, rascarse el cabello, entrar al baño y no lavar tus manos.
6. Tomar dinero y manipular alimentos.
7. Hablar mientras manipulas alimentos y no usar protección como tapabocas
8. Fumar, comer dentro del área de proceso
9. Usar tu celular.
10. Llevar animales u mascotas al trabajo.



Ingenio
Alimentario

Cursos de manipulación en alimentos.
Tramites INVIMA.
Asesoría para la visita de sanidad.
Documentación INVIMA y secretaria de salud.

Cel y  321 8354493