Logo de la empresa	**LISTA DE CHEQUEO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**	**Código: xxx** **Versión: 1** **Fecha de Elaboración: xx / xx /20xx**
PUNTOS A VERIFICAR	**CALIFICACION** **C: CUMPLE NC: NO CUMPLE** **NA: NO APLICA**	**OBSERVACIONES**
1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.		
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.		
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.		
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.		
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.		
6. uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.		
7. uñas cortas, limpias y sin esmalte.		
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.		
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo		
10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.		
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.		
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.		
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.		
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene y portar la vestimenta y dotación adecuada.		
ELABORADO POR: xxxxxxxxxxxxxxx	**REVISA: Mxxxxxxxxxxx**	**APROBO: xxxxxxxxxxxxxxxxx**