


| | | |
|--|---------------------------|--------------|
|  ANEXO N°4 GUÍA DE EVALUACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Documento al que pertenece: <i>PS.029 Examen Médico Periódico y Evaluación de Aptitud para el Trabajo</i> | | |
| Revisión 6 | Vigente desde: 08.04.2024 | Página: 1/ 1 |

| 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 | 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"> • <i>ITS.082 Inocuidad Alimentaria</i> • <i>PS.046 Control de Alcohol, Drogas Prohibidas y Consumo de Tabaco.</i> |
| 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>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 y el trabajador examinado. • Se evidencia la aptitud a través del carnet sanitario vigente emitido por la Autoridad de Salud local. |