



Marzo 2010  
Volumen 9, Número 3

# El Reporte de Everclean

## Lavado de las manos

El lavado de las manos es la mejor manera de prevenir una intoxicación con alimentos. Las violaciones por no lavarse las manos son muy comunes en toda la industria y cubren aproximadamente el 20 por ciento de las violaciones de importancia crítica en los informes de Everclean. A continuación presentamos algunas sugerencias para fomentar el lavado de las manos en su establecimiento:

1. Haga del Lavado de Manos un tema de discusión en las juntas diarias/semanales.
2. Asegúrese de mantener los lavabos para las manos despejados y que no hay objetos enfrente o dentro de los lavabos.
3. Mantenga el lavabo provisto de jabón y toallas de papel. Es importante informar a los empleados que si usan la última porción de jabón o toalla de papel, es su responsabilidad volver a surtir tanto el jabón como las toallas.
4. Agua caliente: No obstante que cada jurisdicción es diferente, se requiere agua tibia en sus lavabos para las manos, y generalmente se requiere que esté a 100° F.

El hecho de explicar las razones de un buen lavado de manos y por qué es importante tener el lavabo surtido y no bloqueado hará que sus empleados se presten más fácilmente a lavarse las manos de la manera correcta.

## Desinfectante de las manos

El desinfectante de las manos se ha venido popularizando con el paso de los años, pero no es sustituto del lavado de las manos, especialmente en un establecimiento de alimentos. Si su empresa permite y surte desinfectante para las manos en conjunción con un lavado correcto de las manos, sírvase seguir estos lineamientos:

1. El desinfectante de las manos debe tener una concentración de alcohol de 61 por ciento (61%).
2. Se aplicará el Desinfectante de las Manos únicamente después de lavarse las manos.
3. Tal como se da a conocer en la publicidad, el desinfectante para las manos puede matar el 99.9 por ciento de todas las bacterias, pero no es efectivo contra virus tales como la Hepatitis, el Novovirus y otros parásitos o esporas de bacterias (todos los cuales se conocen como causantes de intoxicaciones por alimentos y estos pueden estar en sus manos).

Además, los desinfectantes de las manos no pueden penetrar la suciedad y la basura en su manos donde pueden vivir las bacterias. Es por eso que el desinfectante de las manos por sí solo no es tan efectivo como el lavado de manos.

## Cubra esa tos/estornudo

Detener la propagación de gérmenes es esencial para mantener seguros a nuestros alimentos y sanos a nuestros empleados. Aunque quizá no los vea cuando usted tose o estornuda, usted expulsa millones de gérmenes vivos al aire, los cuales se esparcen sobre las superficies o son aspirados por las personas que lo rodean. Esta es una de las razones por la que los resfriados y los virus son tan contagiosos. Al manejar alimentos, los empleados podrán tener que toser o estornudar. Deben hacerlo de manera que se impide la contaminación de los alimentos. Recientes directrices de los CDC (Centros de Control de Enfermedades) sugieren que la mejor manera de cubrir su tos o estornudo es utilizar la parte interior de la manga de su camisa o blusa. Siga estas directrices para poder minimizar la propagación de gérmenes.

Sírvase dirigir todos los comentarios y preguntas a [info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com).

### Artículos de Interés Especial:

Lavado de las manos

Desinfectante de las manos

Cubra esa tos/estornudo

Everclean Services

#### Teléfono:

(877) 532-5326  
(818) 874-1290

#### Fax:

(818) 865-0465

#### Correo electrónico:

[info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com)