

ESTACIÓN PARA EL LAVADO DE MANOS

En el área de preparación de alimentos se debe contar por lo menos con una estación para el lavado de manos que cuente con lo siguiente¹:



¹Se sugiere revisarlos en el orden mostrado.

Las manos siempre se deben lavar:

MEDIDAS DE HIGIENE

- Al iniciar labores en el área de trabajo.
- Al regresar de cada ausencia.
- Cada cambio de actividad y antes de manipular alimentos.
- Después de:
 - Ir al baño.
 - Toser.
 - Manipular dinero.
 - Tocar cualquier parte del cuerpo (sonarse la nariz, rascarse, saludar de mano, heridas, cortaduras y barros).
 - Tocar o manipular cualquier objeto que pueda contaminarlas (perillas, puertas, equipo sucio, etc.).

TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS



AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original	07/01/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA