



LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y LIMPIEZA EN LOS PANADEROS

LOS PANADEROS MANIPULAN DE MANERA DIARIA ALIMENTOS Y UTENSILIOS QUE PUEDEN ESTAR CONTAMINADOS. POR LO MISMO, ES MUY IMPORTANTE QUE MANTENGAN HÁBITOS DE HIGIENE ESTRUCTOS. AQUÍ SE INDICA QUÉ ES LO QUE DEBE Y LO QUE NO DEBE HACER.

LO QUE DEBES HACER:



Protege los alimentos contra moscas, ratones, baratas y mascotas.



Usa permanentemente mascarilla durante la manipulación y elaboración de alimentos.



Usa un uniforme de color claro, siempre limpio, con delantal, pechera y gorro en perfectas condiciones de conservación y aseo.



Chequea que no tengas enfermedades contagiosas, supuraciones (espinillas) y heridas de las manos, brazos, cara o cuello.



Usa las uñas cortas y limpias.



Cúbrete la boca con un pañuelo limpio si toses o estornudas.



Vacúnate anualmente contra la Fiebre Tifoidea (menores de 30 años).



Mantén las basuras en un tarro o bolsa plástica bien tapada.



Lávate las manos de manera seguida, especialmente antes de manipular alimentos y después de ir al baño.



LO QUE NO DEBES HACER:



TOCAR OBJETOS SUCIOS O ANIMALES.



TOCAR DINERO.



METERTE LOS DEDOS EN LA NARIZ, BOCA, OÍDOS, NI RASCARTE LA CABEZA.



ESCUPIR EN LA COCINA.



FUMAR.