




FICHA TECNICA Nº 1: BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION

“BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS”

| INFORMACIÓN TÉCNICA | TEMA |
|---|--|
| <p>Los manipuladores de alimentos deben mantener un alto grado de limpieza y desinfección personal, para proteger la elaboración del producto y con esto prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (Etas) y así proteger la salud de quienes consumirán el producto, para esto deben usar uniformes o ropas protectoras adecuadas, protección para el cabello y calzados. Las heridas y cortes deben cubrirse con vendas a prueba de agua.</p> <p>Los cabellos deben estar limpios, cortados y protegidos por una cofia, birrete o red de cabello. En los varones, la barba, bigote y patillas también deben ser protegidos pero, de preferencia, los manipuladores de alimentos deben evitar su uso.</p> <p>Los manipuladores de alimentos deben proceder a bañarse diariamente, lavar sus cabellos y manos frecuentemente para disminuir la probabilidad de contaminación, también usar uñas cortas y limpias para evitar la presencia de microorganismos patógenos.</p> <p>Quienes manipulan alimentos deben evitar el uso de pestañas postizas y maquillaje, debido a la alta probabilidad de contaminación.</p> <p>Recomendaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">Cumplir con lo establecido anteriormente.Denunciar prácticas de higiene incorrectas.Mantener elementos mínimos para la desinfección.Contar con un protocolo de higiene a la vista. | <p data-bbox="1040 446 1430 518">“Hábitos Higiénicos del Personal”</p>    |

| | |
|--|--|
| | |
| | |

FICHA TECNICA Nº 2: BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION
“BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS”

INFORMACIÓN TÉCNICA

El lavado de las manos resulta eficiente para eliminar la suciedad por remoción física, pues algunos microorganismos pueden eliminarse con un simple lavado.

Las manos deben lavarse bajo el flujo de agua tibia, enjabonarse y refregarse vigorosamente durante por lo menos 20 segundos. Después deben enjuagarse con agua tibia y secarse con papel toalla blanco o con aire caliente.

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos cuando la limpieza personal pueda afectar la higiene, por ejemplo, al iniciar las actividades de manipulación, después de usar el baño y después de manipular productos crudos u otro material contaminado.

Los manipuladores deben evitar la manipulación de alimentos listos para ser servidos, para eliminar o reducir una nueva contaminación.

TEMA

“Lavado de Manos

Para hacerlo siempre

Las manos deben lavarse con agua y jabón durante 20 segundos mínimo. Así evita la AH1N1 y otros virus, bacterias y hongos

1



Humedezca sus manos con agua

2



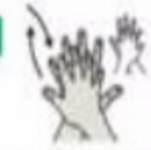
Aplique suficiente jabón hasta cubrir todas las superficies de sus manos

3



Frote sus manos, palma con palma

4



La mano derecha sobre el dorso izquierdo, con los dedos entrelazados, y viceversa

5



Palma con palma, con los dedos entrelazados

6



La parte trasera de los dedos hacia la palma opuesta, con los dedos entrelazados

7



Frote rotativo del dedo pulgar izquierdo sujeto en la mano derecha y viceversa

8



Frote rotativo, hacia atrás y adelante, con los dedos sujetos en la mano derecha en la palma izquierda y viceversa

9



Enjuáguese las manos con agua

10



Seque sus manos con una toalla desechable

11



Utilice la toalla desechable para cerrar el grifo

12



...y sus manos estarán seguras

Fuente: OPS | Infografía | 18

FICHA TECNICA Nº 3: BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION
“BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS”

| INFORMACIÓN TÉCNICA | TEMA |
|---------------------|------|
| | |

| | |
|---|---|
| <p>El manipulador de alimentos debe estar en perfecto estado de salud, por lo tanto si manifiesta síntomas de alguna enfermedad respiratoria como: gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta o alguna infección intestinal así como también heridas en las manos o infecciones en la piel debe dejar de manipular alimentos para evitar riesgo de contaminación directa o indirecta del alimento por gérmenes y que éstos sean transmitidos a los consumidores.</p> <p>Hay que recordar siempre que el manipulador de alimentos debe informar a su superior siempre que presente síntomas de enfermedad, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos, y no debe entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.</p> | <p>“Estado de salud del manipulador”</p> |
|---|---|