

# Cómo Evitar la Contaminación Propagada por las Manos

## Cómo evitar el contacto con las manos descubiertas

Los empleados tienen que evitar tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas. Manipule la comida lista para consumo usando:

- Papel de envolver
- Espátulas
- Tenazas
- Guantes desechables de uso único
- Equipo dispensador

También es necesario que los empleados reduzcan al mínimo el contacto con comida que no esté lista para consumo, si tienen las manos descubiertas. El uso indebido de los utensilios o guantes puede inducir la contaminación cruzada.

La persona a cargo (PIC) tiene el deber de evitar la contaminación de la comida por contacto con manos descubiertas, mediante las acciones siguientes:

- Monitorear las prácticas de lavado de manos y manipulación de alimentos de los empleados.
- Excluir a los empleados que tienen vómitos y diarrea.

## Guantes desechables de uso único

Al combinarse con el lavado adecuado de las manos, los guantes son una alternativa para evitar que las manos descubiertas contaminen la comida lista para consumo.

Los guantes no reemplazan el lavado adecuado de las manos. No lave ni vuelva a usar nunca los guantes desechables. Los guantes deben ser específicos a cada

tarea. Use los guantes para una tarea y, luego, deséchelos. Lávese siempre las manos antes de ponerse los guantes.

Deseche siempre los guantes y póngase otros nuevos:

- Tan pronto se ensucien o rasguen.
- Antes de empezar una tarea diferente.
- Después de haber manipulado un producto de origen animal crudo.
- Antes de manipular alimentos cocidos o comida lista para consumo.
- Cuando menos, cada cuatro horas durante uso continuo.

## Población altamente susceptible

A los empleados que están atendiendo a una población altamente susceptible no se les permite nunca tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas.

Una población extremadamente susceptible es aquella que está compuesta de personas que tienen más probabilidades que otras de la población general de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, porque:

- Son inmunocomprometidos, niños en edad preescolar o ancianos.

**Y**

- Están recibiendo la comida en instalaciones que prestan servicios tales como cuidados asistenciales, atención médica y servicios nutricionales o de socialización.

## Manipulación de los ingredientes

Se le permite al empleado tocar con las manos descubiertas si está agregando la comida lista para consumo como ingrediente a un plato que se cocinará a la temperatura y el tiempo requeridos.

Por ejemplo:

- Agregar queso o cualquier otro ingrediente listo para consumo a la masa de la pizza.
- Agregar vegetales a un plato de carne cruda antes de cocinarlo.

## Manipulación de los platos terminados del menú

A los empleados que no están atendiendo a una población altamente susceptible se les permite tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas, siempre y cuando cumplan con ciertas condiciones.

Es necesario contar con procedimientos escritos, que incluyan una lista de la comida lista para consumo que se haya tocado con manos descubiertas, una política escrita de salud de los empleados y la documentación de la capacitación y otras garantías adicionales. Los establecimientos de venta de comida pueden contactar a su inspector si desean información detallada de los requerimientos.