

HIGIENE DEL MANIPULADOR: BOCA-NARIZ , ROPA DE TRABAJO Y OTRAS PRÁCTICAS.

VERDADERO O FALSO:



En la boca y en la nariz del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus*. Los estafilococos se contagian muy fácilmente al hablar, toser o estornudar, y son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.



Si quieres probar la comida con el dedo, antes tienes que lavártelo bien.



Hay que evitar estornudar, toser o hablar directamente encima de los alimentos.



No se puede mascar chicle, comer caramelos ni fumar mientras se manipulan alimentos.



La ropa de trabajo será negra para que no se vean las manchas.



Si hace calor, puedes desabrocharte la ropa de trabajo



La ropa de trabajo será utilizada sólo en el puesto de trabajo y para manipular alimentos.



Puedes utilizar el calzado de la calle pasando por una alfombrilla desinfectante.



El manipulador de alimentos debe informar a sus superiores si sufre o tiene síntomas de cualquier enfermedad que pueda originar contaminación de los alimentos, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos, afecciones en la piel... y no debe entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.



Puedes secarte el sudor con el trapo o en el uniforme, luego lo echarás a lavar.



No tocar objetos sucios y luego manipular alimentos u objetos limpios



Mantener su puesto de trabajo limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.



Cumplir las normas de higiene personal comentadas: lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal, actitudes higiénicas en general ropa adecuada y limpia.