

HACCP-Based SOPs

(Washing Hands – Spanish Addendum)

Lavandose Las Manos

PROPÓSITO: Para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos por las manos contaminadas.

ALCANCE: Este procedimiento aplica a cualquier persona que maneja,, prepara y sirve los alimentos.

PALABRAS CLAVES: Lavandose las manos, Contaminación cruzada.

INSTRUCCIONES:

1. Entrene a los empleados de servicio de comida usando los procedimientos en este SOP.
2. Siga las reglas de su departamento de salud local y estatal.
3. Colocar letreros en una idioma entendida por todos los empleados cerca de las estaciones de lavarse manos, en areas donde se preparan los alimentos y en los baños.
4. Use estaciones de lavarse las manos para solo lavarse las manos. No use el fregadero de lavar trastes o de preparación de alimentos
5. Tener agua tibia, jabón, y un medio para secarse las manos. Mantener un bote de basura en cada estación de lavarse las manos o cerca de la puerta de los banos.
6. Mantenga la estación para lavarse las manos accessible mientras esten los empleados presentes
7. Lave las manos:
 - Antes de empezar a trabajar
 - Durante la preparación de alimentos
 - Cuando se mueve de una area de preparación de alimentos a otra
 - Antes de ponerse o cambiarse guantes
 - Después de usar el baño
 - Después de estornudar, toser o usar un pañuelo o pañuelo de papel
 - Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
 - Después de fumar, comer, beber o masticar chicle o tabaco
 - Después y antes de tocar carne, aves y pescado crudos
 - Después de cualquier actividad de limpieza como barrer, trapiar o limpiar un superficies de trabajo
 - Después de tocar platos sucios, equipo sucios o utensilios sucios
 - Después de tocar o sacar basura
 - Después de manejar dinero
 - Después de cualquier tiempo que las manos se contaminan
8. Siga los procedimientos correctos para lavarse las manos como indicado en lo siguiente:
 - Mojarse las manos bajo un chorro de agua tibia al menos 100 °F y aplicar jabón

HACCP-Based SOPs

(Washing Hands – Spanish Addendum)

Lavandose Las Manos, continuado

INSTRUCCIONES, continuado:

- Frotarse vigorosamente las manos y los antebrazos, debajo de las uñas y entre los dedos por lo menos 10-15 segundos. Enjuagarse bien bajo agua tibia por 15-10 segundos.
 - Secarse las manos y los brazos con toallas de papel de un solo uso.
 - Secarse las manos por lo menos 30 segundos se usa un secador de manos de aire caliente.
 - Use una toalla de papel para cerrar la llave del agua.
 - En el baño, use una toalla de papel para abrir la puerta.
9. Siga las recomendaciones del FDA cuando usen antisépticos en las manos. Lo siguiente son estas recomendaciones
- Use antisépticos de mano solo después de lavarse y secarse las manos, no en lugar de lavárselas.
 - Solo use antisépticos de mano que cumplen con el código de alimentos del 2001 *FDA Código de Alimentos*. Confirme con el fabricante que los antisépticos que usen cumplen con estos requisitos.
 - Use los antisépticos como en la manner especificado por el fabricante.

Monitorización:

1. Un empleado designado, visualmente va observar las practicas de lavarse las manos de los empleados del servicio de alimentos durante las horas de operación.
2. El empleado designado va observar visualmente que la estación de lavarse las manos sean bien abastecidas durante loas horas de operación.

Acciones Correctivas:

1. Vuelva a entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Pregunteles a los empleados que no se lavaron las manos a un tiempo apropiado o no usaron siguieron los procedimientos correctos que se laven las manos inmediatamente.
3. Vuelva a entrenar empleados para asegurar procedimiento correcto para lavarse las manos.