

## Semana 2: A qué prestar atención al manejar los alimentos

Los inspectores de salud pública saben que los malos hábitos de higiene personal pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. Durante la inspección, ellos observan para ver si hay prácticas para evitar que los patógenos pasen del cuerpo de los empleados a los alimentos o de un alimento a otro. Estas son algunas de las cosas que debe hacer cuando maneje alimentos.

### Evite tocar los alimentos después de tocarse alguna parte del cuerpo.

Esto incluye manejar alimentos inmediatamente después de:

- Rascarse la cabeza
- Pasarse los dedos por el cabello
- Frotarse o tocarse la nariz
- Toser o estornudar en la mano

Ponga mucha atención a lo que hace con las manos.

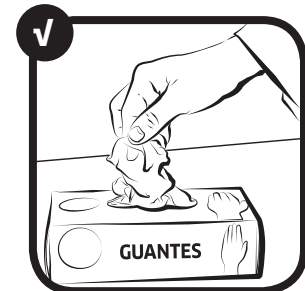
- Evite tocarse el cabello, la cara o el cuerpo y luego tocar alimentos. Si se toca estas áreas, debe lavarse las manos de inmediato.
- Si tose o estornuda en sus manos, láveselas inmediatamente.



### Use los guantes correctamente.

Si no se usan correctamente, los guantes pueden propagar patógenos. Esto es lo que debe hacer:

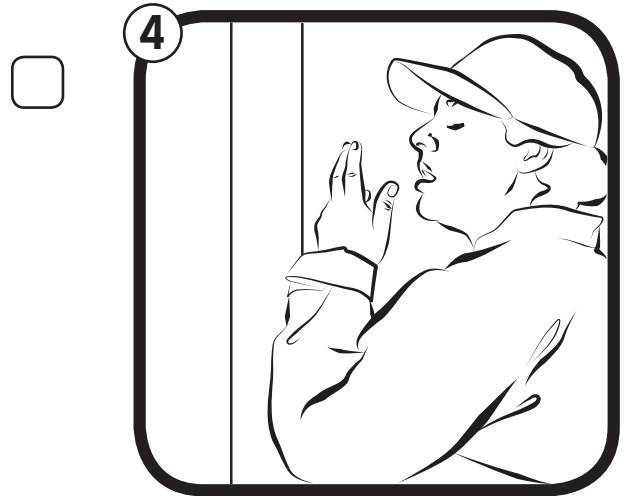
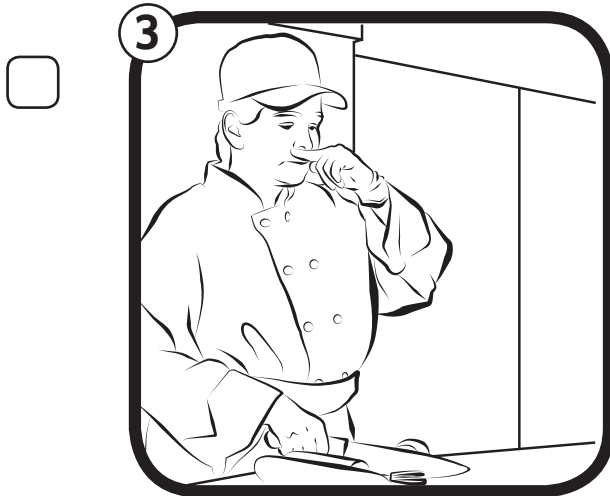
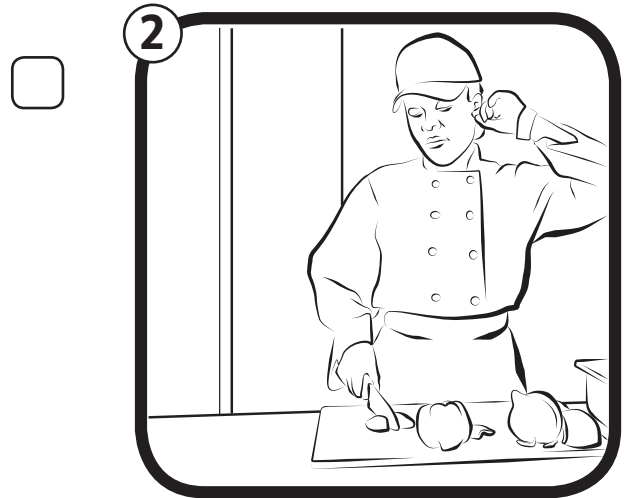
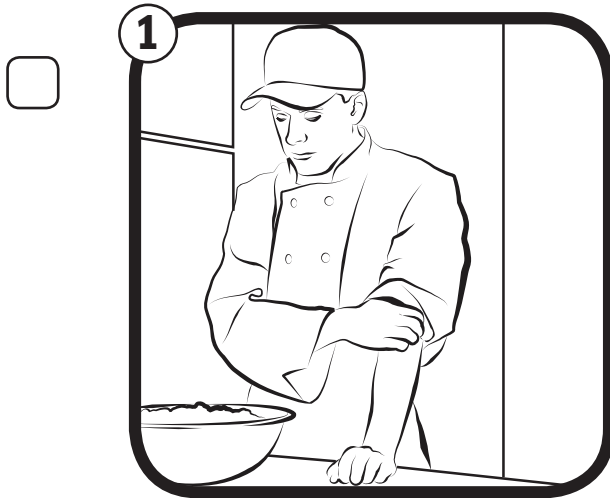
- Tire los guantes después de completar una tarea. No los vuelva a usar. No se quite los guantes entre un uso y otro ni los ponga en el bolsillo del uniforme. No se ponga guantes si no se lavó las manos.
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes y cuando se los vaya a cambiar por un par limpio.
- Cámbiese los guantes en los momentos correctos. Los guantes se deben cambiar antes de empezar una tarea nueva y por lo menos cada cuatro horas al estar haciendo la misma tarea. Siempre cámbiese los guantes después de tocar carne, aves o mariscos crudos y antes de tocar alimentos listos para comer.



Estas son sólo algunas de las prácticas que se deben hacer con frecuencia. Hable con su gerente y pídale más información sobre cómo mantener seguros los alimentos en el establecimiento.

# Semana 2 | Actividad 1: ¿Con qué acción se pueden transmitir patógenos a los alimentos?

**Instrucciones:** Ponga una "X" junto a las acciones que puedan transferir patógenos del cuerpo de los empleados a los alimentos.



**Instrucciones:** Ponga una “X” en el cuadro “Cambiar los guantes” si el empleado debe cambiarse los guantes después de completar la tarea. Ponga una “X” en el cuadro “Seguir trabajando” si el empleado no tiene que cambiarse los guantes después de completar la tarea.



Joe termina de preparar el pollo...

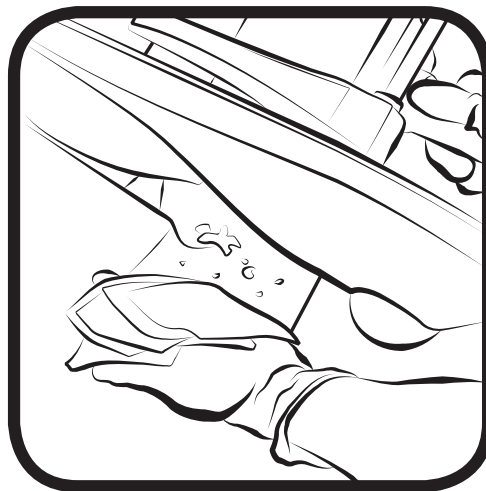


... y después prepara albóndigas.

- Cambiarse los guantes
- Seguir trabajando



Dave corta un asado...



... y después rebana queso.

- Cambiarse los guantes
- Seguir trabajando