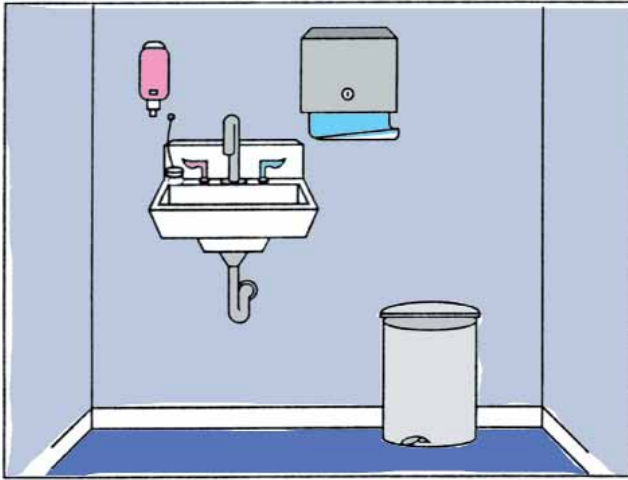


Instalaciones adecuadas

Los lavatorios de los empleados deben estar en los baños y en otros lugares convenientes de la cocina o del área de preparación de alimentos.



El lavatorio debe contar con:

- agua fría y caliente a través de un grifo mezclador.
- dosificador de jabón.
- un suministro de toallas de papel desechables o secadoras.
- un cesto de residuos para desechar las toallas de papel usadas.

Inspeccione los lavatorios periódicamente para asegurarse de que haya agua caliente, jabón y toallas de papel y que los equipos o cajas no estén bloqueando el acceso a los lavabos.

El requisito del Departamento de Salud en cuanto a los empleados gastronómicos III es:

“Ninguna persona, infectada con una enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, o que sea portadora de cuerpos que causen dicha enfermedad, o presente un divieso, una herida infectada, o una infección respiratoria aguda, puede trabajar en un establecimiento gastronómico bajo ninguna circunstancia en la que haya posibilidades de que dicha persona contamine los alimentos o las superficies de contacto de alimentos con organismos patógenos o transmita la enfermedad a otras personas.”

Para obtener información adicional, comuníquese con:

Departamento de
Salud Pública de
Alabama
Oficina de
Servicios
Medioambientales

Oficina de Servicios Medioambientales
Oficina 1250
The RSA Tower, 201 Monroe Street
Montgomery, Alabama 36130
Teléfono: 334-206-5375 • Fax: 334-206-5788
ADPH-FLP-177S-8-98-RO/PK

PREVENCIÓN TOXINFECCIÓN ALIMENTARIA

A TRAVÉS DE LA
HIGIENE ADECUADA
DE LOS EMPLEADOS



Departamento de
Salud Pública de
Alabama
Oficina de
Servicios
Medioambientales

La toxinfeción alimentaria es una enfermedad que se transmite a las personas a través de los alimentos.

Se han documentado varios casos de toxinfeción alimentaria causados por empleados que no se lavan adecuadamente las manos al preparar los alimentos. Los empleados infectados que practican una higiene deficiente constituyen una de las principales causas de brotes de toxinfeción en establecimientos gastronómicos.

Recuerde:

LAS MANOS SUCIAS PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS

Higiene personal adecuada

Si bien la higiene personal puede ser un tema delicado, resulta vital para la seguridad de los alimentos. Los administradores de servicios gastronómicos que desean proporcionar comida sana y segura debe crear una barrera sanitaria entre el producto y las personas que lo preparan, sirven y consumen.

Para crear un sistema de higiene personal efectivo, el administrador del establecimiento debe:

1. Establecer normas y políticas de higiene personal.
2. Proporcionar instalaciones que promuevan la limpieza personal.
3. Supervisar a los empleados para asegurarse de que se sigan las prácticas de higiene apropiadas.

Lavarse bien las manos

es fundamental para reducir el número de toxinfeciones alimentarias que se producen en su establecimiento.



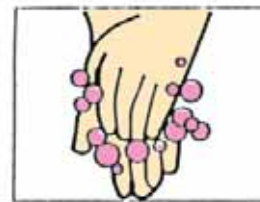
1. Utilice agua tibia para mojarse las manos.



2. Aplique jabón.



3. Utilice un cepillo de uñas limpio.



4. Resfríguese las manos durante 20 segundos.



5. Enjuáguelas completamente.



6. Séquelas.

¿En qué momento deben los empleados lavarse las manos?

Antes y después de comenzar a trabajar:

- Al utilizar los sanitarios
- Al manipular alimentos crudos
- Al comer y beber
- Al estornudar o toser, tocándose el cabello la cara o el cuerpo
- Al limpiar (barrer, trapear, etc.)
- Al fumar o masticar tabaco o goma de mascar
- Al sacar la basura
- Al hacer cualquier cosa que pueda volver a contaminarle las manos

Requisitos del departamento de salud y sus responsabilidades:

Los empleados que manipulan alimentos deben mantener las uñas limpias y cortas, de manera que no se extiendan más allá del largo de los dedos.

Los empleados que manipulan alimentos o superficies de contacto de alimentos no pueden usar uñas postizas o esmalte de uñas mientras estén trabajando.

Durante la preparación de los alimentos, los empleados no pueden llevar joyas en los brazos y manos, a excepción de un anillo común como en el caso de las alianzas. (Esta prohibición no se aplica a los relojes pulsera si no están en contacto con la comida)

La higiene adicional de los empleados implica:

- Bañarse y lavarse el cabello diariamente.
- Vestir ropa limpia en el trabajo.
- Sujetarse el cabello para evitar tocarlo.
- Cubrir todos los cortes y llagas con apósitos y guantes plásticos.

Los guantes deben utilizarse al trabajar con alimentos listos para comer. No obstante, los guantes no deben utilizarse como sustituto del lavado de manos. Los guantes deben estar limpios, intactos y deben utilizarse para un solo propósito.

