

## 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.