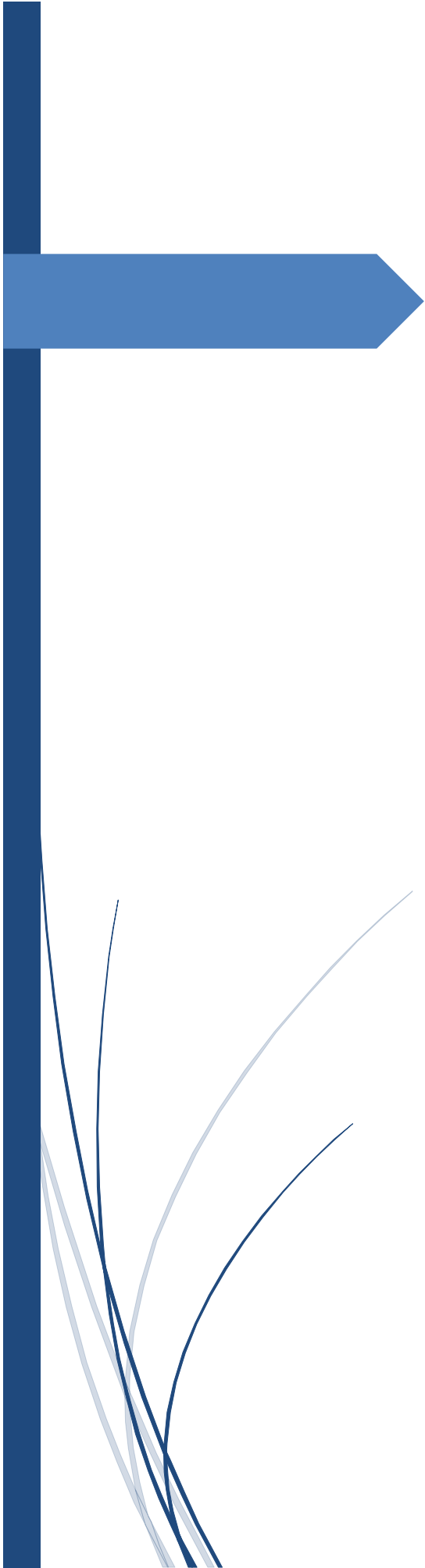




HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

TALLER # 2

LUIS FELIPE VANEGAS PERALTA
FICHA: 2136539

Taller 2

1. Describa como es la indumentaria adecuada en su lugar de trabajo.

Como manipulador de alimentos debo usar cofia, guantes (sin roturas y limpios), uniforme otorgado por la empresa (ropa y zapatos), tapabocas, no debo portar accesorios y lociones

El vestuario del manipulador de alimentos deberá estar limpio y cuidado, de color claro que permita observar a simple vista su higiene, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse. Es por ello que en la industria alimentaria todo trabajador debería disponer de una taquilla con su vestuario adecuado para ponérselo al llegar al trabajo y poder quitárselo así salir sin que éste salga a la calle

2. Cada cuanto nos debemos lavar las manos.

Debemos lavarnos las manos cada vez que cambiemos de oficio, cada vez que tengamos contacto con algo ajeno a la producción o producto que estemos preparando o manipulando en ese momento. Además debemos evitar tocarnos durante nuestra actividad de manipulación la boca, nariz, cabello o rascarnos, de hacerlo es indispensable el lavado de manos antes de retomar nuestro oficio. Es importante aclarar que el uso de guantes durante nuestra labor como manipuladores de alimentos no excluye el lavado de manos constante en los casos ya mencionados.

3. ¿Por qué no se deben utilizar Joyas en el lugar de trabajo?

No está permitido llevar objetos personales (colgantes, pendientes, anillos, piercings...) Se evita así la contaminación física (cosas inanimadas o fragmentos que entran en contacto con los alimentos).

4. Realice un resumen del archivo “**Presentación complementaria**”.

Presentación complementaria

- cuando ingresas a laborar debes ser sometido a una serie de exámenes médicos que indiquen si soy apto o no para realizar funciones de manipulación de alimentos y así mismo se me deben hacer estos exámenes de forma periódica.
- Debo contar con el conocimiento y la certificación de manipulador de alimentos.
- Poner en práctica todas las normas de higiene y manufactura de alimentos establecidas.
- Capacitarme periódicamente sobre prevención de accidentes laborales y aplicarlo.
- Por mi salud, la de mis compañeros y sobre todo la salud de los clientes debo mantener una excelente higiene tanto laboral como personal (corporal).
- Debo portar adecuadamente el uniforme de trabajo, limpio y seco y solo usarlo dentro de la empresa para realizar mis funciones. Este no debe tener botones y tampoco bolsillos ubicados por encima de la cintura

- En el momento de servir los alimentos debo lavarme las manos, verificar que estén a una temperatura óptima de 70°C y tener en cuenta la forma correcta de agarrar todos los utensilios de servicio para evitar así contaminarlos.
- No debo comer, escupir, masticar chicle, manipular dinero, rascarme, peinarme, secar mi sudor con la mano, probar los alimentos con el dedo, toser o estornudar encima de los alimentos y mientras este manipulándolos.
- Debo mantener las uñas cortas y limpias. No debo manipular alimentos si tengo heridas abiertas o infectadas, ni probar los alimentos con los dedos, debo mantener siempre bien puesta mi cofia para evitar la caída de cabellos en los alimentos.