

Evite contaminar con las manos

Los establecimientos alimentarios minimizan el contacto directo con las manos descubiertas de alimentos listos para comer ya sea usando guantes desechables o siguiendo los procedimientos que se listan aquí: **ES**

NECESARIA LA APROBACIÓN DE LA AUTORIDAD REGULADORA

En el establecimiento alimentario debe mantenerse **documentación** que indique que los empleados que con sus manos descubiertas tengan contacto con alimentos listos para comer, deben utilizar **DOS (2) O MÁS de las medidas de control** siguientes:

- Doble lavado de manos
- Cepillos para uñas
- Uso de desinfectante de manos (*hand sanitizer*) después de lavarse las manos
- Programas de incentivo que ayuden o animen a los empleados alimentarios a que no trabajen cuando estén enfermos; o bien
- Otras medidas de control aprobadas por la autoridad reguladora



En el establecimiento alimentario debe mantenerse documentación que incluya la capacitación para los empleados y proporcione datos de las acciones correctivas que se tomarán cuando no se sigan las políticas señaladas.

Además, en la documentación debe aparecer la lista de todos los artículos alimentarios que se vayan a tocar con las manos descubiertas.

***EJEMPLO: "Los trabajadores de la empresa A deben usar el siguiente método de doble barrera el cual consiste en el doble lavado de manos y uso de cepillo para uñas, cuando tengan contacto directo con las manos descubiertas con los siguientes alimentos listos para comer: panes para hamburguesa, lechuga, tomates, cebollas, encurtidos, queso, etc.*"**

Los empleados alimentarios pueden tener contacto directo con alimentos listos para comer con las manos descubiertas si el establecimiento **no da servicio a una población altamente susceptible** Y **además cumple con los requisitos arriba detallados y con lo siguiente:**

Los trabajadores alimentarios reconocen que reciben capacitación acerca de:

- a. Un lavado adecuado de las manos
- b. Cuándo lavarse las manos
- c. Dónde lavarse las manos



- d. El mantenimiento adecuado de las uñas
- e. Los riesgos del contacto con las manos descubiertas
- f. Las buenas prácticas de higiene
- g. Las políticas de salud para el empleado
(incluidas las exclusiones Y las restricciones)
- h. La prohibición del uso de joyería



¿Cuándo debe usted lavarse las manos?

- Antes y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer alimentos
- Después de ir al baño
- Antes y después de atender a alguien que esté enfermo
- Después de manipular basura
- Antes y después de tratar una cortadura o herida
- Después de manipular un animal o desperdicios animales Después de sonarse la nariz, toser o estornudar

Al usar un desinfectante de manos (*hand sanitizer*) con base de alcohol: Aplique el producto sobre la palma de una mano, usando la cantidad de producto indicada en la etiqueta.

- Frótese las dos manos juntas.
- Frote el producto sobre toda la superficie de las manos y los dedos hasta que las manos estén secas.