Personal manipulador de alimentos.

Contar con la certificación medica el cual, conste la aptitud para manipulador de alimentos, la empresa es responsable de tomar las medidas necesarias, para que no se permita contaminar los alimentos.

El manipulador de alimentos debe estar capacitado, para llevar a cabo las tareas que se le asignen, las empresas deben tener un plan de capacitaciones continuo y permanente para el personal, mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies, usar vestimenta de trabajo adecuado, lavarse las manos con agua y jabon desinfectante, mantener el cabello recogido, uñas cortas, no se permite utilizar reloj, anillos, aretes.

Usar calzado cerrado, de material resistente, no esta permitido comer, beber o masticar, el personal que presente afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos