



Control Administrativo Activo: Lavado de Manos (Muestra)



Por qué es importante: Las manos son particularmente importantes en la transmisión de patógenos alimentarios. Empleados de alimentos con las manos sucias o las uñas pueden contaminar la comida que se prepara. Por lo tanto, cualquier actividad que pueda contaminar las manos debe ser seguida por un lavado de manos exhaustivo.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de limpiarse las manos y mantenerlas limpias cuando están trabajando... etc.</i>
¿Cuándo se realiza esto?:	<i>Ejemplo (s): Es importante asegurar que los empleados se laven las manos apropiadamente y las mantengan limpias durante todas las horas de funcionamiento incluyendo en horas de preparación de alimentos y horas de limpieza y desinfección de loza/trastes... etc.</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo (s): Es importante asegurar que los empleados se laven las manos apropiadamente y las mantengan limpias en todas las áreas del establecimiento de alimentos.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplos(s): Todos los empleados deben lavarse las manos en el lavamanos designado por al menos 20 segundos con agua caliente y jabón y secar sus manos con toallas de papel en las siguientes ocasiones: antes de iniciar el turno, después de manipular alimentos crudos de origen animal o trastes/loza sucia, antes de ponerse un par de guantes, si tose o estornuda... etc. Después de usar el baño, todos los empleados deben lavarse las manos en el baño y otra vez en su área de trabajo antes de volver a trabajar. Los empleados deben usar guantes o utensilios/ tenazas para tocar alimentos listos para comer... etc. Las uñas deberán mantenerse recortadas y limpias... etc.</i>
Acción Correctiva:	<i>Ejemplos(s): Si un gerente observa que un empleado se contamina las manos y no se las lavo o no se las lavo correctamente, el empleado deberá lavarse las manos otra vez... etc.</i>
Proceso de Monitoreo:	<i>Ejemplo(s): Los gerentes de turno observarán a todos los empleados durante todo el día para identificar si se han contaminado sus manos y/o no han seguido procedimientos de lavado de manos... etc. La persona a cargo revisara diariamente el área del lavamanos para asegurar que estén en buen funcionamiento y estén suficientemente abastecido con jabón y toallas... etc. El gerente de turno observará los empleados para asegurar que no tengan contacto a mano descubierta/desnuda con los alimentos listos para comer. La persona a cargo diariamente chequeará que el área de guantes este suficientemente abastecida y convenientemente situado... etc.</i>
Entrenamiento de Empleados:	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diaria/semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): Los gerentes de turno observarán a todos los empleados durante todo el día para identificar si se han contaminado sus manos y/o no han seguido procedimientos de lavado de manos...etc. La persona a cargo chequeará diariamente el área del lavamanos para asegurar que estén en buen funcionamiento y estén suficientemente abastecido con jabón y toallas... etc. El gerente de turno observará los empleados para asegurar que no tengan contacto a mano descubierta/desnuda con los alimentos listos para comer. La persona a cargo diariamente chequeará que el área de guantes este suficientemente abastecida y convenientemente situada... Si se repiten infracciones de este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este sistema se actualizará en consecuencia.</i>