Para los manipuladores de alimentos esta TOTALMENTE PROHIBIDO el uso de accesorios...

LA LEY DICE:

"No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios, mientras el personal realice sus labores"

Cosas Que NO Se Deben Hacer

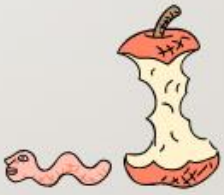
En el lugar de trabajo no se deben hacer otras actividades que no corresponden a él, como:

- Comer
- Beber
- Fumar
- Escupir
- Toser

COMER

Al comer expulsamos trozos muy pequeños de comida que no vemos y pueden caer al alimento contaminándolo.

Siempre que comemos quedan residuos en la mesa, el piso, etc., que atraen plagas.



O donde se pueden reproducir microorganismos.

FUMAR…

- Afecta considerablemente la salud y es adictivo.
- Impregna su desagradable olor a todo cuanto toca. Incluyendo nuestras manos.
- Cuando se manipulan alimentos después de haber fumado...
El alimento sabe y huele a cigarrillo.

- Es muy desagradable
- Se considera como una falta de educación.
- La saliva contiene millones de microorganismos que pueden transportarse por el ambiente y contaminar el alimento.

- Aunque a veces es inevitable debemos alejarnos de cualquier alimento que estemos manipulando al hacerlo.

- En la garganta habitan millones de gérmenes que al toser o estornudar expulsamos a gran velocidad.

- Al hacer contacto con el alimento, podemos contaminarlo con una enfermedad transmitida por la saliva.

EVITAR…

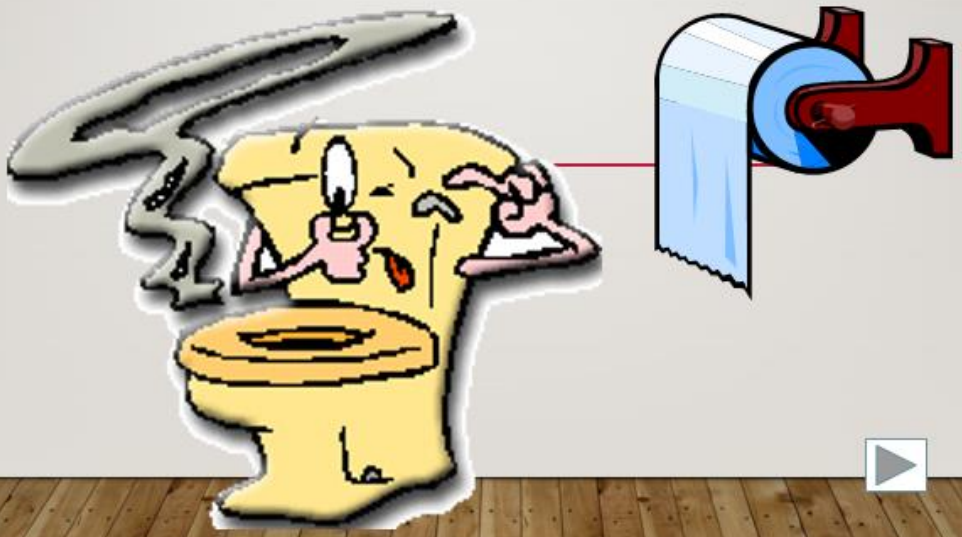
- Tocarse la boca, la nariz, el cabello o rascarse, sin luego lavarnos las manos.

EVITAR…

- Tocar materias primas sucias o basuras sin luego lavarnos las manos.

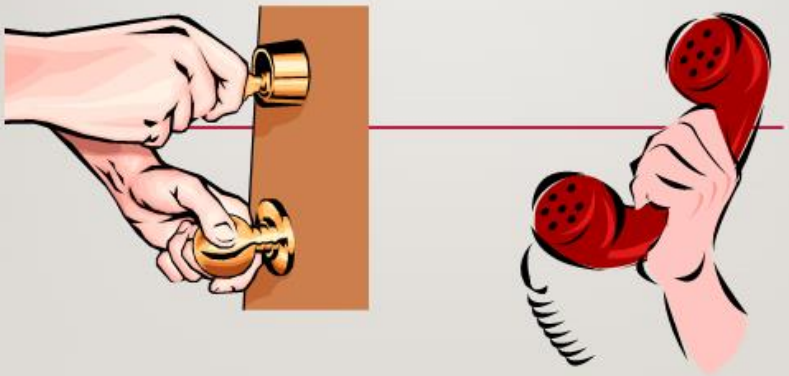
Como es lógico, durante la jornada laboral se necesitan hacer cosas diferentes a nuestro trabajo…

USAR EL BAÑO…



Comer o Beber algo fuera de la zona de trabajo…

Hacer una llamada o coger cualquier cosa que este fuera de nuestra área de trabajo



EL LAVADO DE MANOS

Esta debe ser una actividad automática es decir cada vez que toquemos cualquier cosa ajena a la producción o al producto que preparamos, se debe repetir el procedimiento y convertirlo así en un HABITO.