

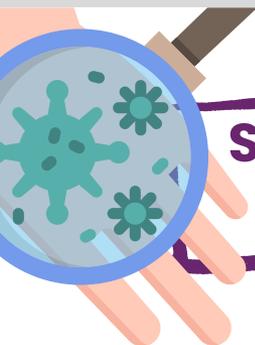
Cada día, las acciones que realizas durante el turno tienen un **tremendo impacto** para el proceso, ¿lo sabías?

- ¿Me lavé las manos?
- ¿Me tapé al estornudar?
- ¿Lo coloqué en la tarima?
- ¿Limpié correctamente?
- ¿Estoy usando el utensilio que corresponde?
- ¿Me siento bien de salud?

**¡TUS ACCIONES
IMPACTAN LA INOCUIDAD!**



¿Cómo impactan tus acciones?



Si no te lavas las manos

Podrías contaminar todo lo que tocas: alimentos, mesas, utensilios, etc.



Si no te tapas al estornudar

Tus microorganismos llegarán a todos lados: al producto, superficies, a tus compañeros, etc.

Si dejas productos en el piso



Se llenarán de polvo, de microorganismos, quizá de materia extraña.

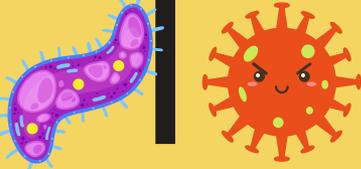
¿Lo ves?

¡Tú eres clave importante para que los alimentos no se contaminen!



Alimento contaminado

Con bacterias, virus, parásitos.



Desde diarrea, vómito, fiebre, parálisis, dolor, daño a riñones.

Con materia extraña: vidrio, madera, rebabas, plagas.



Fracturas dentales, atragantamiento, cortaduras, asfixia.

Con químicos: de limpieza, pintura, plaguicidas.



Intoxicación, náuseas, diarrea, dolor de cabeza



¡Todas pueden llevar a hospitalización y/o muerte!

¡Alto a la contaminación!

**Las prácticas de higiene
y buenas prácticas de
manufactura
tienen el objetivo de
evitar la contaminación.**



**¡Cumplirlas
es
tu meta!**

La satisfacción
de hacer un buen trabajo
todos los días,

