

Limpieza personal y vestimenta apropiada



Como empleado que maneja alimentos, usted debe:

La piel es un buen lugar para que se escondan los patógenos. Por eso, es importante que se bañe o se duche antes de venir al trabajo. También debe mantener el cabello limpio y cubierto para evitar contaminar los alimentos.

Su vestimenta también tiene una parte importante en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. La ropa sucia puede albergar patógenos que se podrían pasar a los alimentos. Además, da a los clientes una impresión desfavorable de usted, de los alimentos que sirve y de su establecimiento.

Usar una gorra limpia u otro medio para proteger el cabello. Así evitará tocarse el cabello y prevendrá que éste caiga en los alimentos. Si en su establecimiento le permiten tener barba, debe usar algo para cubrirse la barba al trabajar con alimentos.

Usar ropa limpia. Si puede hacerlo, póngase la ropa de trabajo en el establecimiento.

Quítese el delantal siempre que salga del área de preparación de alimentos. Por ejemplo, debe quitarse el delantal y guardarlo en el lugar correcto antes de sacar la basura o de ir al baño.

Quítese las alhajas cuando trabaje en las áreas de preparación de alimentos. Si usa alhajas, estará tentado a tocarlas, lo que podría transferir microorganismos a los alimentos que va a servir. Para evitar esto, cuando trabaje no use anillos (excepto si son lisos y sencillos), pulseras, relojes, collares ni alhajas faciales.

¿Quién está listo para manejar alimentos?

Instrucciones: Identifique al empleado que no está vestido correctamente y explique cuál es el error en el espacio apropiado.

1



2



3



4



