



## Normas de Seguridad Alimentaria - Salud e Higiene Responsabilidades de las personas que manipulan los alimentos

### Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas sobre los Alimentos de Australia y Nueva Zelanda

*NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.*

Bajo las Normas de Seguridad Alimentaria 3.2.2 *Cuestiones de Seguridad Alimentaria y Requerimientos Generales (Food Safety Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)*, las personas que manipulan los alimentos tienen la responsabilidad general de hacer todo lo que sea razonablemente posible para no elaborar alimentos peligrosos o inadecuados para el consumo humano. Además, las personas que manipulan los alimentos también tienen responsabilidades específicas relacionadas con su propia salud e higiene.

#### ¿Manipula usted alimentos?

Se considera que una persona manipula alimentos cuando trabaja en un negocio alimentario y tiene que manipular alimentos o las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos, como por ejemplo los cubiertos, platos y cuencos. Una persona que manipula alimentos puede realizar varias funciones relacionadas con el negocio. Por ejemplo: confeccionar, cocinar, preparar, servir, empacar, exhibir y almacenar alimentos. Las personas que manipulan los alimentos también pueden estar involucradas en la fabricación, producción, cosecha, extracción, procesado transporte, reparto, deshielo y conservación de alimentos.

#### ¿Qué debe hacer cualquier persona que manipula alimentos si se encuentra enferma?

- *Si una persona que manipula alimentos sufre de una enfermedad causada por los alimentos*

Si una persona que trabaja con los alimentos sufre de una enfermedad causada por los alimentos deberá informar al supervisor, si muestra cualquiera de los siguientes síntomas mientras se encuentra en el lugar de trabajo: vómitos, diarrea, fiebre o dolor de garganta con fiebre. La única excepción será cuando la persona sabe que estos síntomas son debidos a otra causa, por ejemplo, una mujer puede vomitar debido a que está embarazada.

Las personas que manipulan los alimentos también deberán informar a su supervisor si se les ha diagnosticado que tienen o son portadores de una enfermedad causada por los alimentos.

Además de informar sobre la enfermedad causada por los alimentos, la persona no deberá manipular alimentos si existe la posibilidad de que éstos se conviertan en peligrosos o inadecuados debido a su enfermedad. Además, si la persona que manipula alimentos continúa trabajando o haciendo otro tipo de trabajo, deberá hacer todo lo razonablemente posible para cerciorarse de no contaminar ningún alimento.

Nota: entre las enfermedades que se pueden transmitir por medio de los alimentos están la Hepatitis A y todas las causadas por giardia, salmonela y campilobacter.

- *Si una persona que trabaja con alimentos tiene lesiones en la piel o se encuentra mal*

Las personas que manipulan los alimentos deben informar a su supervisor sobre cualquier infección o condición, como por ejemplo un resfriado o cualquier otro problema que pudiera resultar en descargas de las orejas, nariz u ojos, si existe la posibilidad de que puedan elaborar alimentos peligrosos o inapropiados para el consumo humano.

Además, si continúan manipulando alimentos mientras están en tal condición, las personas que manipulan los alimentos deberán hacer todo lo razonablemente posible para evitar la contaminación de cualquier alimento. Por ejemplo, una lesión infectada puede cubrirse con un vendaje y ropa de vestir o con una cobertura impermeable si está en un área al descubierto. En el caso de descargas podrán tomarse medicamentos para evitarlas.

- *Si una persona que manipula alimentos sabe o sospecha de que pueda haber contaminado algún alimento*

Las personas que manipulan los alimentos deben informar a su supervisor si ellos saben o sospechan de que hayan podido convertir cualquier alimento en peligroso o inapropiado para su consumo. Por ejemplo, puede haberseles caído a los alimentos una joya que llevaban.

## Sobre la higiene personal

Los buenos hábitos de higiene y limpieza de las personas que manipulan los alimentos harán disminuir los riesgos de contaminación. Lo más importante que deben recordar es:

- hacer todo lo que sea razonablemente posible para evitar que su cuerpo, cualquier cosa proveniente de su cuerpo o cualquier cosa que lleven puesta haga contacto con los alimentos o las superficies que puedan tocar los alimentos;
- hacer todo lo que sea razonablemente posible para evitar todo contacto con los alimentos a punto de consumir;
- vestir ropa exterior limpia, según el trabajo que se esté haciendo;
- cerciorarse de que cualquier vendaje en cualquier parte expuesta del cuerpo esté tapado con una cobertura impermeable;
- no comer sobre los alimentos o cualquier utensilio que pueda ponerse en contacto con los alimentos;
- no estornudar, soplar o toser sobre los alimentos sin proteger, ni sobre las superficies que puedan ponerse en contacto con los alimentos;
- no escupir, fumar o usar tabaco o preparaciones similares donde se preparan los alimentos; y
- no orinar ni defecar excepto en el sanitario.

## Se espera que las personas que manipulan los alimentos se laven las manos cuando exista la posibilidad de que éstas puedan contaminarlos.

Esto incluye lavarse las manos:

- antes de empezar a trabajar con alimentos a punto para comer si acaban de trabajar con alimentos crudos;
- inmediatamente después de haber usado el sanitario;
- antes de empezar a trabajar con los alimentos o volver a trabajar con alimentos después de haber realizado otro trabajo;
- inmediatamente después de fumar, estornudar, usar un pañuelo (inclusive de papel descartable) comer, beber, usar tabaco o sustancias similares; y
- después de tocarse el pelo, el cuero cabelludo o cualquier abertura corporal.

### ¿Cómo deben lavarse las manos las personas que manipulan los alimentos?

1. Use las instalaciones provistas por el negocio para lavarse las manos.
2. Lávese las manos cuidadosamente utilizando jabón u otro medio efectivo.
3. Use agua corriente tibia.
4. Séquese completamente las manos con una toalla de un solo uso o por otro método con el que no sea probable que se transfieran a las manos organismos que puedan causar enfermedad.

## ¿Necesita más información?

Copias de las normas, notas aclaratorias sobre las mismas y otros folletos informativos y material de apoyo se pueden encontrar en el sitio web de ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)).

En el sitio Web de ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Los detalles para los departamentos estatales o territoriales de salud y ayuntamientos locales se incluyen en la hoja informativa separada Normas de Seguridad Alimentaria - Fuentes de información y asesoría (Food Safety Standards - Sources of information & advice).

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571