MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**.**

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: NORMAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN:

El Manipulador de Alimentos es toda persona que, en el desempeño de su actividad laboral, tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante los procesos de fabricación, envasado, transporte, distribución, almacenamiento, venta o servicio.

NORMAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
Debe tener aseo personal diario.
Todo manipulador de alimentos debe tener el carnet vigente, que expide la secretaria de salud el cual certifica que usted es apto para manipular alimentos. para ello se debe realizar unos exámenes de laboratorio, Coprológico, Frotis Faríngeo, KOH, Hemograma completo, certificado médico donde diga que la persona es apta para manipular alimentos, certificado de capacitación en higiene para manipuladores de alimentos, con todos estos requisitos puede solicitar a la secretaria de salud el carnet con vigencia de un año.
Debe tener las uñas cortas y sin esmalte
Se restringe la aplicación de maquillaje en el rostro y el uso de pestañas postizas, en el área de trabajo
Uso adecuado de la indumentaria de trabajo, entre ellas, gorro, tapabocas, delantal, zapatos cerrados y esta debe ser exclusivamente para el uso en el área de trabajo.
Frecuente lavado de manos antes y después de cada proceso y al salir del uso de las baterías sanitarias
Tiene restringido el uso de piercing, aretes, anillos, collares, reloj, pulseras en el área de trabajo
Tiene restringido el uso de perfumes y crema para manos en el área de trabajo
Se restringe el uso de celular en el área de trabajo.
Se restringe el consumo de alimentos en el área de trabajo.
Se restringe el consumo de bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas, chicle, cigarrillo. En el área de trabajo.
Si presenta algún síntoma de enfermada o heridas en las manos debe ser reportado.
Se restringe el ingreso al área de trabajo a personas en estado de embriagues y bajo el efecto de sustancias alucinógenas, Cuando se presuma.
No se debe Toser, estornudar, evacuar la nariz y expulsar saliva en el área de trabajo.
No se debe tocar el cabello, rascar la cabeza u otras partes del cuerpo, en el área de trabajo.
No se debe probar los alimentos con los dedos, o con la misma cuchara que está revolviendo los alimentos.
No se debe hablar encima de los alimentos que se están manipulando.