

	<b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>	<b>PAG. No:</b>
	<b>SISTEMA: CONSULTA EXTERNA DE ESPECIALIDAD</b>	<b>1 DE 1</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: SERVICIO DE NUTRICIÓN</b>	<b>CODIGO</b>

## 6.- PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PERSONAL

### CONSIDERACIONES GENERALES

- Poseer el Carnet de Salud.
- Mantener la higiene en su aseo personal.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón adecuado tantas veces como requieran las condiciones de trabajo.
- El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.
- En caso de que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador se le facilitará el tratamiento y protección impermeable.

### Todos los funcionarios deben:

- Emplear el uniforme asignado en correctas condiciones de uso y limpio.
- Usar delantal de plástico cuando realiza la tarea de lavado.
- Evitar el uso de anillos, cadenas, reloj, aros, pues pueden caer en la preparación.
- Usar gorro para el cabello mientras permanezcan en la cocina.
- No se puede transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

### Lavado de manos:

- 1) Luego de manipular alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocidos.
- 2) Al tocar el tacho de basura.
- 3) Al atender el teléfono.
- 4) Al saludar con la mano.
- 5) Al tocar ingredientes o elementos ajenos a la elaboración, preparación o distribución.
- 6) Al tocar el equipamiento.
- 7) Al ordenar la heladera.
- 8) Antes y después de ir al baño.

### Prohibiciones:

- 1) Fumar y masticar goma de mascar.
- 2) Comer en el puesto de trabajo.
- 3) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- 4) Estornudar o toser sobre los alimentos.
- 5) Cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.