

# RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

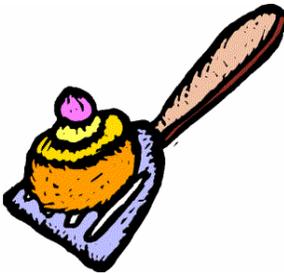
~~~~~ BARE HAND CONTACT WITH READY-TO-EAT FOODS ~~~~~  
~~~~~ (CONTACTO MANUAL DIRECTO CON ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR) ~~~~~



Los operarios de establecimientos habilitados tienen dos opciones: evitar el contacto directo con alimentos listos para consumir, o bien implementar programas para excluir empleados enfermos y fomentar procedimientos correctos de lavado de manos. Antes de iniciar estos programas, los operarios deberán obtener la aprobación del ente regulador que los habilita.

Los alimentos listos para consumir son comestibles que no requieren lavado, cocción ni elaboración adicional por parte del establecimiento y que están preparados para ser consumidos en esas condiciones. La única excepción son las frutas y verduras que sí deben ser lavadas.

**Otras maneras de manipular alimentos listos para consumir incluyen los siguientes elementos:**



- Papel de rotisería
- Pinzas
- Espátulas
- Guantes desechables

**Si el contacto manual directo con los alimentos fuera inevitable, los operarios deberán contar con usos y procedimientos alternativos escritos y APROBADOS.** Los operarios deben trabajar conjuntamente con los inspectores para determinar procedimientos acordes a los procesos que se llevan a cabo. Por su parte, los inspectores pueden proporcionar las pautas para dichos procedimientos.

⇒ NO OLVIDE LA IMPORTANCIA DE UN CORRECTO LAVADO DE MANOS – ya que los guantes o utensilios no lo sustituyen.

⇒ NO UTILICE DESINFECTANTES PARA MANOS EN REEMPLAZO DE UN CORRECTO LAVADO. Los desinfectantes para manos no están diseñados para sustituir al jabón en el proceso de lavado. El Código Alimentario de Wisconsin no exige el uso de desinfectantes para manos.