

## Superando los Desafíos Lavado de Manos

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos cuando se trata de cuando, donde, y como lavarse las manos.

De 2-301.11 hasta 2-301.15 y 4-501.16 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que empleados de alimentos deben mantener limpias sus manos y porciones de sus brazos mediante un lavado de manos apropiado y usar un lavamanos asignado.

### **Desafíos Comunes**

Hay muchos desafíos asociados con el lavado de manos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

#### ***Comportamiento de los empleados***

- Presión para servicio rápido y ganancias resulta en que los empleados tomen atajos a los procedimientos
- Empleados no siguen los procedimientos apropiados sobre el lavado de manos
- Empleados no se lavan las manos antes de ponerse guantes o al cambiar de tareas

#### ***Equipo de lavamos***

- Suministros de jabón y toallas para secarse las manos no se abastecen regularmente
- Locación de lavamanos y el flujo de preparación de alimentos no promueven el lavado de manos adecuado

#### ***Comportamiento de la gerencia***

- Empleados no son entrenados sobre:
  - Procedimientos de lavado de manos adecuado
  - La importancia de lavarse las manos
  - Cuando deben lavarse las manos
- Gerentes pueden estar bajo presión financiera y ponen menos importancia a la seguridad alimentaria
- Falta asunción de responsabilidades y falta de participación completa hacia la seguridad alimentaria
- Gerentes no toman tiempo para supervisar a los empleados en cocina

### **Superación de los desafíos**

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con el lavado de manos.

**Crear pólizas o procedimientos**

**Entrenar a los empleados**

**Verificar que las pólizas estén funcionando**