

HACCP-Based SOPs

(Employee Health & Personal Hygiene – Spanish Addendum)

Salud del Empleado y Higiene Personal

PROPÓSITO: Para prevenir la contaminación de los alimentos por medio de los empleados que trabajan en el servicio de alimentos.

ALCANCE: Este procedimiento aplica a cualquier personas que manejan, preparan o sirven alimentos.

INSTRUCCIONES:

Todos los empleados quienes trabajan en el servicio de alimentos deben mantener buen higiene personal para asegurar la seguridad de los alimentos.

Todos los empleados que trabajan en el servicio de alimentos en las escuelas, deben:

Limpieza Personal

1. Llegar al trabajo limpio – pelo limpio, bañado y usando desodorante diariamente.
2. Mantenga uñas limpias, cortas y no use esmalte par alas uñas. Uñas postizas no se permiten en la area de producción de los alimentos.
3. Lavese vigorosamente las manos (incluyendo debajo de las uñas) y hasta los antebrazos con jabón y agua tan caliente como pueda soportarla por un minimo de 20 segundos:
 - Antes de empezar a trabajar
 - Inmediatamente antes de preparar alimentos o cuando este manejando equipo
 - Tan como sea necesario durante el proceso de alimentos cuando ocurre contaminación.
 - Cuando cambia trabajo entre alimentos crudos y despues con alimentos listos para comer o alimentos ya cocidos.
 - Despues de tocarse la cara, el cabello o otras partes del cuerpo y despues de estornudar o toser.
 - Despues de hacer cualquier limpieza.
 - Antes de comenzar una tarea nueva y despues de cambiarse guantes.
 - Despues de fumar, comer o beber.
 - Cualquier tiempo que haga un trabajo antihigiénico, como sacar la basura, maneje productos químicos, limpieza de mesas, levanta alimentos del piso, etc.
4. Lavese las manos solo todo es indicado como para lavarse las manos.
5. Secarse las manos con toallas de papel de un solo uso. Use una toalla de papel para cerrar la llave del agua para prevenir la contaminación de manos ya limpias.

HACCP-Based SOPs

(Employee Health & Personal Hygiene – Spanish Addendum)

Salud del Empleado y Higiene Personal, continuado

Vestimiento apropiada

1. Use vestimeinto apropiada – uniforme limpio con mangas. Zapatos limpios, con punta cerrada y con suela que no resbale y que sean confortables para estar parado y trabajando sobre pisos resbalosos.
2. Use delantales aprobados por la escuela.
 - No use el delantal antes ni despues del trabajo.
 - Quitese los delantales antes de usar el baño.
 - Cambiarse los delantales si se ensucia o se mancha
3. Use guantes si tiene cortadas, heridas o llagas. Normalmente guantes son usados cuando manejan alimentos listos para comer que no seran tratados calientes . Guantes deben ser usados cuando se sirve aimentos.
4. Cambiar guantes desechables tan como es necessario lavarse las manos. Lavese las manos despues de desechar los guantes.

Protección del Cabello y Joyas

1. Use protección de cabello aprobado por la escuela en las áreas de producción de alimentos para qu el cabello se mantengá completamente cubierto.
2. Bigotes y barbaras esten bien mantenidos. Deben usar un protector para barbara cuando se trabaja en áreas de preparación de alimentos.
3. Quitarse las joyas antes de trabaja en áreas de preparación de alimentos.
 - Solo se permite sortijas lisas y un reloj.
 - No se permite las pulseras, collares o cualquier tipo de joyas que cuelgan
 - No se permite arêtes o cualquier tipo de joyas de perforación.

Enfermedades

1. Reporte síntomas del flu, diarrea o vómitos a su supervisor. Empleados con estas síntomas se deben regresar a sus casas o deben restringirlos para que no trabajen con alimentos ni que vegan en contacto con ellos, qualquiera es apropiado. En los casos de hepatitis A, *Salmonella* Typhi, *Shigella* o *E. coli* tienen que reportarlo al supervisor.

Cortadas o quemaduras

1. Debe cubrir cortadas o quemaduras con curitas.
2. Deben usar guantes o dediles desechables sobre las curitas de las manos.
3. Reporte todas heridas a su supervisor.

Fumando, comiendo y masticando chicle

1. Solo debe fumar en las áreas designadas. No se puede fumar en la proiedad de las escuelas.
2. Solo debe comer y beber en las áreas designadas. Empleados pueden beber

de un recipiente tapado usando una pajilla.

HACCP-Based SOPs

(Employee Health & Personal Hygiene – Spanish Addendum)

Salud del Empleado y Higiene Personal, *continuado*

3. Trate de no masticar chicle o comer dulces durante su trabajo en áreas donde se preparan los alimentos.

ACCIONES CORRECTIVAS

1. Vuelva a entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Deseche los alimentos afectados.