

# Hoja informativa

## Antisépticos para manos

**Los antisépticos para manos no sustituyen al lavado de manos.** Los antisépticos para manos deben utilizarse solo después de haberse lavado las manos correctamente. Lavarse las manos con agua y jabón es la forma más eficaz de prevenir la propagación de bacterias y virus, las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los antisépticos para manos son eficaces para eliminar las bacterias y algunos virus en las manos limpias.

Si los antisépticos para manos se utilizan de forma incorrecta, pueden convertirse en otra Fuente de contaminación de los alimentos.

**Los antisépticos para manos no pretenden sustituir al jabón en el puesto de lavado de manos.** No son eficaces para eliminarla suciedad u otros materiales orgánicos. Las manos de los trabajadores del sector alimentario suelen estar mojadas; a menudo se contaminan con material graso o con alimentos ricos en proteínas. La presencia de agua, alimentos, materiales grasos, heces y materiales grasos, heces y sangre en las manos puede reducir considerablemente la eficacia de los antisépticos para manos.

**Los antisépticos para manos se consideran un aditivo alimentario.** El antiséptico para manos o sus ingredientes deben estar aprobados por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA). Sin embargo, si se utiliza un antiséptico de manos que no cumple los criterios de la FDA, debe usarse después de un lavado de manos adecuado. También debería usarse:

1. Seguimiento de un enjuague minucioso de las manos en agua limpia antes del contacto de las manos con los alimentos o mediante el uso de guantes; o
2. Limitado a situaciones que no impliquen un contacto directo de los alimentos con las manos descubiertas.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin  
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa  
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708  
<https://www.datcp.wi.gov>