

Hoja informativa

Procedimiento operativo estándar: lavado de manos

Los empleados del servicio de comidas que preparan o sirven alimentos recibirán formación sobre el lavado de manos. La formación puede incluir: *marque las opciones que correspondan.*

- Visualización de un video
- Demostración de los procedimientos adecuados de limpieza de manos
- Otro método de formación eficaz. *Describa aquí:*

- Se colocan carteles de lavado de manos en idiomas que todo el personal de los servicios alimentarios entienda, cerca de todos los lavamanos de las áreas de preparación de alimentos, de servicio y de los baños.
- El lavado de manos solo se realiza en los lavamanos designados. Los fregaderos de preparación de alimentos, de uso general y de lavado de vajilla no se utilizan para lavarse las manos.
- Los lavamanos disponen de una corriente de agua caliente, jabón y toallas de papel de uso único. Proporcione un contenedor de residuos en cada lavamanos. Los secadores de aire caliente están permitidos solo en los baños.
- Los lavamanos son accesibles en todo momento cuando los empleados están presentes.
- El lavado de manos correcto incluye la limpieza del dorso de las manos, las palmas, los antebrazos, entre los dedos y debajo de las uñas con agua tibia, jabón y un cepillo de uñas. Las manos deben lavarse y secarse:
 - Antes de empezar a trabajar.
 - Inmediatamente antes de dedicarse a la preparación de alimentos, incluyendo el trabajo con alimentos expuestos, el equipo y los utensilios limpios, y los artículos de servicio y de uso único sin envolver.
 - Tan a menudo como sea necesario durante la preparación de los alimentos para eliminar la tierra y la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tarea.
 - Antes de ponerse o cambiarse los guantes para trabajar con alimentos.
 - Después de usar el baño.
 - Después de estornudar, toser o usar un pañuelo/toallita, consumir tabaco, comer o beber.
 - Después de tocar el cabello, la cara o el cuerpo.
 - Al cambiar de tareas. Es especialmente preocupante pasar de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para consumir.
 - Después de cualquier actividad de limpieza como barrer, trapear o limpiar los mostradores.
 - Después de tocar platos, equipos o utensilios sucios.
 - Después de manipular la basura.
 - Después de manipular productos químicos.
 - Después de realizar otras actividades que contaminen las manos.
- El personal del servicio de comidas sigue los procedimientos de limpieza adecuados, como se indica a continuación:
 - Enjuagar las manos y las partes expuestas de los brazos bajo la corriente de agua limpia (al menos 85 °F).
 - Aplicar la cantidad de compuesto de limpieza recomendada por el fabricante del mismo. Frotar enérgicamente durante al menos 10 o 15 segundos mientras:
 - ◆ Elimina la suciedad debajo de las uñas con un cepillo de uñas.
 - ◆ Crea fricción en las superficies de las manos y los brazos o prótesis sustitutivas de las manos y los brazos, las puntas de los dedos y las zonas entre los dedos.
 - Enjuaga a fondo bajo la corriente de agua tibia y limpia.

