

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS



Alimentos listos para ser consumidos

Los alimentos listos para ser consumidos no podrán ser calentados o cocinados a una temperatura que no sea suficientemente alta como para exterminar los organismos patógenos antes de ser consumidos. Entre ellos destacan:

- Alimentos previamente cocinados
- Verduras frescas como puedan ser: lechuga, pedazos de manzana, zanahorias
- Condimentos para sándwiches
- Panes, tortillas, etc.
- Galletas, pasteles, pretzels

Es posible prevenir el contacto de las manos con los alimentos listos para ser consumidos* de varias formas como puedan ser: utilizando utensilios u otras barreras entre las manos y el alimento tales como guantes.

En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completo un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son:

1. Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Separación de los alimentos crudos para evitar la contaminación de los listos para ser consumidos.
4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/químicos.
5. Comer, beber y fumar en la cocina.
6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
7. Cuando han de lavarse las manos.
8. Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre "El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos".

Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.

Para mayor información o preguntas relacionadas con la seguridad en la manipulación de los alimentos, contacta a la:

Agencia para la protección de los alimentos

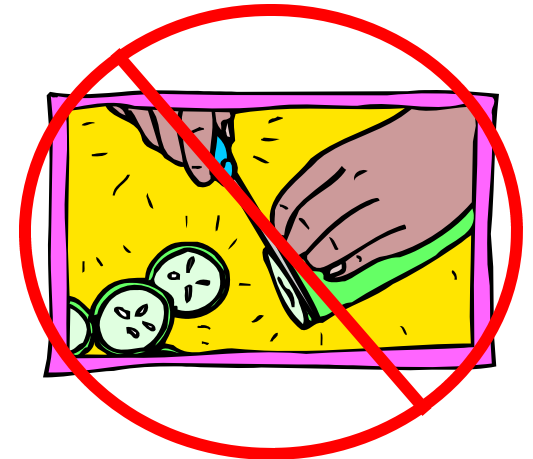
788 E Woodoak Ln (5380 S) #110

Murray, UT 84107

(801) 313-6620

www.slvhealth.org

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS





Tres actuaciones pueden prevenir la transmisión de organismos patógenos a los alimentos listos para ser consumidos.

1. Un lavado adecuado de las manos
2. Prevenir el contacto de las manos con los alimentos listos para ser consumidos
3. Excluir a los empleados enfermos de trabajar en la preparación de los alimentos

En el pasado, las bacterias patógenas eran la causa líder de las enfermedades originadas por la ingesta de alimentos. En nuestros días son los virus los que causan la mayoría de las enfermedades relacionadas con la comida. El lavado de manos no remueve eficazmente los virus de las manos, de esta forma, el prevenir la transmisión de los mismos a la comida es tarea difícil. Previniendo el contacto entre las manos y los alimentos listos para ser consumidos* es un paso importante a la hora de reducir el número de gente que contrae enfermedades relacionadas con la ingesta de comida cada año. Es posible prevenir el contacto de las manos con los alimentos listos para ser consumidos* de varias formas como pueden ser: utilizando utensilios u otras barreras entre las manos y el alimento tales como guantes.

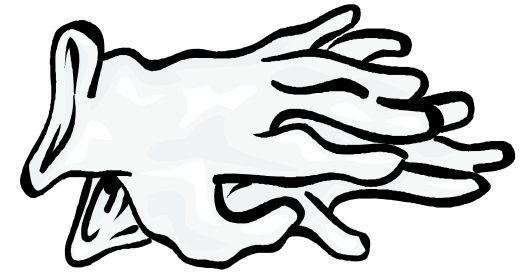


Las limitaciones del lavado de manos

Un adecuado lavado de manos requiere resregarse las manos con jabón y agua corriente durante 20 segundos al menos. Muchas veces los empleados que trabajan con la comida no se toman el tiempo para lavarse adecuadamente las manos cada vez que estas se contaminan. Cuando las manos se hallan muy contaminadas, un lavado de manos adecuado puede no ser suficiente para prevenir la transmisión de los patógenos a la comida.

Las lociones desinfectantes de manos no son todavía una alternativa viable al lavado de manos para los empleados del servicio de comidas. Los antisépticos para las manos no están aprobados para entrar en contacto con los alimentos ni/o las superficies que entran en contacto con los mismos, y tampoco son un método efectivo en prevenir la transmisión del virus de la Hepatitis A ni del Norovirus.

Un lavado de manos con agua caliente y un jabón normal, al tiempo que el uso de métodos barrera para evitar el contacto de las manos con los alimentos listos para ser consumidos -como pueden ser los guantes-, puede prevenir la transmisión de patógenos de los trabajadores del servicio de comida a los consumidores.



Proceso correcto para el lavado de las manos:

1. Humedezca las manos en agua del grifo tan caliente como usted pueda aguantar (al menos 100° F)
2. Aplique una dosis de jabón
3. Restriegue sus manos y parte del brazo expuesta de forma vigorosa durante un mínimo de 20 segundos
4. Límpiense bien debajo de las uñas y entre medio de los dedos
5. Enjuáguese las manos minuciosamente bajo el agua del grifo
6. Séquese las manos y los brazos con una toalla de papel desechable o con un secador de aire caliente