

Reglas básicas de higiene personal para manipuladores de alimentos



LAVADO DE MANOS: El personal que maneja alimentos, deberá lavarse correctamente las manos:

ANTES DE:

- Comer
- Tocar alimentos
- Cocinar alimentos

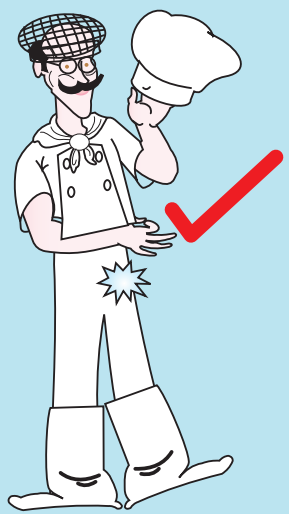
DESPUÉS DE:

- Ir al baño
- Manipular alimentos crudos
- Limpiarse la nariz, toser o estornudar
- Manejar basura
- Tocar orejas, boca u otras partes del cuerpo



No olvides tener las uñas cortadas y sin barniz. No usar alhajas ni relojes.

BAÑO DIARIO: Todo el personal que esté involucrado en la preparación de alimentos, deberá cumplir las medidas básicas de higiene, como bañarse.



UNIFORME: De color claro, limpio, sólo se utilizará dentro de las instalaciones, con el cabello recogido y protegido con una malla o red.

Se debe excluir de la preparación de alimentos al personal que presente tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre o lesiones en áreas corporales que entren en contacto con los alimentos.

La higiene personal no sólo es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos, también eleva el nivel de tu negocio.