

Higiene Personal

Una buena higiene personal es el primer paso para una buena salud. Y como manipulador de alimentos, unas correctas practicas de limpieza mantendrán a tu departamento y clientes seguros.

Lavado de Manos



- Lavar con jabón o detergente y agua tibia.
- Enjabonar, frotar y enjuagar por 20 segundos.
- Secar con una toalla desechable.
- No tocar la llave o grifo al apagar el agua, utilice una toalla o tu muñeca.

Uso de Guantes



- Utilice guantes durante toda preparación y manipulación de alimentos de acuerdo a las políticas de su tienda.
- Cámbiese de guantes al manipular diferentes tipos de alimentos.
- Cámbiese de guantes al manipular alimentos cocidos y alimentos crudos.
- Utilice guantes al servir alimentos a los clientes; cámbiese de guantes al servir al siguiente cliente.
- No toque cajas con los guantes puestos.
- Utilice guantes al cubrir heridas o vendajes.
- Utilice guantes cuando trabaje con químicos.

Ropa/Delantales



- Comience su turno con ropa limpia y uniforme. Cámbiese cuando sea necesario para mantenerse limpio.
- No limpie sus manos en la ropa.
- Si un delantal se ensucia, cámbiese por uno limpio.

Cabello



- Mantenga el cabello limpio.
- Recoja el cabello y utilice gorros de acuerdo a las políticas de su tienda.

Fumar



- Fume, coma y beba solo en áreas destinadas para ello, no en su departamento o bodegas.
- Lave sus manos antes de retomar a su trabajo.

Enfermedades



- Si se encuentra enfermo, repórtelo a su gerente y quédese en casa.
- Si estornuda o tose, cubra su manos y nariz con un pañuelo.
- Si pañuelos no se encuentran disponibles, tosa o estornuda hacia su hombro.

Manejo de Dinero



- Los clientes a menudo piensan que el dinero es sucio.
- Mejor no maneje dinero y luego comida.
- Lávese las manos y cámbiese de guantes al cambiar de labor.