

HACCP PARA LAVADO DOBLE DE MANOS CON CEPILLO DE UÑAS

Departamento: _____ Persona responsable: _____ Fecha: _____

Proceso: Lavarse las manos y dedos dos veces reduce en 10^{-6} los gérmenes provenientes de heces y vómitos alojados en los dedos y bajo las uñas, además un único lavado de manos reduce en 10^{-3} los gérmenes de la comida cuando se preparan alimentos en la cocina.

Peligro: Cuando un empleado/a llega de casa, o después de usar el baño, puede tener hasta 10^6 gérmenes en sus dedos y bajo las uñas. Esta concentración de gérmenes se debe reducir hasta un mínimo de 10. Así se asegura que los gérmenes que podrían pasar a los alimentos por el trabajador/a se reduzcan a un nivel que no suponga peligro para la salud. Cuando trabaja en la cocina, el empleado/a puede tocar alimentos contaminados como pollo crudo y entonces, se deben reducir los gérmenes en 10^{-2} para que el nivel de los mismos no suponga un peligro para la salud.

PROCEDIMIENTO NORMAL

Preparación: Compruebe que hay una adecuada cantidad de jabón para manos (que no contenga esencias, y que no sea antibacteriano), un cepillo para uñas como los que usan los cirujanos, marca "Anchor" y toallas de papel en el lavabo.



Mójese las manos: Abra el grifo. Deje el agua correr abundantemente, hasta que se caliente a una temperatura de 75-110°F. Es el agua la que elimina los gérmenes.

Ponga detergente en el cepillo de uñas. Ponga suficiente detergente (1/2 cucharada o de 3 a 5 ml) para crear suficiente espuma en los dedos.



Cepille y enjabone, principalmente dedos y uñas. Agarre el cepillo con las cerdas hacia arriba. Toque con la punta de los dedos de la mano que sostuvo el papel higiénico las puntas de las cerdas del cepillo. Suavemente, cepille la punta de los dedos sin doblar las cerdas del cepillo, mientras el agua corre sobre los dedos y elimina los gérmenes. Continúe hasta que tanto los dedos como las cerdas del cepillo no tengan espuma (unos 12 segundos). Esto producirá una reducción de gérmenes de 1,000 a 1.

Deje el cepillo de uñas en el lavabo con las cerdas hacia arriba. Esto permite que el agua del cepillo se escurra, el cepillo se seque y así las bacterias no se reproduzcan.



Segundo lavado para reducir gérmenes provenientes de la comida o el baño, o primer lavado para reducir gérmenes de los alimentos. Añada 1/2 cucharada o de 3 a 5 ml de jabón de manos en la palma de la mano. Este lavado, sin cepillo de uñas, reduce gérmenes de 100 a 1. Si a continuación utiliza un cepillo para uñas, puede reducir en más de 100,000 el número de gérmenes en los dedos. Cuando se manipulan alimentos, el nivel de gérmenes que se obtiene es bastante moderado, y esta reducción de 100 a 1 es suficiente para que los dedos estén a salvo de gérmenes provenientes de la comida.



Enjabonado y lavado de manos (y brazos si está preparando masa o mezclando ensalada). Frótese bien las manos y entre los dedos. Lávese los brazos hasta las mangas de la camisa si es necesario. Enjuágese las manos a fondo con agua templada para eliminar toda la espuma de los dedos, manos y brazos. Cuando el jabón y la espuma han sido aclarados de la piel, el nivel de gérmenes se habrá reducido a un nivel no perjudicial para la salud.



Sequese las manos usando toallas de papel. Use toallas de papel limpias para secarse las manos y brazos a fondo. Esto reduce el nivel de bacterias y gérmenes de 10 a 1. Así la reducción total de gérmenes durante todo el proceso será 10^{-6} .