

# La importancia del aseo personal

El aseo personal puede afectar un negocio. La falta de higiene no sólo puede ofender a los clientes y a los compañeros de trabajo sino que también los puede enfermar. La higiene personal buena ayuda a evitar las enfermedades acarreadas por alimentos, establece buenas relaciones con los clientes y cumple con la ley.



## Las enfermedades acarreadas por alimentos

Lo que hacen las personas cuando reciben, preparan y sirven alimentos puede proteger la salud o enfermar a la gente. Una causa común de enfermedades como las de E. coli, salmonella y hepatitis es la falta de higiene personal de las personas que manejan alimentos. Las personas que manejan alimentos pueden contaminarlos con sus propias bacterias o propagando bacterias de los alimentos contaminados a los sanos.

## Para evitar las enfermedades acarreadas por alimentos:

- ◆ Lávese las manos bien con agua tibia y jabón antes y después de manejar alimentos y antes y después de usar guantes.
- ◆ Utilice guantes cuando maneje alimentos que estén listos para servir.
- ◆ Evite manejar alimentos si está enfermo, si tiene diarrea o si tiene heridas abiertas.
- ◆ Vístase con prendas limpias.
- ◆ Antes del turno de trabajo, tome una ducha.

## Cómo dar una buena impresión

Si los empleados están desaseados, los clientes pensarán que los alimentos también lo están. Cuando los clientes pagan a desconocidos para que les cocinen, preparen o sirvan alimentos, están confiando en ellos. La buena higiene personal atrae a los clientes.

## Cumplimiento de la ley

La seguridad de los alimentos está incluida dentro de los códigos de salubridad de las leyes estatales, locales y federales. En los Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA, por la sigla de su nombre en inglés Food and Drug Administration) ha establecido un código de alimentos para evitar la propagación de enfermedades acarreadas por alimentos. El código de alimentos permite que las agencias reguladoras cierren los establecimientos o retiren a los trabajadores de la industria de servicios de alimentos si no cumplen las normas relativas a la higiene personal y a otros factores que causen enfermedades acarreadas por alimentos.