

Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición
Buen Cuidado de las Manos de los Procedimientos
(Proper Hand Care Procedures)
Código de Estándares Profesionales de USDA 2620

Objetivos de la lección.

- Identificar y comprender la necesidad para el adecuado lavado de manos en el servicio de alimentos.
- Identificar el conjunto de preparación de los elementos necesarios para un adecuado lavado de manos junto al lavabo.
- Entender el apropiado procedimiento paso a paso de lavado de manos.
- Ser capaz de responder a unas cuantas preguntas para poner a prueba tus conocimientos.

¿Cuál es el punto?

- El lavado apropiado de manos en el ambiente de servicio alimenticio protege a los clientes y previene infecciones múltiples. Las enfermedades transmitidas por alimentos, infecciones y otros microorganismos patógenos puede ser transmitidos por contacto con manos sucias.
- El lavado de manos por 10 a 20 segundos con agua y jabón remueven patógenos dañinos con efectividad.
- Las manos deben lavarse antes de comer, después de usar el sanitario, después de manejar la basura, después de una descanso o después de manejar carne cruda.
- Un líquido antibacterial de manos puede ser conveniente, sin embargo, no sustituye el lavarse las manos con jabón y agua. El lavado de manos es el método más eficaz para remover y matar a los patógenos.

Preparación adecuada del lavabo de manos

Un lavabo para lavarse las manos debe constar de las siguientes cosas:

1. Un lavabo dedicado para lavarse las manos con agua potable, caliente (este lavabo es solo para lavar manos).
2. Jabón de manos apropiado para un servicio de alimentos
3. Suministro de toallas de papel de un solo uso (un secador de manos de aire caliente también es aceptable)
4. Papelera para disponer de toallas de papel usadas

Procedimiento adecuado de lavado de manos

1. Usar, agua potable caliente
2. Aplicar el jabón para las manos y los antebrazos.
3. Frote vigorosamente las manos y los antebrazos un mínimo de 10-20 segundos. (No olvide las uñas y entre los dedos)
4. Enjuague bien las manos en la corriente de agua.

5. Séquese las manos y los brazos con una toalla de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente.

BONUS - El líquido antibacterial de manos puede ser conveniente, sin embargo, ellos nunca sustituyen al lavarse las manos con jabón y el agua.

Para Terminar. . .

- Apropiado lavado de manos en un ambiente de servicio de alimentos protege a los clientes y previene infecciones múltiples.
- Las enfermedades de alimenticias, infecciones y otros microorganismos patógenos pueden esparcirse con el contacto de manos sucias.
- Lavarse las manos apropiadamente por 10 a 20 segundos con agua y jabón elimina eficazmente patógenos dañinos.
- Manos deben lavarse antes de comer, después de usar el sanitario, después de manejar la basura, después de un descanso o después de manejar toda carne cruda.
- Las manos deben lavarse después tocar cualquier parte de su cuerpo - el cabello, nariz, boca, ojos, etc.
- Antibacteriantes de manos puede ser convenientes, sin embargo, no sustituyen el lavado de manos con jabón y el agua.
- Lavarse la mano es el único método más efectivo para remover y matar a los patógenos.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

1. ¿Cuándo es necesario lavarse las manos?
2. ¿Cuáles son los cinco pasos para lavarse las manos correctamente?
3. ¿Está bien lavar los productos frescos en un lavabo de lavarse las manos?
4. ¿Son los antibacteriales de manos buenos sustituyentes para el lavado de las manos?
5. Nombra 2 razones por el cual es tan importante el lavado de manos.

¡¡Enhorabuena!!

Ha completado la lección:

**Buenos Procedimientos del Cuidado de las Manos
(Proper Hand Care Procedures)**

Código de Estándares Profesionales de USDA 2620

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el
SchoolFoodHandler.com**