

Grado	Semana	Ficha
3°	20	5

Normas de higiene y seguridad

1. Escucha lo siguiente



Toda empresa requiere tener en cuenta procedimientos que nos lleven a mantener normas de seguridad e higiene.

Empresa según la Real Academia de la Lengua Española (RAE) significa **acción o tarea que entraña dificultad y cuya ejecución requiere decisión y esfuerzo.**

¿Manipula usted alimentos?

Se considera que una persona manipula alimentos cuando trabaja en un negocio alimentario y tiene que manipular alimentos o las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos, como por ejemplo los cubiertos, platos y ollas.



Una persona que manipula alimentos puede realizar varias funciones relacionadas con el negocio. Por ejemplo: confeccionar, cocinar, preparar, servir, empaquetar, exhibir y almacenar alimentos.

Las personas que manipulan los alimentos también pueden estar involucradas en la fabricación, producción, cosecha, extracción, procesamiento, transporte, reparto, deshiele y conservación de alimentos.



Normas de higiene

¿Qué normas de higiene personal debemos tener en cuenta?



- ✓ Los buenos hábitos de higiene y limpieza de las personas que manipulan los alimentos harán disminuir los riesgos de contaminación. Lo más importante que deben recordar es:
 - ✱ Hacer todo lo que sea razonablemente posible para evitar que su cuerpo, cualquier cosa proveniente de su cuerpo o cualquier cosa que lleven puesta haga contacto con los alimentos o las superficies que puedan tocar los alimentos.
 - ✱ Hacer todo lo que sea razonablemente posible para evitar todo contacto con los alimentos a punto de consumir; vestir ropa exterior limpia, según el trabajo que se esté haciendo.
 - ✱ Cerciorarse de que cualquier vendaje en cualquier parte expuesta del cuerpo esté tapado con una cobertura impermeable.
 - ✱ No comer sobre los alimentos o cualquier utensilio que pueda ponerse en contacto con los alimentos.
 - ✱ No estornudar, soplar o toser sobre los alimentos sin proteger, ni sobre las superficies que puedan ponerse en contacto con los alimentos;
 - ✱ No escupir, fumar o usar tabaco o preparaciones similares donde se preparan los alimentos.
 - ✱ No orinar ni defecar excepto en el sanitario.

Higiene, manipulación y conservación de los alimentos:

Los contaminantes pueden ser: físicos (tierra, pelos, papel, etc.), químicos (pesticidas, algunos aditivos alimentarios, productos de limpieza y desinfección, tóxicos naturales de algunos alimentos, etc.) y biológicos (virus, bacterias, parásitos, hongos e insectos).

Ahora veamos que...

Se espera que las personas que manipulan los alimentos se laven las manos cuando exista la posibilidad de que éstas puedan contaminarlos.

Esto incluye lavarse las manos:

- ✱ Antes de empezar a trabajar con alimentos a punto para comer si acaban de trabajar con alimentos crudos.
- ✱ Inmediatamente después de haber usado el sanitario;
- ✱ Antes de empezar a trabajar con los alimentos o volver a trabajar con alimentos después de haber realizado otro trabajo.
- ✱ Inmediatamente después de fumar, estornudar, usar un pañuelo (inclusive de papel descartable) comer, beber, usar tabaco o sustancias similares.
- ✱ Después de tocarse el pelo y el cuero cabelludo.



Simbolo del lavado de manos



2. Responde las siguientes preguntas

a) Por qué crees que es necesario tener las manos limpias y el cabello recogido al preparar y servir los alimentos?

b) ¿Qué tipo de contaminantes pueden afectar los alimentos que preparamos?



Algo más a tener en cuenta

- ✿ Usar guantes de ser necesario.
- ✿ Hervir el agua cuando se tenga que utilizar la preparación.
- ✿ Evitar dejar destapados los envases con alimentos.
- ✿ No tener animales dentro del local.
- ✿ Hacer limpieza constante.
- ✿ Fumigar.



Normas de seguridad

¿Qué normas de seguridad debemos tener en cuenta?



✓ **Pon mucha atención a lo siguiente para evitar posibles accidentes**

- ✿ Mantenerse alejado del fuego.
- ✿ Mantener enchufes en buen estado.
- ✿ Revisar constantemente las llaves de gas.



- ✿ En caso que se sospeche de una fuga de gas no prender fuego cerca de esta área.
- ✿ Tener una caja de primeros auxilios.
- ✿ Conocer el funcionamiento de los equipos.
- ✿ Tener un extintor de fuego en el local.
- ✿ Señalar las áreas de seguridad.

3. Elabora brevemente 5 normas de higiene y seguridad para las personas que trabajan contigo si tuvieras tu micro-empresa que elabora mermeladas





Hazlo TÚ mismo

- ✓ *Averigua qué otras normas de seguridad se deben tener en cuenta en un negocio o centro de producción.*
- ✓ *Averigua cuál es el organismo que se encarga de supervisar la higiene y seguridad en los establecimientos públicos, negocios, fábricas, etc.*



**La frase
de la
S e m a n a**

El hombre nunca sabe de lo que es capaz hasta que lo intenta.

Charles Dickens

