

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Mejorar la Higiene de las Manos en 2023

No hay mejor momento que el comienzo de un nuevo año para concentrarse en mejorar su salud y la salud de los demás. La implementación de prácticas adecuadas de lavado de manos en su establecimiento no solo conduce a una mejor salud para los empleados de alimentos, sino que también afecta directamente la salud de sus clientes.

El [Manual del Código de Alimentos de Carolina del Norte](#) aborda los requisitos de higiene de manos, como cuándo, dónde y cómo los empleados de alimentos deben lavarse las manos, el mantenimiento de las uñas y cómo usar correctamente guantes de un solo uso durante la preparación de alimentos.

CUANDO LAVAR: (Sección 2-301.14)

Los empleados de alimentos deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos.

Inmediatamente antes de:

- Preparar alimentos o trabajar con alimentos expuestos
- Ponerse guantes desechables para trabajar con alimentos
- Alternar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer
- Manejo de equipos y utensilios limpios
- Empezar una nueva tarea
- Manipulación de utensilios desechables para comer y beber sin envolver

Inmediatamente después de:

- Usar el cuarto de baño
- Tocarse el cabello, la piel o la boca
- Toser, estornudar, usar un pañuelo
- Comer, beber, consumir tabaco
- Manipular utensilios o equipos sucios
- Cuidar o manipular animales de servicio o animales acuáticos
- Cualquier actividad que haya causado que las manos se contaminen (por ejemplo, después de usar un teléfono celular)



Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

DÓNDE LAVAR: (Secciones 2-301.12; 2-301.15; 5-204.11; 5-205.11; 6-301.11; 6-301.12)

Los empleados de alimentos deben lavarse las manos en los lavamanos designados que están convenientemente ubicados en las áreas de preparación de alimentos, distribución de alimentos y lavado de utensilios. El fregadero para lavarse las manos debe tener al menos agua a 100 °F, limpiador de manos y un dispositivo para secarse las manos. Los fregaderos de preparación de alimentos, los fregaderos de tres compartimentos y los fregaderos de servicio no se pueden usar para lavarse las manos.

CÓMO LAVAR: (Sección 2-301.12)

Las prácticas adecuadas de lavado de manos reducen efectivamente la cantidad de gérmenes en las manos. Este [procedimiento de lavado de manos](#) paso a paso debe ser utilizado por todos los empleados de alimentos::

1. Enjuáguese las manos con agua corriente limpia y tibia
2. Aplique el limpiador de manos y haga espuma en todas las áreas de las manos y los antebrazos, incluidas las uñas, durante al menos 10 a 15 segundos
3. Enjuague bien con agua corriente limpia y tibia
4. Séquese bien las manos con una toalla desechable o un dispositivo de secado de manos
5. Use una toalla de papel o una barrera similar para cerrar las manijas de los grifos/para evitar tocar la manija de la puerta del baño

UÑAS: (Sección 2-302.11)

Las uñas deben mantenerse recortadas y limadas para que los bordes y las superficies se puedan limpiar fácilmente. Si se usa esmalte de uñas o uñas postizas, se deben usar guantes intactos desechables cuando se trabaja con alimentos expuestos.



JOYERÍA: (Sección 2-303.11)

No se pueden usar joyas en las manos o los brazos de los empleados de alimentos mientras preparan la comida. Esto incluye joyería con información médica. Sin embargo; se puede usar un anillo simple, como un anillo de bodas.



GUANTES DE UN SOLO USO: (Secciones 3-304.15; 3-301.11)

Cuando se utilicen, los guantes de un solo uso deben ser

- usados sólo para una tarea, como trabajar con alimentos listos para comer, y no se usa para ningún otro propósito
- desechados cuando se ensucian, dañan o cuando se interrumpe la preparación de alimentos (por ejemplo, interrupción en la preparación de alimentos para recuperar alimentos de la cámara frigorífica)



El lavado de manos adecuado reduce la cantidad de gérmenes en las manos, pero no los elimina todos. Esta es la razón por la que no se permite el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo. Los empleados de alimentos deben estar capacitados para usar utensilios como guantes de un solo uso para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer. El propósito de usar guantes es proteger la comida, no sus manos. Los guantes de un solo uso sólo se deben utilizar para manipular o preparar alimentos y no para barrer, sacar la basura, manipular dinero, etc.

¡Curso de gerente certificado de protección de alimentos ofrecido en marzo de 2023!

Salud Ambiental del Condado de Union volverá a ofrecer el curso de Gerente Certificado de Protección de Alimentos el **16 y 17 de marzo de 2023**. La clase se llevará a cabo en el edificio de Servicios Humanos en Monroe. La información de registro se enviará pronto.

¿Preguntas? Contacte a Stacy Hatley en stacy.hatley@unioncountync.gov