

# Procedimiento operativo estándar

## Lavado de manos del empleado

Publicado el: [FECHA]

Emitido por: [NOMBRE]

Versión número: [NÚMERO]

Revisado el: [NUEVA FECHA]

Reemplaza a: [NÚMERO ANTERIOR]

Página 1 de 2

<b>Objetivo:</b>	Reducir el riesgo de contaminación de los productos alimenticios con organismos (patógenos) que causan enfermedades alimenticias.
<b>Personal del área:</b>	Cualquiera que tenga acceso a las instalaciones o contacto con productos alimenticios, incluyendo a empleados, compradores, inspectores, visitantes y/o voluntarios.
<b>Frecuencia:</b>	Antes de empezar a trabajar Antes de manejar directamente cualquier producto alimenticio Antes de ponerse o cambiarse los guantes Después de tener contacto con sustancias que producen alergias (alérgenos) Después de tocarse el cabello, cara, cuerpo o ropa Después de comer, beber, fumar, estornudar o toser Después de usar el baño Después de cualquier actividad de limpieza Siempre que pueda existir una fuente de contaminación
<b>Materiales:</b>	Letreros visibles colocados a un lado de los lavabos, dónde se lavan las manos, baños y en la entrada de las instalaciones en el (los) idioma(s) que entiendan los empleados. Agua potable * Jabón líquido para manos Toallas de papel para un solo uso o un secador de manos electrico Un fregadero designado para lavarse las manos
<b>Procedimientos:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si usa camisa con mangas largas, remánguelas para exponer las muñecas o los antebrazos.</li><li>2. Mójese las manos y antebrazos con agua caliente (idealmente a 100°F), limpia, del chorro y aplíquese jabón.</li><li>3. Lávese las manos restregándolas vigorosamente por lo menos durante veinte segundos. Restriegue en medio y alrededor de los dedos y las puntas de los dedos y muñecas.</li><li>4. Enjuáguese las manos y muñecas bajo el chorro del agua durante por lo menos cinco a diez segundos.</li><li>5. Séquese las manos con una toalla de papel un solo uso.</li><li>6. Cierre la llave del agua con la toalla de papel.</li><li>7. Tire las toallas de papel usadas en la basura.</li></ol>
<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cualquier alteración que se observe sobre los procedimientos anteriores deben reportarse a un supervisor.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. El gerente general debe asegurarse, semanalmente, que hay los suministros adecuados para el lavado apropiado de las manos.</li> </ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos arriba mencionados deben ser desechados.</li> <li>2. El incumplimiento de las normativas ocasionará un reentrenamiento del personal.</li> </ol>
<b>Verificación:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El incumplimiento de las normativas y la acción correctiva correspondiente deben ser documentados por el supervisor en la <i>Lista de higiene del empleado</i>.</li> <li>2. El reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista del entrenamiento del empleado</i> junto con las iniciales del empleado.</li> </ol>
<b>Mantenimiento de registros:</b>	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

\* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

#### **Reconocimientos:**

**Erin DiCaprio, M.S., Ph.D.**, Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

**Gwenaël Engelskirchen**, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

**Thais Ramos, M.S., Ph.D.**, Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

**Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D.**, Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un substituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.