

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Lavado de manos

INTRODUCCIÓN

El lavado de manos es la práctica más importante en cualquier programa de nutrición escolar. Los empleados del departamento de nutrición escolar pueden mejorar la seguridad de los alimentos que sirven al lavarse las manos cada vez que sea necesario, frecuentemente y correctamente.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Las enfermedades transmitidas por alimentos son transmitidas por las personas que manejan los alimentos y que contaminan los alimentos o las superficies que están en contacto con los alimentos. Las personas que manejan los alimentos cuando tienen una enfermedad transmitida por alimentos, una enfermedad gastrointestinal, una lesión infectada, o están cerca de alguien que está enfermo, pueden contagiar a otros con esas enfermedades. Las personas pueden simplemente tocar una superficie que está contaminada con una bacteria o un virus y pasar el contagio a otros. El lavarse las manos minimiza el riesgo de contagiar bacterias o virus que ocasionen enfermedades transmitidas por alimentos. Siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

APLICACIÓN

Es importante saber cómo y cuándo lavarse las manos y las áreas expuestas de los brazos.

¿Cómo?

- Moje las manos y los antebrazos con agua corriente tibia al menos a 100 °F (37.8 °C) y aplique jabón.
- Restriegue las manos y antebrazos enjabonados, debajo de las uñas y entre los dedos por al menos 10-15 segundos. Enjuague completamente bajo agua corriente tibia por 5-10 segundos.
- Séquese las manos y antebrazos minuciosamente con toallas de papel desechables.
- Seque las manos usando un secador de manos de aire tibio.
- Cierre la llave del agua usando las toallas de papel.
- Use la toalla de papel para abrir la puerta cuando salga del baño.

¿Cuándo?

- Al comenzar a trabajar, ya sea al principio del turno o después de los descansos.

Antes de

- ◇ Trasladarse desde un área de preparación de alimentos hacia otra
- ◇ Ponerse o cambiarse guantes desechables

Después de

- ◇ Usar el baño
- ◇ Estornudar, toser o usar un pañuelo de tela o papel
- ◇ Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo





Lavado de manos cont.

- ◇ Manejar carnes, pollo o pescado crudos
- ◇ Comer, beber o masticar chicle
- ◇ Actividades de aseo, como barrer, trapear o sacudir mostradores
- ◇ Tocar vajillas sucias, equipo o utensilios
- ◇ Tirar la basura
- ◇ Tocar dinero
- ◇ En cualquier momento que sus manos se contaminen

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2004). *Wash your hands: Educating the school community*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Lavado de manos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.