



ANEXO 4

Guía de evaluación para manipuladores de alimentos

Actividad de Riesgo para la Salud	MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Aspectos de la aptitud	<p>Este tipo de actividad implica riesgos para la inocuidad alimentaria. Este estándar de aptitud se basa en las enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos por lo que requieren de un control y establecimiento de barreras.</p> <p>Aplica a: cocineros, ayudantes de cocina, coperos, personal de cafeterías.</p>
Frecuencia	<ul style="list-style-type: none"> La vigencia del carnet sanitario será de acuerdo a lo establecido por la Autoridad de Salud competente, la misma que se especifica en el documento.
Estándares y lineamientos	<ul style="list-style-type: none"> PS.030 Procedimiento sobre inocuidad alimentaria PS.046 Procedimiento de control de alcohol y drogas prohibidas
Persona que realiza la evaluación	<ul style="list-style-type: none"> Autoridad de salud competente
Requerimientos del examen	<p>La evaluación médica debe concentrarse en:</p> <p>1.- Presentación del carnet sanitario vigente emitido por la Autoridad de Salud local.</p>
Evidencias de la aptitud	<ul style="list-style-type: none"> La Historia Clínica es confidencial, por lo que solamente debe ser de conocimiento del médico examinador, el médico de la empresa (contratista o YPFB TRANSPORTE S.A.) y el trabajador examinado. Se evidencia la aptitud a través del carnet sanitario vigente emitido por la Autoridad de Salud local.