

Buenas prácticas de manipulación de alimentos en la granja

Buenas prácticas de higiene

- Cubra con vendas y guantes impermeables toda lesión en las manos o muñecas
- No coma, beba, fume o mastique chicle al mismo tiempo que manipula alimentos
- Dé parte a su supervisor de toda enfermedad (por ej., vómitos, diarrea)
- Use las instalaciones sanitarias provistas (excusado, w.c.)
- Lávese las manos con frecuencia:
 - antes de empezar su turno
 - después de usar el baño
 - antes y después de cada descanso
 - después de tocar la basura
 - antes y después de usar guantes
 - después de estornudar o toser
 - después de fumar
 - después de ponerse repelente de insectos o filtro solar
 - en todo momento en que se le ensucien las manos



Buenas prácticas de manipulación de alimentos

- No use joyas en el trabajo
- Coloque la basura en recipientes adecuados
- Controle las plagas e insectos
- Ahuyente a los animales salvajes y domésticos
- Limpie y calibre el equipo según el programa establecido
- Almacene los productos químicos de forma segura
- Aplique los productos químicos de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta