



## Código Alimentario de Wisconsin

# Hoja informativa

## Higiene y limpieza de los empleados

### La importancia de una higiene adecuada

Los empleados pueden prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos practicando una buena higiene personal. Esto incluye lavarse las manos de forma adecuada, el mantenimiento de las uñas, usar cintas para el cabello y ropa adecuada, minimizar el uso de joyas y comer/beber/consumir tabaco solo en los lugares designados.

### Lavado de manos

- Las manos deben lavarse correctamente en un lavamanos designado.
- Hay que lavarse las manos y los brazos expuestos bajo el grifo durante un mínimo de 20 segundos, utilizando jabón, enjuagando y secando completamente con una toalla de uso único.

### Uñas

- Las uñas deben mantenerse cortas y limpias.
- El uso de esmalte de uñas o de uñas artificiales cuando se trabaja con alimentos expuestos no está permitido, a menos que el empleado de alimentos lleve guantes de uso único.

### Cintas para el cabello

- Los empleados del sector alimentario están obligados a llevar elementos de contención del cabello, como redes para el cabello, gorros y redes para la barba, que sean eficaces para mantener el cabello bajo control.

### Ropa de trabajo

- Los empleados del sector alimentario deben llevar ropa exterior limpia para evitar la contaminación de los alimentos, el equipo, los utensilios, la mantelería y los artículos de servicio y de uso único.



### Almacenamiento de objetos personales

- Los objetos personales (por ejemplo, teléfonos móviles) deben mantenerse alejados de las zonas de procesamiento y almacenamiento de alimentos. Utilice los casilleros, vestuarios u otros lugares designados para almacenar todos los artículos personales.

### Uso de joyas

- Las joyas deben limitarse solo a un anillo de banda lisa.
- Las etiquetas de identificación de alerta médica están permitidas como collares.

### Heridas

- Cubra todas las heridas por completo. Si una herida supura y no se puede cubrir, no puede trabajar con alimentos.

### Consumo de alimentos, bebidas o tabaco

- Los empleados deben comer, beber o consumir tabaco solo en las áreas designadas donde no pueda producirse la contaminación de los alimentos, el equipo, los utensilios, la mantelería y los artículos de servicio y de uso único.
- Un empleado del sector alimentario puede beber de un contenedor de bebidas cerrado (es decir, un vaso con tapa y pajilla) si el contenedor se manipula para evitar la contaminación y se almacena de manera que se evite la posible contaminación de los alimentos.

