

GUÍAS DE

SAÚDE PÚBLICA

Serie

I

MANUAIS E
PROTOCOLOS

SERIE I: Sección T. ALIMENTARIAS: Informe 8

**RECOMENDACIÓN AOS MANIPULADORES
DE ALIMENTOS CANDO PADECEN
ALGUNHA ENFERMIDADE QUE PODE SER
TRANSMITIDA POLOS ALIMENTOS**

(Data de edición: outubro 2005)

(Actualización do informe nº 4 de marzo de 2004)

XUNTA DE GALICIA

Edita: XUNTA DE GALICIA
Consellería de Sanidade
Dirección Xeral de Saúde Pública
Servizo de Epidemioloxía

SERIE I: Sección T. ALIMENTARIAS: Informe 8

RECOMENDACIÓNS AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CANDO PADECEN ALGUNHA ENFERMIDADE QUE PODE SER TRANSMITIDA POLOS ALIMENTOS

(Data de edición: outubro de 2005)

(Actualización do informe nº 4 de marzo de 2004)

1. Os manipuladores que padezan unha enfermidade de transmisión alimentaria, ou que estean afectados, entre outras patoloxías, de infeccións cutáneas ou diarrea, que podan causar a contaminación directa ou indirecta dos alimentos, deberán informar sobre a súa enfermidade ou síntomas ao responsable do establecemento, coa finalidade de valorar conxuntamente a necesidade de someterse a exame médico e, en caso necesario, a súa exclusión temporal da manipulación de produtos alimenticios. (RD 202/2000, por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Artgo. 3 punto 3).

As persoas das que o responsable do establecemento saiba ou teña indicios razoables de atoparse nas condicións do parágrafo anterior, deberán ser excluídas de traballar en zonas de manipulación de alimentos. (RD 202/2000, por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Artgo. 3 punto 3).

2. Se solicitan asistencia sanitaria, indicaranlle ao seu médico de cabeceira a súa condición de manipuladores de alimentos.

3. Saúde pública valorará a necesidade de ter a alta microbiolóxica antes da súa incorporación ao posto de traballo, segundo a enfermidade que estea a padecer e, especialmente, se o establecemento está implicado nun abrocho de enfermidade de orixe alimentaria.

4. Se padecen algunha enfermidade que poda transmitirse polos alimentos e, no caso de non poder dedicarse a outras actividades diferentes á manipulación, de non poder solicitar unha baixa laboral ou de non poder cesar a actividade, seguirán as seguintes indicacións, ademais de calquera outra medida que sexa precisa para evitar a contaminación dos alimentos:

a) Comprobarán e seguirán as indicacións en materia de hixiene e de limpeza e desinfección do sistema de autocontrol do seu establecemento ou das guías de prácticas correctas de hixiene.

b) Cando manipulen alimentos que: non precisen un cociñado previo ao seu servizo, na fase de elaboración de alimentos que unha vez cociñados non van a ter outro tratamento térmico previo ao seu consumo ou manipulación de alimentos sen

envasar e listos para comer (exs. friames, fase de empratado, fase de recheo con cremas de pasteis ou bojería sen envasar, etc.):

- Non os tocarán directamente coas mans e para a súa manipulación utilizarán luvas desbotables, pinzas ou outro tipo de utensilio.
 - Cando utilicen luvas estas serán só para esta actividade, ademais, cambiaranse con frecuencias e terase en consideración que o seu uso non exime do lavado de mans.
 - Recoméndase o uso de mascariñas.
- c) Seguirán as normas de hixiene especificadas no *RD 202/2000, por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos, Artigo 3 Requisitos de los manipuladores de alimentos.*
- d) Seguirán ás indicacións sobre o lavado de mans establecidas no seu sistema de autocontrol, especialmente o que se refire a:
- cada vez que toquen algunha superficie que non este limpa, cada vez que toquen envases ou emba-

laxes, produtos crus, etc. antes de tocar produtos preparados ou de ir a manipular algún alimento.

- antes de usar o aseo e, fundamentalmente, despois de usalo.
 - cada vez que toquen o nariz, a boca ou calquera outra parte do corpo.
 - se se utiliza mascariña non deberán tocala coas mans e no caso de facelo lavaranas inmediatamente.
 - unha vez lavadas as mans non tocarán con elas ningunha superficie que poida estar contaminada (grifería, pomos de portas..)
 - o lavado de mans inclúe o antebrazo e o cepillado de uñas. Farase con abundante auga quente e xabón, aclararase e desinfectarase, con algún produto que sexa bactericida.
 - para o secado das mans usarase panos de papel.
- e) Seguirán as instrucións sobre limpeza e desinfección establecidas no seu sistema de autocontrol, tanto para os locais como superficies e utensilios e vaixela.

GUÍAS DE

SAÚDE PÚBLICA



HIGEA
Deusa da Saúde



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE
Dirección Xeral de Saúde Pública

