

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- **ENFERMO O PORTADOR:**
APARATO RESPIRATORIO (TOS O ESTORNUDO)
VÍAS INTESTINALES (MANOS CONTAMINADAS)

ENFERMEDADES DE ORIGEN ANIMAL

- **BRUCELOSIS**
- **TULAREMIA (CONEJOS SILVESTRE)**
- **TRIQUINOSIS**
- **GRANALLA O CISTICERCO**
- **TENIASIS**
- **SALMONELAS – ESTAFILOCOCOS CAUSAN LA MAYORIA DE LAS ETAS.**

EL MANIPULADOR DE ALIMENTO

- **CONTROLES MÉDICOS.**
- **CUALIDADES DE UN BUEN MANIPULADOR (EJERCICIO).**
- **HÁBITOS HIGIÉNICOS: ASEO PERSONAL – BAÑO DIARIO – MANOS Y UÑAS – CABELLO.**
- **PRESENTACIÓN PERSONAL: GORRO – MASCARILLA – DELANTAL – CALZADO – ALHAJAS.**



**Sin protección
en el
cabello**

**Sin guantes, con
Reloj**

**Sin
Indumentaria**



**Producto en
el
piso**

4/6/07

**Petos
Almacenados
sucios**





**Guantes
Almacenados
sucios**



PERSONAL MANIPULADOR

- Maquillaje
- Joyas
- Comer, beber, masticar
- Fumar
- Escupir



Residuos
en el
Piso



PERSONAL MANIPULADOR

- Lavado y Desinfección De manos
 - inicio
 - regresar
 - riesgo de contaminación
 - Uñas cortas, limpias, sin esmalte



PERSONAL MANIPULADOR

- Ropa de color claro
- Diseño ropa
- Uso delantal
- Lavandería
- Visitantes



LAVADO DE MANOS

 ¿CÓMO HACERLO?

 ¿CUÁNDO?

- INICIO DE LABORES.
- ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS.
- DEPUÉS DE USAR EL SANITARIO.
- DESPUÉS DE TOCAR OBJETIVOS CONTAMINADOS.

LAVADO DE MANOS

- **DESPUÉS DE TOCARSE CUALQUIER PARTE DEL CUERPO.**
- **DESPUÉS DE USAR PAÑUELOS.**
- **AL REINGRESAR AL ÁREA DE PROCESO.**



SIEMPRE DEBEMOS CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES HABITOS

- **NO MANIPULAR SI TIENE HERIDAS.**
- **NO TOSER NI ESTORNUDAR SOBRE LOS ALIMENTO.**
- **NO HABLAR SOBRE LOS ALIMENTOS.**
- **NO COMER NI FUMAR EN ÁREAS DE PROCESO.**
- **NO LIMPIAR MANOS NI UTENSILIOS CON EL DELANTAL.**

SIEMPRE DEBEMOS CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES HABITOS

- LIMPIARSE EL SUDOR CON TOALLAS DESECHABLES.
- AGARRAR CORRECTAMENTE CUBIERTOS Y VAJILLA.
- NO UTILIZAR RECIPIENTES CONTAMINADOS CON PRODUCTOS TÓXICOS.
- IMPEDIR PRESENCIA DE PERSONAS Y ANIMALES EN ÁREAS DE PROCESO.
- MANTENER LIMPIO Y ORGANIZADO EL PUESTO DE TRABAJO.

HIGIENE DE ALIMENTOS

LAS 10 REGLAS DE ORO

- ❖ **Lávese SIEMPRE las manos antes y después de manipular alimentos, y siempre después de usar el baño.**
- ❖ **INFORME inmediatamente a su superior de cualquier problema de piel, nariz, garganta o intestino.**
- ❖ **PROTEJA los cortes y arañazos con tiritas impermeables coloreadas.**

HIGIENE DE ALIMENTOS

LAS 10 REGLAS DE ORO

- ◆ **MANTÉNGASE** limpio y vista una indumentaria limpia.
- ◆ **NO FUME** en los locales de manipulación de alimentos. Es ilegal y peligroso. Nunca tosa o escupa sobre la comida.

HIGIENE DE ALIMENTOS

LAS 10 REGLAS DE ORO

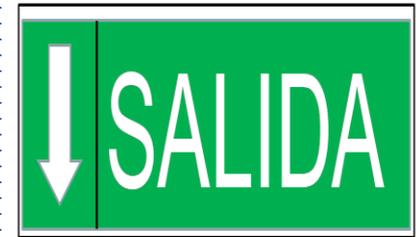
- ◆ **LIMPIE** mientras trabaja. Mantenga todo el equipo y las superficies limpias.
- ◆ **MANIPULE** alimentos crudos y cocidos en zonas diferentes. Mantenga los alimentos cubiertos, ya sea refrigerados o bien calientes.
- ◆ **TOQUE** los alimentos lo menos posible.

HIGIENE DE ALIMENTOS

LAS 10 REGLAS DE ORO

- ◆ **ASEGÚRESE** de que la basura se dispone adecuadamente. Mantenga puesta la tapa y lávese las manos después de echarla.
- ◆ **INFORME** a su superior si no puede acatar estas reglas. **NO INCUMPLA LA LEY.**

SEÑALIZACION



SEÑALIZACION



Precaución sustancia toxica

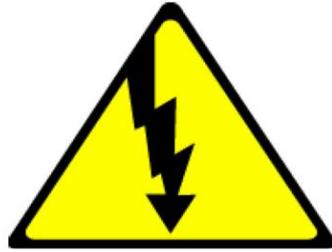


Piso resbaloso



Piso mojado





Advertencia de riesgo eléctrico



Advertencia de riesgo biológico



Precaución materiales inflamables o combustibles.





Uso obligatorio de mascarilla



Uso obligatorio de cubre calzado



Uso obligatorio de guantes



Uso de ropa de protección



Uso de orejeras



Mantener libre el paso



Prohibido el ingreso de animales



Prohibido ingresar con alimentos



Prohibido el ingreso o el paso



Silencio



Prohibido fumar



Prohibido correr

LAVA TUS MANOS, ANTES DE INCORPORARTE AL TRABAJO

