Reglas básicas de higiene personal para manipuladores de alimentos



Lavado de Manos

El personal que maneja alimentos, deberá lavarse correctamente las manos:

ANTES DE:

- Comer
- Tocar alimentos
- Cocinar alimentos

DESPUÉS DE:

- Ir al baño
- Manipular alimentos
- Limpiarse la nariz, toser o estornudar
- Manejar basura
- Tocar orejas, boca u otras partes del cuerpo

No olvides tener las uñas cortas y sin barniz.
No usar alhajas ni relojes.

Baño Diario

Todo el personal que esté involucrado en la preparación de alimentos, deberá cumplir las medidas básicas de higiene, como bañarse.

Uniforme

De color claro, limpio, sólo se utilizará dentro de las instalaciones, con el cabello recogido y protegido con una malla o red.

Contacto con los alimentos

Se debe excluir de la preparación de alimentos al personal que presente tos frecuente, secresión nasal, diarrea, vómito, fiebre o lesiones en áreas corporales que entren en contacto con los alimentos.

La higiene personal es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos, y eleva el nivel de tu negocio.

Salud Secretaría de Salud | COFEPRIS | POTOSÍ sin límites | SALUD Secretaría de Salud | COEPRIS