



NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



HIGIENE Y VESTIMENTA PERSONAL

Antes de comenzar a trabajar o preparar cualquier alimento, las agencias de salud estatales, locales y federales le recomiendan que siga las siguientes acciones diarias para mantener la comida que prepara y sirve a salvo. El mantenerse sano y llevar ropa limpia ayudarán a prevenir la contaminación que podría causar alguna ~~intoxicación por alimentos~~. La seguridad personal también es importante cuando se trabaja en operaciones de servicios alimenticios. Verifique políticas específicas o adicionales a seguir en su operación en particular con su supervisor.

Buena salud.

- No prepare alimentos mientras esté enfermo o tenga ~~un corte~~ o herida abierta en sus manos o brazos.
- Informe a su supervisor de cualquier enfermedad o síntoma como diarrea y vómito.
- Evite toser o estornudar en áreas con alimentos.

Buena higiene personal.

1. Mantenga sus manos limpias.

- Lave sus manos y ~~demás partes~~ de sus brazos ~~que hayan estado expuestas~~ antes de preparar alimentos o cada que sea necesario.
- Utilice un lavadero designado.
- Mójese las manos con abundante agua tibia. Enjabónese las manos. Frótese las manos por lo menos durante 20 segundos, enjabonándose hacia arriba pasando las muñecas y otras partes expuestas del brazo. Lávese bajo las uñas y entre los dedos. Enjuáguese con agua abundante. Séquese las manos con toallas desechables o con un secador de manos.

Lávese después de:

- usar el baño
- tocarse el pelo, cara o cuerpo
- toser, estornudar o utilizar un pañuelo de tela o desechable
- trabajar con alimentos crudos
- manipular sustancias químicas

(continued)

NOTAS:

HIGIENE Y VESTIMENTA PERSONAL (continued)

NOTAS:

- sacar la basura
 - manipular equipos o utensilios sucios
2. Prevenga el contacto de manos descubiertas con comida lista para comer.
 - Siga el Código de Alimentos y los procedimientos de operación estándar para prevenir el contacto de manos descubiertas con alimentos listos para comer
 - Si lleva puestos guantes:
 - Lávese las manos antes de ponerse los guantes.
 - Cámbielos cuando estén sucios o rasgados y cuando cambia de tarea o manipule un tipo diferente de comida cruda o cocida– tan frecuentemente como se lavarían las manos.
 3. No coma, beba ni fume en zonas de preparación de alimentos ni mientras prepare comida.
 4. Mantenga sus uñas limpias y cortas. – No utilice ~~laca~~ de uñas ni uñas postizas.
 5. No utilice joyas. – Solo se permite joyas como un anillo llano, como el de matrimonio.
 6. Lleve puesta ropa limpia.
 - Si se pone un delantal:
 - Asegúrese de que el delantal esté limpio.
 - No utilice su delantal como toalla.
 - Sáquese el delantal y guárdelo en el lugar adecuado antes de utilizar el baño.
 7. Utilice un ~~recogedor de pelo eficiente~~ mientras trabaje en zonas de preparación de alimentos. Esto incluye una cinta de pelo o un gorro, dependiendo de las guías locales. Los hombres también deberían utilizar recogedores de barba para que el pelo no entre en contacto con alimentos o superficies de alimentos.

Protéjase

Para su seguridad personal:

- No utilice ropa suelta.
- Asegúrese de que las tiras de su delantal estén seguramente amarradas.
- ~~Lleve zapatos cerrados de taco bajo antideslizantes.~~
- Utilice guantes protectores y gafas protectoras como se le haya indicado.

Verifique con su supervisor los procedimientos de operación estándar en relación a la seguridad de su indumentaria personal.

Para obtener más información sobre cómo manipular aparatos y alimentos de manera segura, ingrese en: www.mafoodsafetyeducation.info

**Las fichas técnicas contienen pautas generales para usar los aparatos de manera segura. Los procedimientos definitivos para el uso y la limpieza segura de los aparatos deben estar basados en las especificaciones del fabricante. Consulte el manual del fabricante que haya en su lugar de trabajo o pídale a su supervisor información específica sobre el aparato.



CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO (FEAST, por sus siglas en inglés)

Preguntas de revisión: HIGIENE Y VESTIMENTA PERSONAL

Encierre con un círculo la mejor respuesta en relación con las normas de vestimenta e higiene adecuadas.

1. ¿Cuándo debe lavarse las manos?

- a. Después de comer, beber o fumar.
- b. Después de tocar cualquier parte de su cuerpo, rostro o cabello.
- c. Antes de ponerse guantes.
- d. Todas las opciones anteriores.

2. ¿Cuál de los siguientes accesorios puede usar en el servicio de comidas?

- a. Pendientes colgantes.
- b. Reloj de muñeca.
- c. Una alianza lisa.
- d. Uñas postizas pintadas.

3. ¿Dónde debe lavarse las manos?

- a. En el lavamanos de la cocina.
- b. En el fregadero con mesada.
- c. En el fregadero para la vajilla.
- d. Ninguna de las opciones anteriores.

4. Para su seguridad personal, usted debe:

- a. Usar calzado cómodo.
- b. Cambiarse el delantal al final del día.
- c. Usar calzado antideslizante.
- d. Usar guantes descartables.

5. Si usted usa guantes, ¿cuándo debe cambiarlos?

- a. Cuando se rompen.
- b. Después de tocar cualquier parte de su cuerpo, rostro o cabello.
- c. Después de tocar diferentes tipos de alimentos.
- d. Todas las opciones anteriores.