TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

FOR THE FISHERIES SECTOR

Asistencia técnica para desarrollar la capacidad de inocuidad alimentaria para el Sector Pesquero

CARICOM

CRFM

CARIFORUM

Higiene en el procesamiento de pescado

Entrenamiento para Ocean Delight, Suriname

Preparado por : Megapesca Lda Portugal

Los resultados del aprendizaje

Al final de esta sesión, debería poder :

- Comprender la importancia de la higiene y la salud personal al manipular pescado.
- Aprenda el uso adecuado de ropa protectora y técnicas efectivas para lavarse las manos.
- Sepa por qué es importante informar a su supervisor sobre cualquier enfermedad o sospecha de infección.

Ropa protectora

Ejemplos:

- Redecilla
- Mascarilla
- Chaqueta blanca lavable
- Delantal y guantes limpios
- Botas limpias

Propiedades de la ropa protectora

- ✓ Protege los alimentos del riesgo de contaminación.
- ✓ Fácil de limpiar y mantener limpio.
- ✓ Sin botones
- ✓ Sin bolsillos exteriores
- ✓ Cubrir completamente la propia ropa
- ✓ Cubrimiento de la cabeza: para reducir el riesgo de cabello en los alimentos.
- ✓ No debe usarse afuera.

¿Por qué cree que usa ropa protectora en el trabajo?

El cuerpo humano contiene muchas bacterias. La ropa protectora limpia protege las áreas de manipulación de alimentos de las bacterias en la piel y el cabello, así como la ropa que se usa al aire libre.

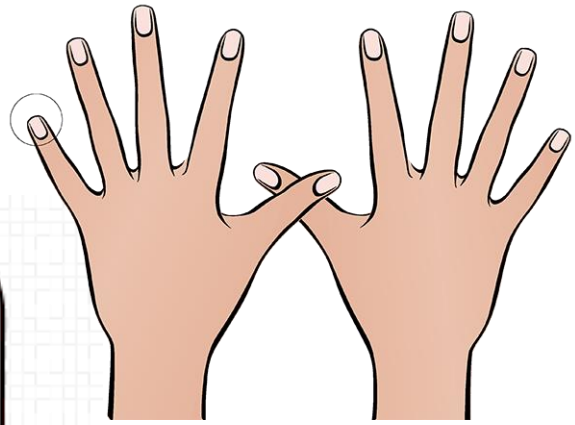
Si usa guantes desechables :

- Lavarse las manos antes y despues de usar
- Reemplazar inmediatamente si está dañado
- Reemplazar regularmente y siempre en los descansos.
- Use guantes nuevos al ingresar al área de procesamiento

Los guantes se contaminan al igual que las manos y no deben usarse para reemplazar el lavado de manos.

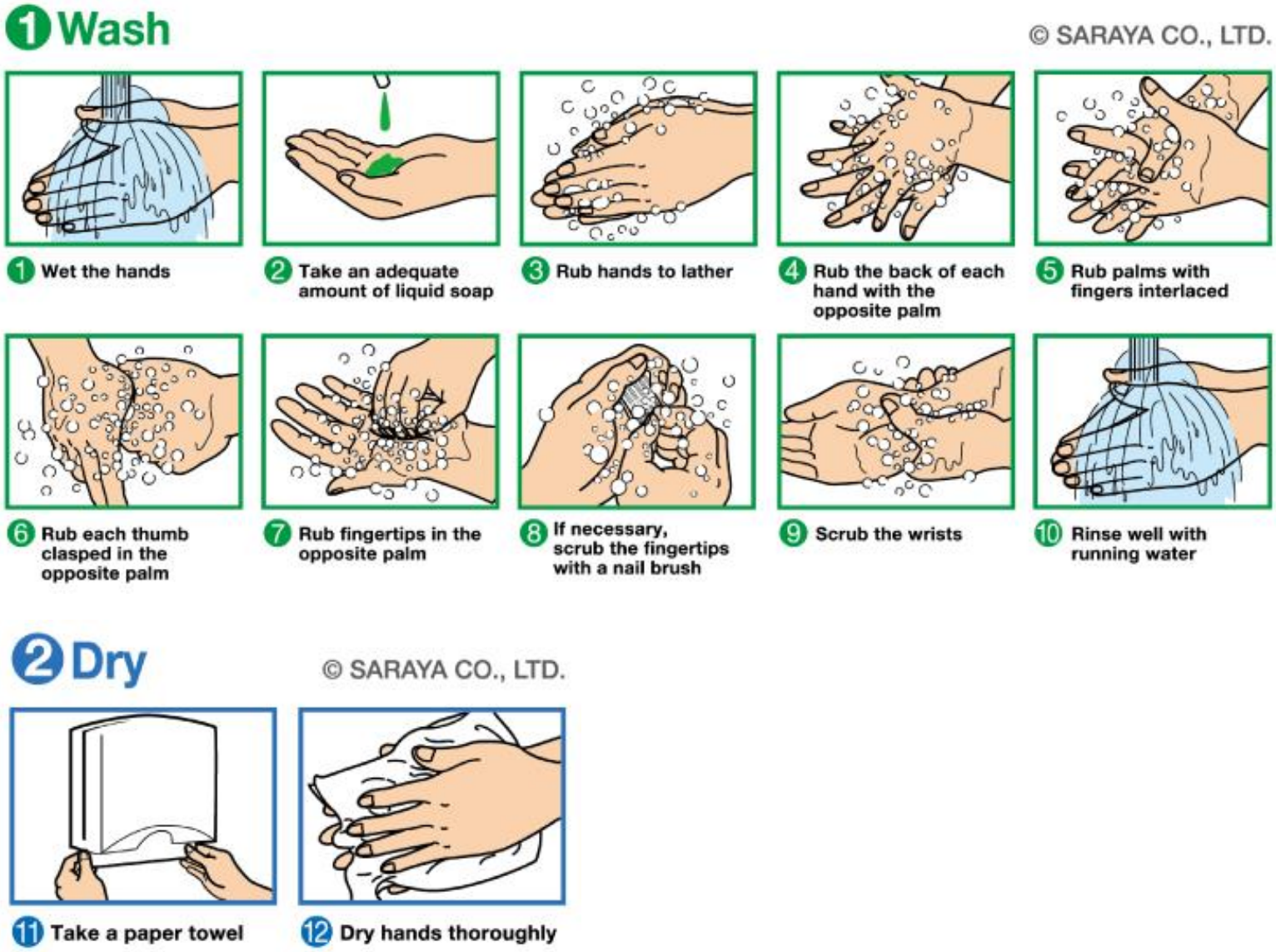
Ayuda a prevenir
peligros microbiológicos, químicos y físicos
asegurándose de seguir las reglas para una buena
higiene personal en todo momento!

La buena higiene personal incluye :



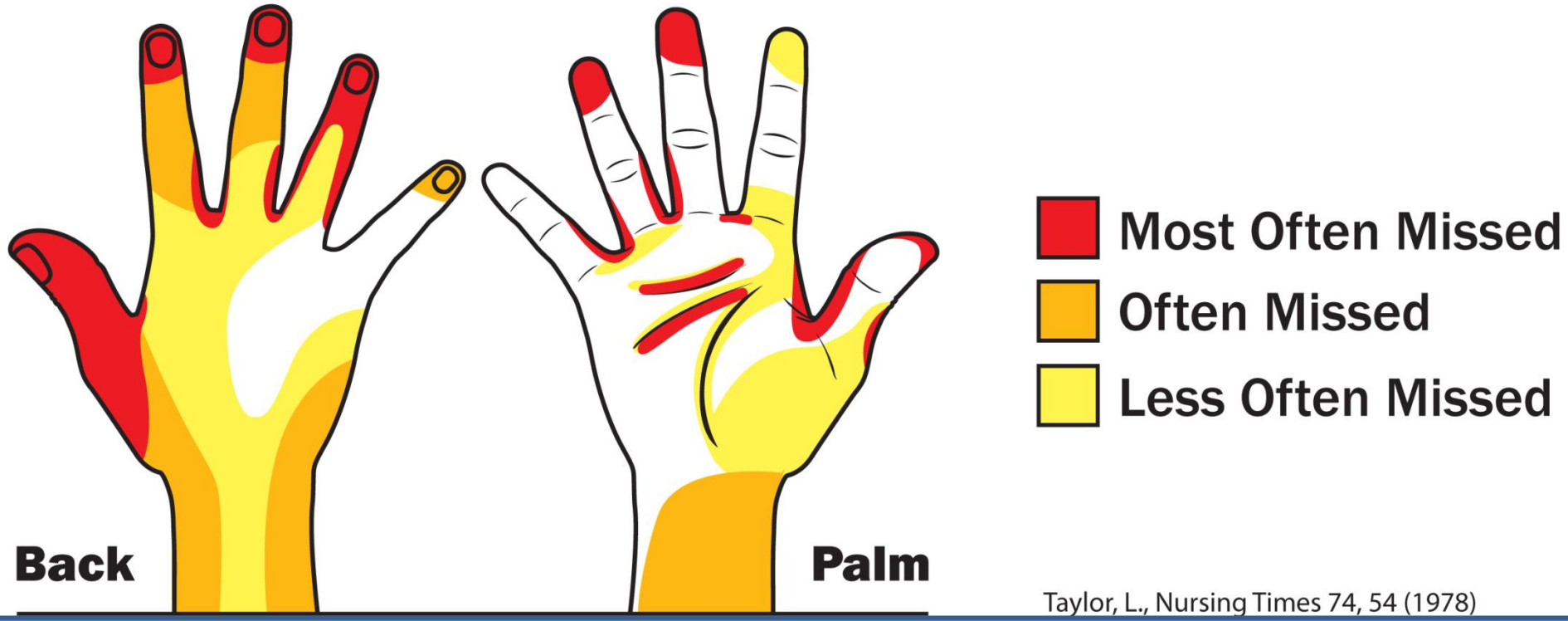
Los trabajadores pueden contaminar el pescado que manipulan, si no se maneja correctamente.

Lavado de manos eficaz



Actividad Glo Germ ™

Areas most often missed with inadequate handwashing.



Taylor, L., Nursing Times 74, 54 (1978)

Las uñas, las cutículas, los pliegues y las hendiduras de los dedos y las manos son áreas donde los patógenos pueden esconderse.

Lávese siempre las manos después de:

1. Entrar o salir del área de trabajo
2. Usar el baño
3. Manipulación de alimentos crudos
4. Cambio de tareas entre productos crudos y listos para comer
5. Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
6. Estornudar, toser o sonarse la nariz.
7. Limpieza
8. Manipulación de equipos / utensilios sucios
9. Manejo de basura o desechos de pescado
10. Comer, beber o fumar
11. Tocar cualquier cosa que pueda contaminar sus manos

Informe inmediatamente a su supervisor cualquier síntoma de enfermedad o infección que pueda transmitirse a través de los alimentos o su entorno de trabajo!

¿Cuál de las siguientes enfermedades o afecciones debe informar a su supervisor?

✓ = Informe ✗ = No reportes

Comió comida sospechosa	✓	Lunares	✗
Cortes sépticos / forúnculos	✓	Infección en la piel	✓
Dolor de espalda	✗	Ojo negro	✗
Secreción de ojos, nariz u oídos	✓	Diarrea, vómitos o intoxicación alimentaria	✓
Dedo roto	✗	Gripe / resfriado grave	✓
Malestar en el extranjero	✓	El contacto familiar cercano tiene diarrea, vómitos o intoxicación alimentaria	✓
Quemaduras de sol en el extranjero	✗		

Los manipuladores de alimentos con diarrea y vómitos no deben regresar al trabajo hasta que no hayan tenido síntomas durante al menos 48 horas.

Después de la enfermedad, algunas personas aún pueden portar bacterias dañinas en sus cuerpos.

Por lo tanto, los manipuladores de alimentos que regresan al trabajo después de una intoxicación alimentaria DEBEN observar altos estándares adicionales de higiene personal. En particular, lavado de manos eficaz

Flujo de personal

- Ingrese a la fábrica solo por la entrada principal de personal
- Camina hasta el vestuario designado
- Lávese las manos con jabón y séquese con la toalla de papel.
- Tire una toalla de papel usada a la basura sin tocarla con las manos.
- Saque su ropa personal para el trabajo de fábrica del casillero designado
- Cambie la ropa de la ciudad por ropa personal y coloque la ropa de la ciudad en el casillero personal
- Saque el uniforme de fábrica blanco limpio del contenedor de uniformes
- Ponte ropa y botas de fábrica.
- Use redecilla y gorro bucal
- Lávese las manos con jabón, enjuague con agua, desinfecte con desinfectante y séquese las manos con papel toalla.
- Tire una toalla de papel usada a la basura sin tocarla con las manos.
- Use guantes limpios
- Camine por la estación de limpieza de botas para ingresar al área de procesamiento

Actividad

Detecte lo que el manipulador de alimentos está haciendo mal!

WASH YOUR HANDS
FLOUR
gross!

Alguna pregunta?