

# Procedimiento de Funcionamiento Estándar

## El lavado de manos

**Norma:** Todo el personal de servicio y producción de alimentos seguirá el correcto lavado de manos para garantizar la seguridad de los alimentos servidos a los clientes.

Los empleados deben lavarse las manos y partes expuestas de sus brazos inmediatamente antes de participar en cualquier actividad de preparación de alimentos, incluyendo los que trabajan con alimentos expuestos, utensilios y equipos limpios, elementos de uso único, y:

- Antes de salir del sanitario y después de volver a la preparación o servicio de alimentos o bebidas
- Después de toser, estornudar, consumir tabaco, comer o beber
- Cuando hay cambio de trabajo entre materia prima y alimentos listos para el consumo
- Después de tocar partes expuestas de la piel o del cuerpo que estén sucias
- Antes de manipular o de ponerse guantes de un solo uso
- Después de manipular basura, equipo o utensilios sucios
- Durante la preparación de los alimentos con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación
- Después de alguna actividad que contamine las manos

**Procedimiento:** Todos los empleados en el restaurante deben lavarse las manos con el siguiente procedimiento:

- Lavarse las manos vigorosamente con agua tibia y jabón , debajo de las uñas de las manos y los antebrazos por un período total de tiempo de 20 segundos.
  1. Mojarse las manos con agua caliente, corriente en un fregadero de manos designado
  2. Usar un dispensador de jabón para manos, para agregarlo en las manos
  3. Hacer espuma entre los dedos de las manos, en las manos y hacia arriba en los antebrazos vigorosamente durante 20 segundos. Utilice un cepillo de uñas sanitario para eliminar la suciedad de debajo de las uñas
  4. Lavar las manos y los antebrazos con agua caliente, corriente.
- Secar las manos con toallas desechables o un secador de mano mecánico
- Cerrar los grifos con una toalla de papel para prevenir la recontaminación de las manos limpias

### **Responsabilidad del gerente del restaurante:**

- Supervisar la actividad del lavado de manos del empleado para garantizar el procedimiento correcto. El re entrenamiento se producirá según sea necesario.
- Garantizar que un abastecimiento adecuado esté disponible para realizar un lavado de manos correcto
- Mantener un registro para la estación del lavado de manos

Firma del Empleado: \_\_\_\_\_

Tengo entendido lo anterior y estoy de acuerdo en mantener esta norma

*Informe:*

*Universidad Estatal de Iowa Extensión y Hotel, Restaurante, y Manejo Institucional Extensión, procedimientos operativos estándar, RSOP2-Lavado de manos Departamento de Salud Pública y Medioambiente de Colorado, Establecimiento de Venta de Alimentos al por Menor de Colorado Normas y Reglamentos 6 CCR 1010-2*