

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

Objetivo:	Reducir el riesgo de contaminación de los productos alimenticios con organismos (patógenos) que causan enfermedades alimenticias.
Personal del área:	Cualquiera que tenga acceso a las instalaciones o contacto con productos alimenticios, incluyendo a empleados, compradores, inspectores, visitantes y/o voluntarios.
Frecuencia:	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
Materiales:	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 eléctrico Un fregadero designado para lavarse las manos
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none">1. Si usa camisa con mangas largas, remángueselas para exponer las muñecas o los antebrazos.2. Mójese las manos y antebrazos con agua caliente (idealmente a 100°F), limpia, del chorro y aplíquese jabón.3. Lávese las manos restregándose las vigorosamente por lo menos durante veinte segundos. Restriegue en medio y alrededor de los dedos y las puntas de los dedos y muñecas.4. Enjuáguese las manos y muñecas bajo el chorro del agua durante por lo menos cinco a diez segundos.5. Séquese las manos con una toalla de papel un solo uso.6. Cierre la llave del agua con la toalla de papel.7. Tire las toallas de papel usadas en la basura.
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none">1. Cualquier alteración que se observe sobre los procedimientos anteriores deben reportarse a un supervisor.

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

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

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

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 sustituto 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.