Text

Description automatically generatedLos trabajadores del sector alimentario enfermos son la causa de uno de cada cinco brotes bacterianos y virales de transmisión alimentaria en Estados Unidos. Para reducir el riesgo, los trabajadores del sector alimentario deben trabajar solo cuando estén sanos, lavarse las manos en momentos puntuales y no tocar los alimentos con las manos sin protección. Los establecimientos de comida que estén interesados en que los trabajadores preparen los alimentos con las manos descubiertas deben crear y seguir un plan escrito aprobado que mejore la salud de los empleados y aumente los controles de seguridad del lavado de manos. El plan escrito debe incluir un control estricto de la salud, la capacitación y el lavado de manos de los empleados.

Herramientas para el personal: Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** | | | | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | | | | **Teléfono** | |
| **Calle (Dirección física)** | | **Ciudad** | | | | **ZIP** | **Correo electrónico** |
| **Nombre del contacto** | | **Título/Puesto** | | | | | |
| **Sección 2: Contacto con las manos descubiertas en áreas particulares** (Marque todas las opciones que correspondan). | | | | | | | |
|  | Zona de barra con preparación de bebidas únicamente.  (El plano del piso no es necesario si hay un lavamanos en la zona). | |  | Preparación de alimentos en la cocina | | | |
|  | Servicio de comida/servicio externo | |  | | Otro: | | |
|  | Zona de personal de servicio (recepción o sala de espera) | |  | | Otro: | | |
| **Sección 3: Lista de verificación para enviar una solicitud** | | | | | | | |
| **ü** | **En su solicitud debe incluirse lo siguiente:** Consulte la Sección 246-215-03300(5) del WAC (por su sigla en inglés, Código Administrativo de Washington) para obtener más información. | | | | | | |
|  | **Plano del piso/diseño del establecimiento:**  Todos los lavamanos disponibles están señalizados  Zonas en las que los empleados pueden tener contacto con las manos descubiertas con alimentos listos para comer; resaltadas  **Nota**: *No* se aprobará el contacto con las manos descubiertas en zonas sin lavamanos de fácil acceso y libres de obstáculos o en zonas donde haya contacto directo de las manos con la carne cruda. El contacto con las manos descubiertas tampoco está aprobado para las instalaciones que atienden a una población altamente vulnerable. | | | | | | |
|  | **Política de salud de los empleados:** Una política escrita de salud, higiene y enfermedad de los empleados que incluya los siguientes detalles:  Capacitación de los empleados sobre las enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas con la manipulación de alimentos con las manos descubiertas  Los síntomas y enfermedades que se deben comunicar a la persona a cargo  Plazos y procedimientos adecuados para el lavado de manos  Medidas de control adicionales al lavado de manos rutinario y a la comunicación de enfermedades/síntomas  Documentación que indique que los empleados y los responsables conocen los requisitos para notificar sobre enfermedades  Se mantiene la documentación sobre la capacitación y las medidas correctivas adoptadas | | | | | | |
|  | **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir capacitación antes del contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para comer y repetir la capacitación anualmente. Presentar los materiales o procedimientos utilizados para capacitar a los empleados en lo siguiente:  **Salud de los empleados:** Los empleados deben recibir capacitación sobre los síntomas y las enfermedades que deben comunicar a la persona a cargo.  **El riesgo de tocar los alimentos con las manos descubiertas:** Los empleados deben recibir capacitación sobre el riesgo de los gérmenes que pueden transmitirse a los alimentos con las manos descubiertas y sobre la importancia de lavarse las manos e informar de las enfermedades o los síntomas.  **Lavado correcto de manos and buenas prácticas de higiene:** Los empleados deben recibir capacitación sobre los procedimientos de lavado de manos y las medidas de control necesarias para el contacto con las manos descubiertas.  **Mantenimiento adecuado de las uñas y prohibición de las joyas:** Los empleados deben mantener las uñas sin esmalte y cortadas. No se puede llevar ninguna joya, incluidos los anillos (que no sean una sola banda lisa), en las manos o en la muñeca. | | | | | | |
|  | **Medidas de control adicionales:** Los establecimientos de comida deben utilizar dos o más medidas de control adicionales.  Control requerido:   * Se mantendrá durante 90 días un informe escrito sobre las enfermedades de los empleados (que indique todos los vómitos, diarreas, ictericia, enfermedades diagnosticadas de origen alimentario o incidentes de exposición con medidas correctivas registradas)   Seleccione al menos un control adicional que se utilizará en el establecimiento:  Doble lavado de manos  Cepillos de limpieza de uñas  Antiséptico de manos después del lavado de manos  Otro: | | | | | | |



Herramientas para el personal: Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Acciones correctivas:** Los establecimientos de comida deben mantener un registro de las acciones correctivas tomadas cuando la política escrita de contacto con las manos desnudas del establecimiento de comida no se sigue adecuadamente.  Algunos ejemplos de situaciones a registrar son las siguientes:   * Se observa un procedimiento de lavado de manos inadecuado * Contacto con las manos descubiertas en una zona no autorizada * Lavamanos obstruidos, sin materiales necesarios, o inutilizables por otros motivos * El empleado desconoce la forma de informar sobre la enfermedad * Comida preparada por un trabajador enfermo * Otro: | |
|  | **Reconocimiento de la PIC:** Cada persona a cargo debe reconocer que cumplirá con los siguientes requisitos básicos.   * Informar inmediatamente al departamento de salud de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de la ictericia diagnosticada * Excluir a los empleados con vómitos activos, diarrea, ictericia o enfermedades de transmisión alimentaria diagnosticadas * Reincorporar a los trabajadores excluidos por enfermedad diagnosticada o ictericia solo tras la aprobación del departamento de salud * Informar inmediatamente al departamento de salud sobre posibles enfermedades transmitidas por los alimentos de los clientes o incidentes | |
|  | **Ejemplos de registros/gráficos:** Proporcione ejemplos adicionales de registros/informes que se utilizarán para documentar que los empleados del sector alimentario siguen los procedimientos adecuados para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos de los empleados a los clientes. | |
| **Sección 4: Capacitación de los empleados** | | |
| **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir una formación adecuada para evitar la propagación de enfermedades a través de los alimentos. Debe poder demostrar que los empleados han recibido formación sobre la información incluida en este documento. Las pruebas incluyen materiales como documentos firmados por el personal y la colocación de los materiales de capacitación en las áreas que frecuenta el personal. | | |
|  | ¿Cómo se capacita a los empleados?  Señalización  Video  Leen y firman el documento  Otro: | |
|  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados?  Una vez  Cada tres meses  Anualmente  Otra: | |
| **Tareas de los empleados:** Todos los trabajadores del sector alimentario deben recibir capacitación sobre los requisitos de salud de los empleados. | | |
|  | ¿Quién debe formar al personal sobre la salud de los empleados? (Marque todas las opciones que correspondan).  Propietario  Gerente certificado de protección de alimentos  Persona a cargo  Otro: | |
| **Sección 5: Información adicional específica del establecimiento** | | |
| Presentar los materiales adicionales que sean necesarios. | | |
| **Sección 6:** **Mantenimiento del plan** | | |
| ¿Dónde se almacena el plan dentro del establecimiento de comida? | | |
| ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan?  Anualmente  Otra: | | |
| **Sección 7: Firma** | | |
| Entiendo que existe un mayor riesgo para la salud pública cuando los trabajadores de la alimentación manipulan alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas debido a la posible transferencia de patógenos virales, bacterianos y parasitarios a través de las manos.  Entiendo que el incumplimiento de este plan, la aparición de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionado con el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer, y la falsificación de los registros de control es una violación del Código de Alimentos del Estado de Washington y puede dar lugar a la anulación de la aprobación para tener contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer o a otras medidas de aplicación. | | |
| Plan elaborado por: | | |
|  | | |
| Firma Fecha | | Nombre en letra de imprenta Teléfono |
|  | |  |

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington)   
o enviar un correo electrónico a civil.rights@doh.wa.gov.