

Hoja informativa

No se debe entrar en contacto con las manos descubiertas con los alimentos listos para consumir

La contaminación cruzada entre los alimentos listos para consumir y las manos no lavadas o mal lavadas provoca enfermedades transmitidas por los alimentos. Puede evitar contaminar los alimentos colocando una barrera entre sus manos y estos.

¿Qué son los alimentos listos para consumir?

Los alimentos listos para consumir son aquellos que se ingieren sin necesidad de lavarlos o cocinarlos. Algunos ejemplos de alimentos listos para consumir son los siguientes:

- Frutas y verduras frescas preparadas y servidas crudas.
- Ensaladas e ingredientes para ensaladas.
- Queso rallado.
- Carnes frías y sándwiches.
- Pan, tostadas, panecillos y productos de panadería.
- Guarniciones como lechuga, perejil, rodajas de limón, papas fritas y pepinillos.
- Frutas o verduras para las bebidas mezcladas durante las actividades de preparación.
- Hielo.
- Cualquier alimento que no se cocine completamente o se recaliente después de su preparación.

¿Qué puedo utilizar para evitar la contaminación cruzada?

Puede evitar la contaminación cruzada utilizando guantes de uso único, papel de cocina, pinzas, espátulas y otros utensilios.

También debe seguir un lavado de manos adecuado. Además de utilizar guantes, papel de cocina o utensilios, hay que lavarse las manos.

Los desinfectantes de manos no pretenden sustituir al lavado de manos.

¿Cuándo está permitido el contacto con las manos descubiertas?

Se permite el contacto con las manos descubiertas al lavar las frutas y verduras crudas. Sin embargo, debe utilizar guantes para reducir el riesgo de transmisión de enfermedades virales por los alimentos.

También debe minimizar el contacto de las manos descubiertas con alimentos expuestos que no estén listos para consumir.

El contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para consumir requiere la **aprobación** previa de un plan escrito por parte de la autoridad reguladora. Por autoridad reguladora se entiende el organismo de cumplimiento de la ley local, estatal o federal o el representante autorizado que tenga jurisdicción sobre el establecimiento alimentario. Deben presentarse los procedimientos, políticas y documentación específicos según el Código Administrativo de Wisconsin, Sección Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor (Agriculture, Trade and Consumer Protection), [ATCP 75](#) Apéndice Parte 3-301.11(D).

¿Dónde puedo encontrar más información?

Puede encontrar más información sobre el Código Alimentario de Wisconsin en línea a través de lo siguiente:

- Hojas informativas:
https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodCode.aspx
- Legislatura del estado de Wisconsin:
http://docs.legis.wisconsin.gov/code/admin_code/atcp/055/75

