

HANDWASHING

FDA Food Code
CHAPTERS 2-301.11,
2-301.12, 2-301.14, 2-301.15

2-301.11 Clean Condition.
2-301.12 Cleaning Procedure.
2-301.14 When to Wash.
2-301.15 Where to Wash.

PUBLIC HEALTH REASONS:

The hands are particularly important in transmitting foodborne pathogens. Food employees with dirty hands and/or fingernails may contaminate the food being prepared. Therefore, any activity which may contaminate the hands must be followed by thorough handwashing in accordance with the procedures outlined in the Code.

Even seemingly healthy employees may serve as reservoirs for pathogenic microorganisms that are transmissible through food. Staphylococci, for example, can be found on the skin and in the mouth, throat, and nose of many employees. The hands of employees can be contaminated by touching their nose or other body parts.

WHEN?

- ✚ When arriving at work
- ✚ After eating or drinking
- ✚ After using the bathroom
- ✚ After sneezing
- ✚ After smoking
- ✚ After taking off or before putting on new pair of gloves
- ✚ After touching your face, or clothing
- ✚ Before handling foods, especially ready-to-eat foods like salads and sandwiches
- ✚ After handling garbage
- ✚ After handling dirty equipment, dishes, or utensils
- ✚ After touching raw meats, poultry, or fish
- ✚ Anytime you change tasks

WHERE?

FOOD EMPLOYEES shall clean their hands in a **HANDWASHING SINK** or **APPROVED automatic handwashing facility** and may **NOT** clean their hands in a sink used for **FOOD** preparation or **WAREWASHING**, or in a service sink or a curbed cleaning facility used for the disposal of mop water and similar liquid waste.

HOW?



Rinse your hands under clean, running warm water

Lather with soap



Scrub between fingers, on backs of hands and under nails

Wash at least **10-15 seconds**

Thoroughly rinse under clean, running warm water



Dry hands with single-use paper towels or electric hand dryer



Use a paper towel to turn off the sink and open any doors



LAVADO DE MANOS

**FDA Food Code
 CHAPTERS 2-301.11,
 2-301.12, 2-301.14, 2-301.15**

**2-301.11 Condición limpia.
 2-301.12 Procedimiento de
 Limpieza.
 2-301.14 Cuándo lavarse.
 2-301.15 Dónde lavarse.**

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Las manos son particularmente importantes en la transmisión de patógenos transmitidos por los alimentos. Los empleados de alimentos con las manos y/o las uñas sucias pueden contaminar los alimentos que se preparan. Por lo tanto, cualquier actividad que pueda contaminar las manos debe ir seguida de un lavado de manos minucioso de acuerdo con los procedimientos descritos en el Código.

Incluso los empleados aparentemente sanos pueden servir como reservorios de patógenos. Microorganismos que son transmisibles a través de los alimentos. Los estafilococos, por ejemplo, se pueden encontrar en la piel y en la boca, garganta y nariz de muchos empleados. Las manos de los empleados pueden contaminarse al tocarse la nariz u otras partes del cuerpo.

¿CUANDO?

- ✚ Al llegar al trabajo
- ✚ Después de comer o beber
- ✚ Después de ir al baño
- ✚ Después de estornudar
- ✚ Después de fumar
- ✚ Después de quitarse o antes de ponerse un nuevo par de guantes
- ✚ Después de tocarse la cara o la ropa
- ✚ Antes de manipular alimentos, especialmente alimentos listos para comer como ensaladas y sándwiches
- ✚ Después de tocar la basura
- ✚ Después de tocar equipos, platos o utensilios sucios
- ✚ Después de tocar carnes, aves o pescados crudos
- ✚ Cada vez que cambias de tarea

¿DÓNDE?

LOS EMPLEADOS DE ALIMENTOS deben lavarse las manos en un **fregadero para lavarse** las manos o en una **instalación automática de lavado de manos APROBADA** y NO pueden lavarse las manos en un fregadero utilizado para la preparación de alimentos o el lavado de trastes, o en un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo utilizada para la eliminación de agua de trapeador y desechos líquidos similares.

¿CÓMO?



Enjuáguese las manos con agua tibia limpia y corriente

Enjabonar con jabón



Frote entre los dedos, en el dorso de las manos y debajo de las uñas
Lavar al menos **10-15 segundos**
Enjuague bien con agua tibia limpia



Séquese las manos con toallas de papel de un solo uso o secador de manos eléctrico



Use una toalla de papel para apagar el fregadero y abrir las puertas

