

# Lavado de manos en negocios de alimentos

## *El lavado correcto de las manos es importante*

Lavarse correctamente las manos es un paso importante que usted puede tomar para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en su negocio de alimentos.

El lavado minucioso de las manos elimina físicamente suciedad, desechos de alimentos, grasa y bacterias y virus dañinos de sus manos.

Es un requisito legal que los manipuladores de alimentos se laven las manos.

---

## Instalaciones para lavarse las manos

El Código de Normas Alimentarias requiere que los locales de alimentos tengan instalaciones de lavado de manos que cumplan con las normas en las áreas donde trabajan los manipuladores de alimentos, si es probable que sus manos constituyan una fuente de contaminación de los alimentos.

Además, si hay baños en las instalaciones de alimentos, se deben proveer instalaciones para lavarse las manos inmediatamente adyacentes a los baños.

Los locales deben tener instalaciones de lavado de manos que cumplan con los requisitos.

Las instalaciones para lavarse las manos deben tener:

- accesorios permanentes
- conectados o provistos de un suministro de agua potable corriente caliente
- de un tamaño que permite un lavado de manos fácil y eficaz
- accesible
- Provisto de jabón y toallas de un solo uso (o secador de aire) y un recipiente para toallas usadas
- claramente designados con el único propósito de lavarse las manos, brazos y cara.

Algunos locales están obligados a tener instalaciones para lavarse las manos equipadas con grifos no manuales, por ejemplo, mataderos, carnicerías, etc. Consulte con su municipio local o la Autoridad Alimentaria de NSW.

---

## Cuándo es necesario lavarse las manos

Un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

antes de:

- preparar y cocinar alimentos
- manipular alimentos, especialmente los listos para comer

- Servir comida.

después de:

- usar el inodoro
- manipular carne cruda, aves de corral crudas o huevos crudos
- fumar, estornudar, toser, sonarse la nariz, comer, beber o tocarse el cabello, el cuero cabelludo u orificio corporal.

Se pueden aplicar sanciones al manipulador de alimentos por no lavarse las manos correctamente.

---

## Cómo lavarse las manos correctamente

Usando las instalaciones de lavado de manos brindadas por el negocio de alimentos, siga estos pasos:

1. Lávese bien las manos con jabón y agua corriente tibia.
2. Enjabone sus manos frotándolas con jabón. Asegúrese de enjabonar el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
3. Frote sus manos durante al menos 20 segundos.
4. Enjuáguese bien las manos con agua corriente limpia y tibia.
5. Seque con una toalla limpia (preferiblemente de papel), o al aire antes de preparar o comer alimentos.

---

## Uso de cepillos de uñas y geles antibacterianos

Los cepillos de uñas limpios y sin daños pueden usarse durante el lavado de manos para ayudar a eliminar masa y otros residuos de alimentos difíciles de eliminar.

Además del lavado de manos, se pueden usar geles antibacterianos adecuados para su uso en la preparación de alimentos. Los geles antibacterianos por sí solos no son un sustituto del lavado de manos.

---

## Problemas con el lavado de manos

Si un funcionario autorizado de la Autoridad Alimentaria de Nueva Gales del Sur o del municipio local identifica un problema en las instalaciones de lavado de manos, o el lavado de manos mismo, que debe rectificarse, se pueden iniciar una variedad de acciones de cumplimiento.

Para obtener más información sobre las circunstancias en las que se pueden iniciar acciones de cumplimiento, consulte la Política de cumplimiento de la Autoridad Alimentaria de NSW y la Política de aplicación de la Autoridad Alimentaria de NSW en [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

---

## Más información

Esta información es un resumen general y no puede cubrir todas las situaciones. Las empresas alimentarias deben cumplir con todas las disposiciones del Código de Normas Alimentarias y la Ley de Alimentos de 2003 (NSW).

- Visite el sitio web de la Autoridad Alimentaria: [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

- Envíe un correo electrónico a la línea de ayuda: [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Llame a la línea de ayuda al 1300 552 406

---

© Estado de Nueva Gales del Sur a través de Regional NSW 2023. La información contenida en esta publicación se basa en el conocimiento y comprensión al momento de escribir [(mayo de 2023)]. Sin embargo, debido a los avances en el conocimiento, se recuerda a los usuarios la necesidad de asegurarse de que la información en la que se basan esté actualizada, y de verificar la vigencia de la información con el funcionario apropiado de la Regional NSW o con el asesor independiente del usuario.