

PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACION

Orden y limpieza

Año 2018



**OBLIGACION DE
MANTENER ORDEN
Y LIMPIEZA**

División Capacitación y Docencia
Sanchez Montero

Preguntas para pensar y responder

¿El mantener orden y limpieza en mi lugar de trabajo, puede prevenir accidentes?

• ¿SI?

¿NO?

¿El desorden es capaz de producir tropiezos, resbalones, caídas y hasta incendios?

• ¿SI?

¿NO?

¿Debo tener “especial” cuidado en mantener la limpieza, aseo y orden si trabajo en la preparación de alimentos?

• ¿SI?

¿NO?

Mantener orden y limpieza evita accidentes

Los accidentes por resbalones, tropiezos y caídas son una de las principales causas de lesiones graves en el ámbito laboral.

La mayoría de estos accidentes pueden ser evitados si se respetan las normas de seguridad y los procedimientos de trabajo seguro

RESBALONES Y CAIDAS SE DEBEN A:

	
Recortes y despuntes en el puesto de trabajo.	Materiales botados en el pasillo.
	
Manchas de aceite en el suelo.	Alumbrado deficiente.
	
Calzado inadecuado	Visión obstruida por cargas.
	
Herramientas o materiales sobresalientes del suelo.	Piso deteriorado

Consejos útiles

Evite circular sobre superficies con desniveles o imperfecciones. Avisar si no fuera posible.



Acondicione los muebles y espacios para guardar y localizar los materiales con facilidad.

Elimine lo innecesario y clasifique lo útil.



Evite ensuciar y limpiar. En caso que detecte un sector con líquido o resbaladizo, Señaléclo para evitar circular. Arrojar los residuos al cesto

Consejos útiles

La manipulación y preparación de alimentos bajo medidas de extrema higiene es un factor clave en cualquier proceso ya sea catering, industrial o casero, pues es la única manera de garantizar la salud de la población.

recuerda

2



Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad



Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo



Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.

PREVENIR ES MEJOR QUE CURAR