

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Estado de salud
- Educación y capacitación
- Prácticas higiénicas y medidas de protección

ESTADO DE SALUD

- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico **antes** de desempeñar esta función.
- La dirección de la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos **una vez al año.**



ES NORMAL QUE NOS CORTEMOS LAS MANOS...

■ CUCHILLOS

■ VIDRIOS

■ CAIDAS

■ ACCIDENTES



Lo que no es normal es
MANIPULAR ALIMENTOS
en estas condiciones...



PORQUE NO DEBEMOS HACERLO?...

■ DISMINUYE
NOTABLEMENTE
NUESTRO
RENDIMIENTO...



CONDICIONES DEL TRABAJO...

- Humedad Constante
- Bajas Temperaturas



Que pueden agravar nuestra situación



Recordemos que el producto que
elaboramos puede ser consumido por
NUESTROS SERES QUERIDOS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de **educación sanitaria**, especialmente en cuanto a practicas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos **avisos alusivos** a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.



HAGA CLIC PARA AGREGAR
TÍTULO



**PROHIBIDO
FUMAR**
LEY 28/2005



PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Limpieza e higiene personal.



VESTIMENTA DE TRABAJO QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS.





- LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAS MANOS.



UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN
ESMALTE.



PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.



- Los visitantes deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

