

# LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

## Introducción

Existe legislación propia en España y en la Comunidad Europea relativa a la higiene de los productos alimenticios, así como en materia de formación de los manipuladores de alimentos cuya finalidad es el consumo universal de alimentos inocuos.

Cuando la manipulación no es correcta y no se cumple la normativa a lo largo de la cadena alimentaria, el consumidor sufre una **enfermedad de transmisión alimentaria** o **toxiinfección alimentaria**. Para evitarlo debemos de cumplir siempre las normas de prevención propias de cada alimento en cada momento del proceso de elaboración:

## Medidas de prevención :Higiene en el lugar de trabajo

- Limpiar y desinfectar las instalaciones.
- Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo.
- Limpiar correctamente todo el menaje y los útiles del trabajo.

## Medidas de prevención: Buenas prácticas higiénicas laborales

- Lleve el uniforme limpio y en buen estado. Utilice gorro, guantes y mascarilla si se precisa.
- Lávese las manos siempre que se requiera.
- No se toque el pelo, boca o nariz.
- No tosa ni estornude sobre los alimentos
- No coma ningún alimento en el trabajo, incluido mascar chicle.
- No porte anillos, pulseras, relojes ni piercing.
- No pruebe el alimento con la misma cuchara con la que está cocinando.
- Tápese las heridas.
- Avise al superior si padece alguna enfermedad transmisible.
- Si presenta diarreas o problemas respiratorios después de viajar al extranjero, comuníquelo a su médico para evitar una posible contaminación de los alimentos.

## Medidas de prevención: Higiene personal

- Dúchese diariamente y cepílese los dientes.
- Lleve las uñas cortas y sin esmalte.
- Lávese las manos, siempre que se cambie de tarea en la cocina, cambio de alimento y después de ir al aseo.