















- No utilizar uniforme sucio, es conveniente que los Cambie a diario.
- Su cabello debe estar muy bien recogido y protegido con gorros de color claro
- No utilice uñas largas y con esmalte.
- No utilice, anillos, reloj o pulseras durante la producción
- Utilice paños limpios y seco para secar cubiertos.
- Si es posible usar tapabocas, guantes, o pinzas para manipular alimentos y para lavar los utensilios.



- No se deben mezclar en ningún caso los utensilios de los funcionarios con le de los pacientes.
- Los alimentos a ser enviados en las salas en lo
 Posible deben estar envueltos en rollo pack, o papel de
 aluminio, no es conveniente que vayan

 Desprovisto de tapas desde la cocina hasta las salas de
 internados o envasados en platos con tapa.
- Lavar sus manos siempre antes de manipular cualquier alimento y de cambiar de un alimento a otro.



- •Los utensilios de cocina tales como platos, tazas, ollas, teteras y cubiertos deben tener distintas características que los cubiertos destinados para los funcionarios.
- •Los utensilios deben ser higienizados con detergente y lavandina (Hipoclorito de sodio) con acción desinfectante. Luego dejar secar y guardarlos.
- •Nunca se deben lavar los utensilios de pacientes en la misma agua y recipiente **de lavado que el** de los funcionarios.



- Es importante contar con tablas de picar carnes roja y tablas de picar carnes de aves y pescados y otra para vegetales para evitar la contaminación cruzada.
- Los cuchillos que se utilizan para cortar carnes deben ser desinfectados antes de usar en otros alimentos.
- En caso de sufrir cortes en la mano o tener una herida de otra índole siempre debe vendarse con tiritas de colores vivos e impermeables.
- Si esta aquejado de alguna enfermedad debe informar a sus superiores.



 QUE APLICANDO LAS NORMAS DE HIGIENE ESTA AYUDANDO A RECUPERAR LA SALUD DE LOS PACIENTES Y PREVINIENDO LA SALUD DE LOS FUNCIONARIOS Y LA SUYA PROPIA.