

Procedimiento Operativo Estándar para El

Lavado de Manos

Propósito

Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos a través de manos contaminadas.

Alcance

Este procedimiento se aplica a cualquier persona que manipule, prepare y sirva alimentos.

Palabras Clave

Lavado de Manos, Contaminación Cruzada

Instrucciones

1. Capacitar al personal de Servicio de Alimentos en el uso de los procedimientos de este SOP.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.
3. Colocar letreros o carteles de lavado de manos en un idioma comprendido por todo el personal de servicio de alimentos cerca de todos los lavabos, en áreas de preparación de alimentos y baños.
4. Usar lavabos designados exclusivamente para lavado de manos. No usar lavabos de preparación de alimentos, utilidad y lavado de platos para lavado de manos.
5. Proporcionar agua corriente tibia, jabón y un medio para secar las manos. Colocar un contenedor de basura en cada lavabo de lavado de manos o cerca de la puerta en los baños.
6. Mantener los lavabos accesibles en todo momento cuando los empleados estén presentes.
7. Lavar las manos:
 - Antes de comenzar a trabajar
 - Durante la preparación de alimentos
 - Al moverse de una área de preparación de alimentos a otra
 - Antes de ponerse o cambiar los guantes
 - Después de usar el baño

- Después de estornudar, toser o usar un pañuelo o pañuelo de papel
 - Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
 - Después de fumar, comer, beber o masticar chicle o tabaco
 - Después de manipular carnes, aves o pescado crudos
 - Después de cualquier actividad de limpieza, como barrer, trapear o limpiar mostradores
 - Después de tocar platos sucios, equipo o utensilios
 - Después de manipular basura
 - Después de manipular dinero
 - Después de cualquier momento en que las manos puedan contaminarse
8. Seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos como se indica a continuación:
- Mojar manos y antebrazos con agua tibia corriente de al menos 85°F y aplicar jabón.
 - Frotar las manos y antebrazos enjabonados, debajo de las uñas y entre los dedos durante al menos 20 segundos. Enjuagar completamente con agua tibia corriente durante 5-10 segundos.
 - Secar las manos y antebrazos completamente con toallas de papel de un solo uso.
 - Secar las manos durante al menos 30 segundos si se utiliza un secador de aire caliente.
 - Cerrar el grifo utilizando toallas de papel.
 - Utilizar una toalla de papel para abrir la puerta al salir del baño.

Monitoreo

1. El Líder de Cocina observará visualmente las prácticas de lavado de manos del personal de Servicio de Alimentos durante todas las horas de operación.
2. El Líder de Cocina observará visualmente que los lavabos de lavado de manos estén adecuadamente abastecidos durante todas las horas de operación.

Acción Correctiva

1. Volver a capacitar a cualquier miembro del personal de Servicio de Alimentos que no siga los procedimientos de este SOP.

2. Pedir al personal de Servicio de Alimentos que se observe no lavándose las manos en los momentos apropiados o que no siga el procedimiento correcto que se laven las manos de inmediato.
3. Volver a capacitar al personal de Servicio de Alimentos para garantizar un procedimiento adecuado de lavado de manos.

Verificación y Conservación de Registros

- El Líder de Cocina completará la Lista de Verificación de Seguridad Alimentaria a diario para indicar que se está llevando a cabo la supervisión según lo especificado. La Lista de Verificación de Seguridad Alimentaria se conservará archivada durante un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____

Fecha de Revisión _____ Por _____