

Verificación Para Lavado de Manos

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación sobre el lavado de manos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de lavado de manos se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de lavado de manos se está siguiendo?

La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de lavado de manos se está siguiendo, hágase estas preguntas importantes:

¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

¿Tiene registros?

¿Usa clickers (contadores) de jabón para monitoreas las actividades de lavado de manos?

¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?

¿Conocen todos los escenarios cuando se requiere el lavado de manos?
¿Saben cómo lavarse las manos correctamente? ¿Saben dónde lavárselas?

¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? ¿Empleados se cuidan mutuamente para tener éxito como un equipo?

¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, especialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?

¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se puedan dar sugerencias inmediatas.

¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

¿Cómo documenta las acciones correctivas?

Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, tal como empleados no lavándose las manos cuando es requerido, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Lavamanos no sirve	Empleados no se lavan las manos completamente por 20 segundos
Dispensador de jabón está vacío	Empleados no están usando jabón al lavarse las manos
Dispensador de papel está vacío	Empleados no se lavan las manos antes de preparar comida
Lavamanos está bloqueado por algún equipo/objeto	Empleados no se lavan las manos al cambiar de trabajar con carnes crudas a alimentos RTE (listos para consumir)
Instrucciones para el lavado de manos está incompleta o faltante	Empleados se ocupan y se les olvida lavarse las manos

If the issues are related to an incomplete policy, then you may wish to consider these steps.

En algunos casos, puede que desee crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, si el empleado agarra un traste limpio después de haber tocado trastes sucios el fregadero de 3-compartimientos sin lavarse las manos entre medio, puede escribir una póliza diferente que defina el procedimientos de lavado de manos, especialmente para esta área.

Del mismo modo, si usted tiene un área de preparación designada, puede que desee escribir una póliza separada que define procedimientos de lavado de manos para estas áreas. Esta póliza puede concentrarse en el lavado de manos al trabajar con alimentos crudos de animal y alimentos RTE.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área particular. Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en el personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita chequeos cortos o entrenamientos más seguidos. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no acciones correctivas porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tienen la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un nuevo empleado puede pensar que no pueden recordar a sus compañeros sobre como lavarse las manos. Asegúrese de que usted explique el proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, explicando que el lavado de manos es un esfuerzo de todo el personal y el lavado de manos en su negocio en requiere recordatorios de todos.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre el lavado de manos? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas de seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Estos pueden ser tiempos del día cuando es más probable que se les olvide lavar las manos, o con qué frecuencia necesitan rellenar los dispensadores jabón y toallas. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios a sus empleados sobre la seguridad de alimentos y modificar su póliza de lavado de manos.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**
- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**
- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**
- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de lavado de manos, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la "Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".