Contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo - Preguntas y Respuestas.

Estas directrices generales para la aplicación de las Normas y Reglamentos que rigen los Establecimientos de Ventas de Alimentos Minoristas en la Ciudad de Cheyenne y Condado de Laramie son proporcionadas por el Departamento de Salud Pública del Condado de Cheyenne-Laramie, División de Salud Ambiental. Se puede obtener información adicional sobre las reglas y regulaciones llamando al (307) 633-4090.

El Antecedente

Aunque el lavado de manos es crítico para la seguridad de los alimentos, estudios recientes indican que el lavado de manos por sí solo no es suficiente para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. La razón principal por la que no está permitido el contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo es evitar que los virus y las bacterias, que están presentes en su cuerpo, contaminen los alimentos. Los virus y las bacterias no son visibles a simple vista, pero pueden estar presentes en las manos si no se lavan bien, especialmente después de usar el baño. La Reglamentación Alimentaria del Condado de Cheyenne-Laramie prohíbe el contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo y requiere un buen lavado de manos por parte de los trabajadores del servicio de alimentos.

¿Cómo podemos prevenir que los alimentos que preparamos o servimos pasen la contaminación?

Puede minimizar la contaminación transmitible a sus clientes lavándose las manos, siendo muy cuidadoso de no contaminar de manera cruzada los alimentos, evitando el contacto directo de manos con los alimentos listos para el consumo y manteniendo un alto nivel de higiene personal. Simplemente siendo consciente de los peligros potenciales e intentar minimizarlos es un gran paso en la dirección correcta.

¿Cuándo debo lavarme las manos?

- Cuando regrese a la cocina después de usar el baño.
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o toalla desechable, usar tabaco, comer o beber.
- Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos de origen animal y trabajar con alimentos listos para el consumo.
- Después de tocar otras partes desnudas del cuerpo humano que no sean las manos limpias y partes expuestas de los brazos limpios.
- Durante la preparación de alimentos con la frecuencia necesaria para eliminar el sucio y la contaminación, y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas.
- Antes de ponerse guantes de un solo uso para trabajar con alimentos, y entre quitar los guantes sucios y ponerse guantes limpios.
- Después de utilizar equipos o utensilios sucios.
- Después de tocar o manipular cualquier animal.
- Después de participar en cualquier actividad que contamine las manos.

¿Qué es un buen lavado de manos?

Todos los empleados involucrados en la preparación de alimentos deben lavarse las manos y las partes expuestas de sus brazos con agua y jabón. El lavado de las manos se realiza frotando vigorosamente las superficies de las manos y brazos **con suficiente espuma** durante al menos de 20 segundos, seguido de un enjuague completo con agua limpia. Use una toalla **desechable** o secadora de aire caliente para secarse las manos. No se necesitan jabones especiales, como jabón antibacterial. Los desinfectantes de manos se pueden usar después del lavado de manos apropiado, pero no **como sustituto** del lavado de **las** manos.

¿Qué tipos de alimentos se consideran listos para el consumo y no deben ser manipulados directamente con las manos?

- frutas y vegetales frescos preparados y servidos crudos
- ensaladas o ingredientes para ensaladas
- sándwiches y rebanadas de carnes para sándwiches servidos fríos
- queso rallado
- pan, tostadas, panecillos y productos horneados
- guarniciones tales como lechuga, cilantro, perejil, rebanadas de limón, papas (patatas) fritas o pepino en vinagre.
- frutas o verduras preparadas para bebidas mezcladas
- hielo
- cualquier alimento que no será cocinado o recalentado completamente después de que esté preparado

El contacto directo con las manos es permitido para alimentos que se cocinarán, como ingredientes para pizzas, carnes crudas o ingredientes para recetas antes de cocinarlos.

¿Cómo puedo preparar o servir comida lista para ser consumida mientras evito el contacto con mis manos?

Puede usar cualquiera de los siguientes utensilios para preparar o servir alimentos sin contacto directo con las manos:

- tenazas o pinzas
- tenedores y cucharas
- papel de deli
- guantes desechables
- papel encerado
- cucharones
- espátulas

¿Debo usar guantes sanitarios desechables?

No. La regulación no requiere el uso de guantes, pero sí exige que los alimentos listos para el consumo se preparen y se sirvan sin contacto directo con las manos. El uso de guantes sanitarios desechables es una de varias maneras aceptables de cumplir con la regulación. Recuerde que los guantes son solo una extensión de sus manos. Si los guantes se ensucian, pueden pasar la contaminación tan fácilmente como las manos sucias.

¿Cuándo debo reemplazar o cambiar los guantes?

Siempre cambie los guantes si los guantes están partidos, rasgados o contaminados. La contaminación puede ocurrir después de usar el baño, fumar, toser, estornudar y preparar diferentes alimentos crudos. Siempre debe quitarse los guantes antes de salir de la estación y luego lavarse las manos. Las manos de los trabajadores de alimentos deben lavarse y secarse completamente antes de ponerse guantes nuevos.

¿Cuál es la "forma correcta" de cambiar los guantes?

Quítese y deseche los guantes viejos. Lave bien y seque sus manos. Póngase un par de guantes nuevos y limpios sin tocar nada más.

¿Es obligatorio que un cocinero de comida rápida use guantes?

El cocinero no debe tener contacto directo de manos con los alimentos listos para consumir. El uso de guantes desechables es una forma de evitar el contacto directo con estos alimentos. Otra opción es utilizar utensilios como tenedores, pinzas, espátulas o, si es posible, repartir las tareas entre varias personas.

¿Existe alguna preocupación sobre el uso de guantes y la alergia al látex?

Los empleados de establecimientos de alimentos que usan guantes de látex repetidamente pueden estar en riesgo de desarrollar sensibilidad al látex. Los alérgenos de los guantes podrían transferirse a los alimentos y provocar reacciones en personas alérgicas. Buenos sustitutos para guantes de látex están disponibles e incluyen guantes de vinilo, nitrilo, polivinilo, cloropreno o polietileno, papel de deli y pinzas.

¿Qué debo de hacer si tengo contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo?

Puede calentar bien la comida a la temperatura requerida para cocinar o recalentar, o desechar la comida, si tuvo contacto directo de manos.

¿Dónde puedo obtener más información sobre el lavado de manos y el contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo?

Su departamento de salud local puede responder a preguntas o brindarle más información sobre el lavado de manos, el contacto directo de manos con alimentos listos para el consumo e información adicional importante sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.