

SEGURIDAD E HIGIENE

CULTIVANDO BUENOS HÁBITOS CONOCIENDO LOS PROTOCOLOS



Al trabajar con alimentos la higiene es imprescindible, tanto a la hora de transportarlos como de manipularlos. Todos quienes trabajan en un establecimiento gastronómico deben conocer y seguir las reglas de higiene y seguridad para evitar accidentes e intoxicaciones. Cuidar la higiene personal y de nuestra área de trabajo es responsabilidad de cada uno.

INSTRUCCIONES DE USO

Responde el siguiente cuestionario para averiguar cuánto conoces de las buenas prácticas de higiene en gastronomía. Puede haber más de una respuesta correcta.

ELIGE LA/S RESPUESTAS CORRECTAS

RTA	¿CUÁLES SON LAS MEDIDAS DE HIGIENE QUE DEBEN TENER LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?
<input type="radio"/>	Lavar frecuente las manos y antebrazos.
<input type="radio"/>	Mantener la higiene personal, con baños diarios.
<input type="radio"/>	Cubrir heridas con vendajes impermeables.
<input type="radio"/>	Mantener el uniforme limpio y en buen estado.
<input type="radio"/>	Mantener las uñas cortas y limpias.
<input type="radio"/>	Todas las anteriores son correctas.

RTA	¿CUÁLES SON LOS MALOS HÁBITOS QUE DEBEN EVITAR QUIENES MANIPULAN ALIMENTOS?
<input type="radio"/>	Comer o mascar chicle mientras se manipulan alimentos.
<input type="radio"/>	Tener el pelo suelto.
<input type="radio"/>	Fumar durante el servicio.
<input type="radio"/>	Usar joyas como relojes, pulseras, etc.
<input type="radio"/>	Usar perfumes y desodorantes con ricas fragancias.
<input type="radio"/>	Todas las anteriores son correctas.

RTA	LOS ACCIDENTES SE PUEDEN PREVENIR SI...
<input type="radio"/>	Utilizamos el calzado adecuado.
<input type="radio"/>	No manipulamos platos calientes ni objetos punzantes.
<input type="radio"/>	Circulamos lo menos posible por el local para evitar choques o caídas.
<input type="radio"/>	Sabemos dónde están todas las salidas de emergencia.
<input type="radio"/>	Tenemos un protocolo de incendios para saber cómo actuar en esos casos.

RTA	¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?
<input type="radio"/>	Cuando usamos la misma tabla para cortar carne y verduras.
<input type="radio"/>	Cuando nos enfermamos por alimentos mal lavados.
<input type="radio"/>	Cuando un alimento que no contiene gluten se contamina por estar en contacto con otros alimentos que lo contengan.
<input type="radio"/>	Cuando utilizamos los mismos utensilios para cocinar o manipular alimentos que contienen y que no contienen gluten, sin higienizarlos correctamente.