



Anexo 3 Recomendaciones a tener en cuenta

- **EL QUE COBRA, NO DEBE MANIPULAR ALIMENTOS:** Debe haber por lo menos dos personas en todo momento para que aquel que toque dinero, no toque la comida.
- **ES OBLIGATORIO EL USO DE COFIA O GORRA PARA EL PELO, BARBIJOS Y ALCOHOL EN GEL DISPONIBLE PARA CLIENTES.**
- **LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO DEBEN USAR ARITOS, ANILLOS, RELOJ NI PULSERAS.** Y también deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- **ES OBLIGATORIO EL USO DE GUANTES DE POLIETILENO O LATEX, PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Deben ser cambiados con frecuencia – Es recomendable el uso de alcohol en gel para los manipuladores de alimentos. (Ver Higiene de manos)
- **NINGÚN ALIMENTO DEBE ESTAR EXPUESTO AL DESCUBIERTO:** Siempre deben exponerse en canastos con campana, o recipientes cerrados para evitar la contaminación cruzada con elementos ambientales.
- **LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVAN CALIENTE, DEBEN ESTAR BIEN CALIENTES** (superando los 65°C).
- **DEBE REFRIGERARSE LOS ALIMENTOS CRUDOS EN CONSERVADORAS CON HIELO O HELADERAS. De 0-5°C**
- **LOS ALIMENTOS CÁRNICOS DEBEN ESTAR COCIDOS POR COMPLETO.** (Tienen que haber cambiado el color rosado intenso, por un color opaco, y estar secos - NO JUGOSOS)
- **NO UTILIZAR LA MISMA TABLA Y CUCHILLA PARA ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS.**
- **LAS FRUTAS O VERDURAS A SERVIR, DEBEN HABER SIDO LAVADAS CON AGUA POTABLE CON ANTERIORIDAD,** sin que queden restos de tierra ni suciedad.
- **PROHIBIDO FUMAR DENTRO DE LOS PUESTOS GASTRONÓMICOS**
- **SI SE RECALIENTAN LOS ALIMENTOS, DEBEN LLEGAR A TENER 65°C EN EL CENTRO DEL MISMO, SOBRE TODO LAS EMPANADAS.**
- **CADA PUESTO DEBE CONTAR CON DOS CESTOS DE BASURA:** UNO PARA SUS CLIENTES Y OTRO INTERNO.

Lavado de manos

- Remangar el uniforme hasta el codo
- Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo
- Frotar las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos



- Cepillar cuidadosamente manos y uñas. El cepillo deberá permanecer en una solución desinfectante (cloro o yodo por ejemplo) mientras no se use. Se renovará al menos dos veces por turno. A falta de cepillo, el lavado con agua y jabón se hará al menos por 20 segundos, restregando fuerte manos y uñas.
- Enjuagar bien al chorro de agua desde las manos hacia los codos
- Lo ideal es poder secar las manos con toalla de papel. Los secadores de aire demoran en secar las manos, requieren más de un ciclo para lograrlo y casi siempre el manipulador termina de secarlas con la ropa. En los casos en que no se dispone de toallas de papel, se debe contar con una toalla que permanezca siempre limpia y sea renovada cuando esté muy mojada o su estado de limpieza no sea óptimo.
- Desinfectar las manos en una solución apropiada de ser necesario. Puede también utilizarse alcohol con este propósito.