

Póliza de Lavado de Manos

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. ¡Usted sabe lo que estás haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no lavarse las manos correctamente?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre el lavado de manos para asegurarse que sus empleados sepan cuando y como lavarse las manos, y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza sobre el lavado de manos para su establecimiento?

Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso.

Aquí se presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿Dónde en su negocio podría surgir un problema con el lavado de manos?

Preparación

Repase los artículos de su menú que se preparan en su establecimiento. Revise cuales alimentos están listos para su consumo (RTE, por sus siglas en Inglés) que no se cocinan antes de servirse. Al definir esto le ayudara a determinar los requerimientos de lavado de manos y cuando si es más conveniente usar un utensilio para esos alimentos RTE.

Ensamblaje

No se permite el contacto a mano descubierto con alimentos listos para su consumo. Para prevenir este tipo de contacto debe usar utensilios o guantes desechables. El lavado de manos debe ocurrir antes de ponerse guantes o participar en cualquier actividad de montaje de alimentos.

Limpieza de Loza

Revise los procedimientos de lavado y desinfección en su establecimiento. Se debe tener las manos limpias para tocar loza/utensilios limpios. Esto puede requerir procedimientos específicos para prevenir la contaminación cruzada de la loza/utensilios por las manos sucias.

Servicio al Cliente

La entrega de alimentos a sus clientes es el paso final donde puede ocurrir la contaminación. Los empleados suelen tocar las superficies de contacto de alimentos mientras sirven la comida a los clientes. Revise estos procedimientos para minimizar el contacto y asegurar que todo el personal tenga las manos limpias antes de servir alimentos.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién prepara, ensambla y sirve comida? ¿Quién se encarga de limpiar la loza/utensilios? ¿Quien supervisa el proceso? ¿Quién es responsable de su ejecución?

¿Qué se debe hacer?

Los empleados que manipulan alimentos deben limpiar las manos durante al menos 20 segundos utilizando jabón y en un lavamanos aprobado.

¿Cuándo se hace?

Empleados que manipulan alimentos deben lavarse las manos inmediatamente antes de participar en la preparación de alimentos incluyendo con comida expuesta, equipos de cocina y utensilios limpios, y artículos desechables. Además, deben lavarse las manos después de usar el baño, después de estornudar o toser y al cambiar de trabajar con alimentos crudos a alimentos listos para consumir. Piense cuando ocurren todas estas tareas y quien las realiza.

¿En dónde se hace?

Los empleados que manipulan alimentos deben usar el fregadero designado solamente para lavarse las manos y no pueden usar el fregadero para preparar comida o el de 3-compartimientos. ¿Hay suficiente lavamanos y están convenientemente ubicados?

¿Cómo se hace?

Empleados que manipulan alimentos se lavan las manos con jabón durante al menos 20 segundos en el lavamanos. ¿Tiene jabón para manos y toallas disponibles en el lavamanos?

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre el lavado de manos. Por ejemplo, podría escribir una póliza para los empleados que preparan, ensamblan, y sirven alimentos y quizá otra póliza para los empleados que lavan la loza/utensilios.

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Usted debe escribir en su póliza que tipo de acción se debe tomar si los procedimientos no se están siguiendo correctamente. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto al lavado de manos.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza lavado de manos es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar nuevos cambios. De esta manera, se continúan mejorando.



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de lavado de manos, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado "Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".

