

Procedimientos Operativos Estandarizados – Salud & Higiene Personal del Empleado

OBJETIVO & ALCANCE

Estos Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) describen la política que el personal debe de cumplir para asegurarse de que todos los empleados mantendrán una buena higiene personal y que seguirán las prácticas de Salud del Empleado adecuadas para una seguridad alimentaria correcta.

PROCEDIMIENTOS

1. Seguir las Regulaciones del Distrito Sanitario del Condado de Washoe que Regulan a los Establecimientos Alimentarios.

POLÍTICAS

1. Aseo:
 - a. Llegar limpios – cabello limpio y ropa externa limpia.
 - b. Las uñas deben estar cortas, limpias, sin esmalte y limadas para que los bordes y superficies puedan limpiarse adecuadamente y no estén rasposos. No se permiten uñas postizas en el área de producción de alimentos.
 - c. Lavarse bien las manos (incluyendo debajo de las uñas) y hasta los brazos con abundante jabón y agua caliente durante 20 segundos:
 - i. Cuando entre a las instalaciones antes de iniciar el trabajo.
 - ii. Inmediatamente antes de preparar o manipular el equipo.
 - iii. Tan seguido como sea necesario durante la preparación de alimentos cuando ocurra una contaminación.
 - iv. En el baño después de usar la tasa y cuando regrese a su estación de trabajo.
 - v. Cuando cambie de trabajar con alimentos crudos y alimentos listos para comer y alimentos cocinados.
 - vi. Después de tocarse el rostro, nariz, cabello u otra parte del cuerpo y después de estornudar o toser.
 - vii. Después de llevar a cabo cualquier tarea de limpieza.
 - viii. Entre cada tarea realizada y después de utilizar guantes desechables.
 - ix. Después de fumar, comer o beber.
 - x. En cualquier otro momento en el que se lleve a cabo una tarea antihigiénica (ej. sacar la basura, manipular químicos de limpieza, limpiar mesas, levantar artículos de comida que se hayan caído al suelo, etc.)
 - d. Lavarse las manos únicamente en lavabos diseñados para lavarse las manos.
 - e. Secarse las manos con toallas desechables. Cerrar los grifos utilizando una toalla de papel para prevenir la recontaminación de las manos limpias.
2. Indumentaria Adecuada:
 - a. Portar ropa adecuada – uniforme limpio con mangas y zapatos de trabajo antideslizantes y cerrados que sean cómodos para estar parados y trabajando en pisos que pueden ser resbalosos.
 - b. Los mandiles usados por los empleados deben colgarse en un área designada cuando no se estén utilizando. No pueden llevarse al área de los sanitarios, a áreas para comer o a los casilleros.

- c. Usar guantes desechables, o equipo dispensador como pinzas, espátulas o papel tisú cuando se estén manipulando alimentos listos para comer que no van a ser recalentados.
 - d. Cambiarse los guantes desechables tan seguido como lo es el lavado de manos. Lavarse las manos antes de ponerse y quitarse los guantes.
3. Restricciones para el cabello y joyería:
- a. Se deben de utilizar restricciones para el cabello efectivas durante la preparación de alimentos y en las áreas de servicio.
 - b. La barba y bigote deben estar limpios y recortados. Las restricciones para barba son requeridas en cualquier área de producción de alimentos.
 - c. No se permite ningún tipo de joyería (excepto anillo de casados u otro anillo liso o brazaletes de identificación médica) durante la manipulación de alimentos.
4. Enfermedad:
- a. Los empleados de servicios alimentarios deben reportar a la Persona a Cargo cuando tengan algún síntoma producido por alguna enfermedad, infección u otra fuente que esté:
 - i. Asociado con, diarrea, vómito u otra enfermedad gastrointestinal
 - ii. Ictericia
 - iii. Dolor de garganta con fiebre
 - iv. Una lesión inflamada, infectada o alguna otra lesión que tenga pus y que esté expuesta o que esté drenando fluido. Si dicha lesión está en las manos o muñecas, se debe de utilizar un dedil que proteja la lesión y guantes desechables de un solo uso. Las lesiones en porciones expuestas en los brazos deben ser protegidas con una cubierta impermeable.
 - b. Los empleados con síntomas gastrointestinales (vómito y/o diarrea) serán excluidos por un mínimo de 48 Horas después de que los síntomas hayan desaparecido.
 - c. Los empleados con ictericia serán excluidos hasta que los resultados de laboratorio indiquen que la persona ya no está infectada con Hepatitis A.
 - d. Los empleados con infecciones respiratorias agudas o con dolor de garganta y fiebre serán excluidas hasta que los síntomas desaparezcan. Los empleados pueden volver a ser reasignados a sus actividades para que no exista riesgo de transmisión de una enfermedad por medio de los alimentos.
5. Cortadas, Escoriaciones y Quemaduras:
- a. Se debe de vendar cualquier cortada, irritación, erupción, lesión, escoriación o quemadura que haya roto la piel.
 - b. Utilizar guantes desechables para cubrir las vendas en las manos. Cambiar cuando sea necesario.
 - c. Informar a la Persona a Cargo de todas las lesiones.
6. Fumar, comer y masticar goma de mascar:
- a. Comer y beber está prohibido en áreas en donde puede ocurrir una contaminación de alimentos expuestos, de equipo limpio, de utensilios, servicios únicos no cubiertos y artículos de un solo uso.
 - b. Solo se puede fumar en las áreas designadas. No se debe fumar o masticar tabaco dentro de las áreas de preparación de alimentos y de servicio.
 - c. Se puede utilizar un contenedor cerrado para beber en la cocina si el contenedor es manipulado para prevenir una contaminación.
 - d. Abstenerse de masticar goma de mascar o consumir dulces mientras se trabaja en las áreas de preparación de alimentos.

7. No Contacto con los Alimentos Listos para Comer (LPC) con las Manos Descubiertas
 - a. Las personas que manipulan alimentos deben utilizar guantes desechables de un solo uso, tenazas, espátulas, cucharas de servicio, papel Deli y/o palillos para prevenir el contacto con los alimentos listos para comer con las manos descubiertas durante la preparación de alimentos y/o servicio.

MONITOREO

1. La Persona a Cargo deberá:
 - a. Inspeccionar visualmente a los empleados cuando estos se reporten para trabajar. Esto con la finalidad de asegurarse de que todos los empleados están cumpliendo con las políticas de salud e higiene.
 - b. Monitorear visualmente el lavado de manos de los empleados durante todas las horas de operación.
 - c. Monitorear visualmente a los empleados durante todas las horas de operación para asegurarse de que se están siguiendo los procedimientos adecuados para evitar el contacto con alimentos listos para comer con las manos descubiertas.
 - d. Observar visualmente los lavabos para lavarse las manos para asegurarse de que todos los lavabos para lavarse las manos estén adecuadamente suministrados durante todas las horas de operación.

ACCIÓN CORRECTIVA

- 1) Volver a capacitar a los empleados de servicios de alimentación que no estén siguiendo los procedimientos de este POE.
- 2) Asegurarse de que los empleados que no se estén lavando las manos en los momentos adecuados se laven inmediatamente las manos utilizando los procedimientos adecuados.
- 3) Asegurarse de que los empleados que estén teniendo contacto con los alimentos listos para comer con las manos descubiertas sean recapacitados para asegurarse de que cumplan con los procedimientos adecuados y así evitar el contacto con los alimentos listos para comer con las manos descubiertas y que exista un cumplimiento de los procedimientos adecuados del lavado de manos.
- 4) Asegurarse de que los empleados que tengan síntomas de enfermedades sean excluidos por el periodo de tiempo descrito en este POE.

FECHA DE IMPLEMENTACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE EXAMINACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE REVISIÓN: _____ **POR:** _____