



ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

BOLETIN DE INFORMACION

PARA: Dueños y Operadores de Establecimientos en el Condado de Orange que Venden Comida al Público

ASUNTO: Requisitos Nuevos para Lavarse las Manos y Procedimientos para Los que Manejan Comida

La Ley Uniforme de California De Establecimientos de Comida al Menudeo ha sido cambiada recientemente. El propósito de este boletín es informarle a Ud. de estos cambios y ayudarle a cumplir con estos requisitos.

Los requisitos nuevos sobre lavarse las manos han sido añadidos a la ley para prevenir la transmisión de organismos que causan enfermedades tales como la hepatitis, el virus Norwalk, y Shigela. Estos organismos se pueden transmitir fácilmente a comidas y a superficies que tienen contacto con comidas por manos contaminadas.

Es importante lavarse las manos completamente para remover la suciedad y contaminación lo más posible antes de trabajar con comida. Los requisitos y procedimientos descritos abajo han sido añadidos a la ley para asegurar que todos los empleados se laven las manos completamente y a tiempos apropiados.

La sección 114020(c) contiene instrucciones sobre los procedimientos correctos para lavarse las manos. Esta sección requiere que todos los empleados se laven las manos y brazos completamente frotándose vigorosamente con jabón y agua caliente, poniendo atención particularmente a las áreas entre los dedos y alrededor y debajo de las uñas, enjuagando con agua limpia.

Adicionalmente, los empleados siempre deben secarse las manos usando una secadora de aire caliente o toallas de papel desechables de una dispensa sanitaria. Generalmente toallas de tela no son aceptables porque pueden estar contaminadas de usos previos.

Los cambios en la ley también describen cuándo se requiere que los que manejan comida tienen que lavarse las manos. Estos requisitos describen las actividades y situaciones en que las manos se pueden contaminar. Aún personas saludables pueden transmitir enfermedades cuando se tocan la nariz, la boca, u otras partes del cuerpo y luego manejan comida.

La sección 114020(c) de la ley también requiere que los empleados se laven las manos:

- Inmediatamente antes de empezar la preparación de comida, incluyendo el manejo de comida no empaquetada, equipo limpio, utensilios limpios, recipientes para comida y utensilios desechables que no están envueltos
- Antes de servir comida o manejar cubiertos limpios y utensilios limpios para servir en el área de servicio de comida

- Durante la preparación de comida para quitar suciedad y contaminación y para prevenir la transcontaminación cuando se cambia de quehaceres
- Entre trabajar con comidas crudas y comidas listas-para-comer
- Después de tocarse cualquier parte descubierta del cuerpo además de manos y brazos limpios
- Después de usar el baño
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo de tela o desechable, usar tabaco, comer o beber
- Después de tocar cualquier animal vivo que se permite en un establecimiento de comida
- Después de manejar equipo o utensilios sucios
- Después de hacer cualquier actividad que pueda contaminar las manos

La sección 114021(a) de la ley requiere que se pongan letreros en los baños dirigiéndoles a los empleados que se laven las manos completamente después de usar el baño. Los letreros tienen que estar puestos en partes visibles. Ud. puede pedir que un inspector le dé letreros de lavarse las manos.

Requisitos específicos para el uso de guantes también se añadieron a la ley. Las secciones 114020 (e, f, g) de la ley alistan los requisitos para el uso de guantes en la preparación y servicio de comidas:

- Empleados que sirvan comidas listas-para-comer tienen que usar guantes, tenazas, u otros utensilios para poner la comida en trastes o recipientes
- Se requieren guantes cuando las manos de los empleados toquen cualquier comida o superficie que pueda tener contacto con comida si el empleado tiene cortadas, llagas, ronchas, uñas artificiales, pintura de uñas, anillos (excepto anillos lisos de matrimonio), equipo ortopédico que no se puede limpiar fácilmente, o uñas que no estén limpias, bien cortadas, o lisas
- Cuando se usan guantes, tienen que cambiarlos cada vez que se requiere que se laven las manos. (Refiera a los requisitos para lavarse las manos.)
- Guantes desechables tienen que ser reemplazados cada vez que se quitan

El uso de guantes no es un sustituto para los procedimientos correctos de lavarse las manos. Los empleados que manejan comida tienen que lavarse las manos antes de ponerse cada par de guantes limpios.

Desinfectantes para las manos son opcionales. Si se usan, dispensas de desinfectante para las manos tienen que estar instaladas arriba de los lavamanos, y no en vez de los lavamanos.

Durante el curso normal de las inspecciones su inspector observará los procedimientos de lavarse las manos y el equipo para lavarse las manos en cada establecimiento de comida para verificar el cumplimiento de estos requisitos.

Si Ud. tiene preguntas sobre los requisitos nuevos para lavarse las manos, por favor haga contacto con su inspector al (714) 433-6000.