



LAVADO DE MANOS Y CONTROL DE INFECCIONES



INTRODUCCIÓN

OBJETIVO

Destacar el papel y la importancia del lavado de manos en una operación de servicio de alimentos.

MENSAJES CLAVE:

- Identificar la función importante que tiene el trabajador del servicio de alimentos en mantener seguros a los pacientes/residentes
- Enseñar cómo el lavado de manos reduce la propagación de bacterias
- Explicar las técnicas adecuadas de lavado de manos



¿POR QUÉ LAVARSE LAS MANOS ES IMPORTANTE?



- Controlar la contaminación de las manos de los trabajadores es una de las cinco intervenciones importantes citadas por el Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) para proteger la salud pública.
- Prevenir la propagación de infecciones y enfermedades transmitidas por alimentos es responsabilidad de todos.

US Department of Health and Human Services: (2017) Food Code 2017 Recommendations of the United States Public Health Service
Food and Drug Administration. College Park, MD: US Food and Drug Administration

¿CUÁNDO DEBES LAVARTE LAS MANOS?

- Inmediatamente antes de trabajar en la preparación de alimentos donde haya alimentos expuestos, equipos y herramientas limpios o artículos de un solo servicio o de un solo uso sin envolver.
- Después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean manos limpias y partes limpias y expuestas de los brazos.
- Después de ir al baño.
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, consumir tabaco (cigarrillos sin humo o cigarrillos electrónicos), comer o beber.
- Después de manipular equipos o herramientas sucios.
- Durante la preparación de alimentos, con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación, y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tarea.
- Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer.
- Antes de colocarte guantes para iniciar una tarea que implique trabajar con alimentos.
- Después de participar en otras actividades que contaminen las manos.

US Department of Health and Human Services: (2017) Food Code 2017 Recommendations of the United States Public Health Service
Food and Drug Administration. College Park, MD: US Food and Drug Administration

CÓMO HIGIENIZARSE LAS MANOS

1. Enjuagar con agua corriente limpia y tibia.
2. Aplicar una cantidad adecuada de jabón.
3. Frotar enérgicamente durante al menos 20 segundos:
 - prestar especial atención a la eliminación de suciedad debajo de las uñas durante la limpieza,
 - crear fricción en las superficies de las manos y los brazos, o los dispositivos protésicos sustitutos para manos y brazos, las puntas de los dedos y las áreas entre los dedos.
4. Enjuagar bien con agua corriente limpia y tibia.
5. Seguir inmediatamente el procedimiento de limpieza con un secado completo.



CONCLUSIONES CLAVE

- ✓ El papel del trabajador del servicio de alimentos en la prevención de enfermedades e infecciones transmitidas por alimentos es importante para mantener seguros a los pacientes.
- ✓ El lavado de manos reduce la cantidad de bacterias que pueden propagarse durante la producción y el servicio de alimentos.
- ✓ Se necesita agua tibia limpia, jabón, fricción vigorosa y toallas desechables limpias para un lavado de manos eficaz.

REFERENCIAS

Visita <http://www.fightbac.org/> para obtener información sobre enfermedades transmitidas por los alimentos, carteles gratuitos de seguridad alimentaria y materiales educativos.

Visita <http://www.foodsafety.gov/> para obtener actualizaciones, alertas y lineamientos sobre seguridad alimentaria para manipular alimentos específicos de manera segura.

Kitchen/Food Service Observation (cms.gov)

US Department of Health and Human Services: (2017) Food Code 2017 Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration. College Park, MD: US Food and Drug Administration

PRUEBA DE LAVADO DE MANOS Y CONTROL DE INFECCIONES

1. El lavado frecuente de manos es eficaz para reducir la propagación de bacterias.
☐ Verdadero
☐ Falso
2. Cuando trabajes, siempre lávate las manos después de comer y beber.
☐ Verdadero
☐ Falso
3. Selecciona todos los ejemplos de artículos necesarios para un lavado de manos eficaz:
☐ Agua tibia
☐ Jabón
☐ Fricción vigorosa
☐ Toallas de cocina
4. Si no hay agua tibia y jabón disponibles, el desinfectante para manos es un sustituto aceptable.
☐ Verdadero
☐ Falso