



## METROPOLITAN HEALTH DISTRICT

Food and Environmental Services 210-207-0135

# CONTACTO CON LA MANO DESNUDA DE ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

### ¿Qué es el contacto con las manos desnudas?

El contacto directo con las manos es la manipulación de alimentos listos para comer sin ninguna barrera, como guantes o utensilios, entre las manos de los empleados y los alimentos. "Alimento listo para comer" significa alimento que está en una forma que es comestible sin preparación adicional para lograr la inocuidad de los alimentos. Los alimentos listos para comer no se pueden manipular con el contacto directo de las manos, a menos que la documentación y los procedimientos adecuados cuenten con la aprobación previa de Metro Health.

### ¿Por qué el contacto con las manos descubiertas requiere la aprobación del Departamento de Salud?

“En noviembre de 1999, el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF) concluyó que el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer puede contribuir a la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos”. (FDA Food Code 2017, página 417).

“Los tres factores críticos interdependientes para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos transmitidas a través de la ruta fecal-oral, identificados por la NACMCF, incluyen la exclusión/restricción de los trabajadores de alimentos enfermos; lavado de manos adecuado; y sin contacto directo de las manos con alimentos listos para comer. Cada uno de estos factores es inadecuado cuando se utiliza de forma independiente y puede no ser efectivo. Sin embargo, cuando los tres factores se combinan y utilizan adecuadamente, se puede controlar la transmisión de patógenos fecales-orales”. (FDA Food Code 2017, página 417).

### ¿Cuáles son ejemplos de alimentos listos para comer?

La definición de un alimento listo para comer es: “Alimento que es comestible sin preparación adicional para lograr la seguridad ALIMENTARIA” (FDA Food Code 2017, 1-201.10 (B) Definiciones)

Ejemplos:

- Alimentos cocidos o preparados
- Alimentos crudos o parcialmente cocidos como sushi y ostras
- Frutas y verduras que han sido lavadas
- Productos horneados como tortillas y pan
- Especias y condimentos

### ¿Cómo se pueden manipular adecuadamente los alimentos listos para comer?

Los alimentos listos para comer se pueden manipular con una barrera, como:

- Pañuelos de charcutería
- Guantes de un solo uso
- Espátulas
- Equipo dosificador.
- pinzas

### Qué establecimientos NO pueden practicar procedimientos de contacto con las manos descubiertas:

Los establecimientos que atienden a poblaciones altamente susceptibles NO pueden manipular alimentos con las manos descubiertas, que incluyen:

- Centros de atención médica
- Centros de vida asistida
- Guarderías

**Food and Environmental Services 210-207-0135**

**Solicitud para el Procedimiento de Contacto con las Manos Desnudas (Como se especifica en el Código de Alimentos ¶ 3-301.11(E))**

**Código alimentario de la FDA:** <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>

*Escriba a máquina o con letra de imprenta legible con tinta negra o azul*

**1. Nombre del establecimiento:** \_\_\_\_\_

**2. Dirección del establecimiento:** \_\_\_\_\_

**3. Persona responsable:** \_\_\_\_\_ **Teléfono:** \_\_\_\_\_

Representante legal                      Negocio

**4. Procedimiento de lista y alimentos listos para comer específicos** a considerar para el uso del contacto directo con las manos con alimentos listos para el consumo:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**5. Instalaciones para lavarse las manos:**

(a) Hay un lavabo para lavarse las manos ubicado inmediatamente adyacente al procedimiento de contacto con las manos descubiertas publicado y el lavabo para las manos se mantiene de acuerdo con las disposiciones del Código. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14)  Sí  NO (Incluir diagrama, foto u otra información

(b) Todos los cuartos de baño tienen uno o más lavabos para lavarse las manos dentro o inmediatamente adyacentes a ellos, y los lavabos están equipados y mantenidos de acuerdo con las disposiciones del Código. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14)  Sí  NO

**6. Política de salud del empleado:** La política de salud del empleado por escrito debe adjuntarse a este formulario junto con la documentación de que los empleados de alimentos y los empleados condicionales reconocen sus responsabilidades. (§ 2-201.11, § 2-201.12, § 2-201.13)

- 7. Capacitación de los empleados:** Proporcione documentación que demuestre que los empleados de alimentos han recibido capacitación en:
- a. Los riesgos de entrar en contacto con los alimentos listos para el consumo específicos con las manos desnudas
  - b. Salud personal y actividades relacionadas con enfermedades transmisibles a través de los alimentos.
  - c. Procedimientos adecuados de lavado de manos que incluyan cómo, cuándo, dónde lavarse y el mantenimiento de las uñas. (§ 2-301.12, § 2-301.14, § 2-301.15, § 2-302.11)
  - d. Prohibición de joyas. (§2-303.11)
  - e. Buenas prácticas higiénicas. (§ 2-401.11, § 2-401.12)

**8. Documentación de las prácticas de lavado de manos:** proporcione documentación de que los empleados de alimentos están siguiendo los procedimientos adecuados de lavado de manos antes de la preparación de alimentos y otros procedimientos según sea necesario para evitar la contaminación cruzada durante todas las horas de operación cuando los alimentos listos para comer específicos se preparan o se tocan con las manos desnudas. .

**9. Documentación de medidas de control adicionales:** Proporcione documentación para demostrar que los empleados de alimentos están utilizando dos o más de las siguientes medidas de control cuando entran en contacto con alimentos listos para comer con las

- manos desnudas;
- Doble lavado de manos;
- Uso de cepillos de uñas;
- Uso de antiséptico para manos después del lavado de manos;
- Programas de incentivos, como licencias pagadas, que animen a los empleados de alimentos a no trabajar cuando estén enfermos; o Otras medidas de control aprobadas por la autoridad reguladora.

**Declaración de cumplimiento:**

**Certifico todo lo siguiente:** Todos los empleados de alimentos están capacitados individualmente sobre los riesgos de tener contacto con los alimentos listos para comer con las manos desnudas, la salud personal y las actividades en relación con las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos, los procedimientos adecuados para lavarse las manos, la prohibición de joyas y buenas prácticas higiénicas. Se mantiene un registro de esta capacitación en el sitio. Entiendo que está prohibido el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer, a excepción de los artículos enumerados en la sección cuatro (4) anterior. Un fregadero para lavarse las manos se encuentra inmediatamente adyacente al procedimiento de contacto con las manos descubiertas publicado. Todos los lavabos para lavarse las manos se mantienen con agua caliente, jabón y dispositivos de secado. Entiendo que se necesita documentación para las prácticas de lavado de manos y medidas de control adicionales. Entiendo que los registros para documentar el lavado de manos se mantienen actualizados y se mantienen en el sitio.

**FIRMA:** \_\_\_\_\_ **FECHA** \_\_\_\_\_

(Firma del representante legal de la instalación mencionada anteriormente)