

RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

~~~~~ Hand Washing (Lavado de manos) ~~~~~

El lavado de manos es el medio más efectivo para evitar la propagación de bacterias y virus, potenciales causantes de infecciones y enfermedades portadas por los alimentos.

Los empleados pueden convertirse en una fuente importante de microorganismos nocivos. Un adecuado lavado de manos puede ser la medida más eficaz que el personal puede tomar para controlar la contaminación directa e indirecta de alimentos, utensilios y equipos.

Cuándo lavarse las manos

- Antes de comenzar a trabajar con alimentos, utensilios o equipos.
- Durante la elaboración de alimentos, tantas veces como sea necesario.
- Cuando pase de trabajar con alimentos crudos a alimentos listos para consumir.
- Luego de manipular utensilios y equipos sucios.
- Luego de toser, estornudar, utilizar pañuelos desechables o productos de tabaco.
- Luego de comer y beber.
- Luego de tocarse la piel.
- Luego de tocar animales.
- Luego de utilizar el baño, lávese las manos en el lavatorio del mismo baño y hágalo nuevamente al retornar a sus tareas.



Procure siempre seguir los seis pasos indicados a continuación al lavarse las manos

Antes de lavarse las manos, quítese todo tipo de joyas y sólo lávese en fregaderos especialmente diseñados para tal fin. No se lave las manos en fregaderos de servicio, para utensilios o para elaboración de alimentos.

1. Arremánguese y mójese las manos con agua caliente.
2. Utilizando jabón (y no productos desinfectantes), forme una espuma que le cubra las manos y los antebrazos.
3. Frótese las manos durante 20 segundos como mínimo. Asegúrese de lavarse la parte posterior y la palma de las manos, los espacios entre los dedos y los antebrazos.
4. Límpiense los espacios entre los dedos y debajo de las uñas con un cepillo para uñas.
5. Enjuáguese las manos y antebrazos con agua caliente.
6. Séquese las manos con toallas desechables de papel o tela. Utilice toallas de papel al cerrar el grifo para evitar que las manos se contaminen nuevamente.