

Introducción

En la piel, nariz, garganta e intestino de las personas existen microorganismos que, aun pasando inadvertidos al portador, son capaces de contaminar los alimentos y provocar en sus consumidores:



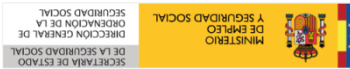
1 Vómitos



2 Diarrea



3 Otros síntomas Infecciosos



PLAN GENERAL DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS DE LA SEGURIDAD SOCIAL 2015



MAZ MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº11
www.maz.es @mutuamaz /mutua-maz /mutuamaz



En la manipulación de alimentos... Mantenga una buena higiene personal



LOGO



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Área de Actividades Preventivas

Para evitarlo:



1 Mantener las uñas cortas y limpias



2 No comer ni fumar en el puesto de trabajo



3 Recogerse adecuadamente el cabello



4 Lavarse las manos al inicio de la jornada y **SIEMPRE** que se usen los servicios de aseo



5 No toser, estornudar ni hablar sobre los alimentos



6 Proteger las heridas con una cubierta impermeable



7 Usar ropa limpia de trabajo



8 En caso de enfermedad acudir al médico