

### 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 siguiente<sup>1</sup>:



<sup>1</sup>Se 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

<p><b>1</b></p> <p>Humedecer las manos hasta los codos comenzando por los dedos con agua.</p>	<p><b>2</b></p> <p>Tomar una aplicación de jabón para manos.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Frotarse las manos por 20 s entre los dedos, las muñecas y hasta los codos.</p>
<p><b>4</b></p> <p>Cepillarse entre las uñas y la cutícula, los pliegues de los dedos y los nudillos por 20 s. Enjuagar el cepillo y meterlo de nuevo al sanitizante.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Enjuagarse perfectamente, asegurando que el agua caiga de las manos a los codos.</p>	<p><b>6</b></p> <p>Cerrar la llave con una toalla de papel.</p>
<p><b>7</b></p> <p>Secarse con papel toalla y dando palmaditas o con secador de aire. Nunca en el uniforme o con toallas sucias.</p>	<p><b>8</b></p> <p>Tomar una toalla de papel y una aplicación de gel sanitizante 3M, en las manos recién lavadas y secas.</p>	<p><b>9</b></p> <p>Frotarse las manos. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material.</p>

## 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	Sergio Elías Gaspar	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

