

CODIGO DE BUENAS PRACTICAS DEL MANIPULADOR HIGIENE PERSONAL

Asegurate de **NO LLEVAR JOYAS** (pendientes, anillos, piercing, pulseras, relojes) y de llevar las **uñas cortas, limpias y sin pintar**



Debes **LAVARTE LAS MANOS** de forma frecuente y cuidadosa usando **agua caliente y jabón** y siempre:



- *Después de usar el WC.
- *Después de fumar, comer o toser.
- *Después de haber estado manipulando dinero.
- *Después de manipular envases, desechos y basura.



MAL

Toda herida sobre la piel debe ser desinfectada y protegida.

Llevaremos el **PELO** bien **RECOGIDO**.



Usaremos ropa de **USO EXCLUSIVO**



Evitaremos hablar, toser o estornudar **SOBRE LA COMIDA**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpiaremos máquinas, superficies de trabajo y utensilios con los productos, la frecuencia y métodos establecidos en el **MANUAL DE LIMPIEZA**



No limpiaremos en presencia de **COMIDA**.

CONSERVACIÓN y ALMACENAMIENTO

Controla que la **TEMPERATURA** establecida en todo el proceso de elaboración de **LAS COMIDAS PREPARADAS**.



Cuando recepciones un producto guardalo rápidamente en la zona correspondiente.

IMPORTANTE LAS MATERIAS PRIMAS QUE NECESITAN REFRIGERACIÓN

Controla en todo momento las **FECHAS**

de **CADUCIDAD** de los productos de forma que la **ROTACIÓN** sea correcta y que se consuma primero lo que antes caduca **SEGÚN CRITERIO FIFO**.



Los productos abiertos se conservarán **PROTEGIDOS CONSERVANDO SIEMPRE FC Y LOTE**.

NO APOYAR NINGÚN PRODUCTO SOBRE EL SUELO, colócalos sobre estanterías, palets, cajas etc.



Mantén separados correctamente las materias primas, y en especial con los productos finales para evitar **CONTAMINACIONES CRUZADAS**

Ningún alimento se almacenará junto a los **PRODUCTOS DE LIMPIEZA**

RESIDUOS

Mantén los **CUBOS CERRADOS Y LIMPIOS**



ABRE SIEMPRE los cubos usando el **PEDAL**