

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

### 11 Prácticas Higiénicas

Para los Manipuladores de Alimentos



- Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se deben evitar determinadas prácticas:
- Fumar
- Masticar chicle u otro producto
- Comer o escupir en el puesto de trabajo
- Toser, estornudar o sonarse sobre los alimentos
- Tocarse el pelo o rascarse
- Llevar paños colgados en la cintura
- Probar alimentos con el dedo

Hombres sin cabello largo, barba, patillas anchas

El uso de guantes no exime del lavado de manos

El manipulador debe estar libre de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas

El Manipulador debe informar a su superior síntomas de enfermedad

Los visitantes cumplirán con las medidas de protección y sanitarias

## NORMAS HIGIENE

- **Política de CERO MAQUILLAJE** (se prohíbe el uso de bases, sombras, brillos o lápices labiales, máscara de pestañas, delineador, etc.)
- **Prohibido el uso de uñas largas, pintadas, postizas o sucias.**
- **Prohibido el uso de joyas:** anillos, pulseras, alianza matrimonial, aros, piercing, relojes, cadenas, entre otros.
- **Prohibido el uso de barba**, de ser así debe **usar mascarilla** en todo momento en que se encuentre en áreas de proceso.
- **Prohibido sacar alimentos del área de casino.** Todo alimento debe ser consumido en el casino.
- **Prohibido guardar todo tipo de alimentos o bebidas** en casilleros.