

# Cómo Evitar la Contaminación Propagada por las Manos

## Preventing Contamination from Hands

### Spanish

#### Cómo evitar el contacto con las manos descubiertas

Los empleados tienen que evitar tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas. Manipule la comida lista para consumo usando:

- Papel de envolver
- Espátulas
- Tenazas
- Guantes desechables de uso único
- Equipo dispensador

También es necesario que los empleados reduzcan al mínimo el contacto con comida que no esté lista para consumo, si tienen las manos descubiertas. El uso indebido de los utensilios o guantes puede inducir la contaminación cruzada.

La persona a cargo (PIC) tiene el deber de evitar la contaminación de la comida por contacto con manos descubiertas, mediante las acciones siguientes:

- Monitorear las prácticas de lavado de manos y manipulación de alimentos de los empleados.
- Excluir a los empleados que tienen vómitos y diarrea.

#### Guantes desechables de uso único

Al combinarse con el lavado adecuado de las manos, los guantes son una alternativa para

### English

#### Preventing bare hand contact

Employees need to avoid contacting ready-to-eat food with bare hands. Handle ready-to-eat food by using:

- Deli tissue
- Spatulas
- Tongs
- Single-use gloves
- Dispensing equipment

Employees also need to minimize bare hand contact with food that is not ready-to-eat. Improperly used utensils or gloves can be a vehicle for cross-contamination.

It is the duty of the person in charge to prevent contamination of food from bare hands by:

- Monitoring employee food handling and handwashing.
- Excluding employees who are ill with vomiting or diarrhea.

#### Single-use gloves

When used with proper handwashing, gloves are one way of preventing contamination of ready-to-eat food from bare hands.

evitar que las manos descubiertas contaminen la comida lista para consumo.

Los guantes no reemplazan el lavado adecuado de las manos. No lave ni vuelva a usar nunca los guantes desechables. Los guantes deben ser específicos a cada tarea. Use los guantes para una tarea y, luego, deséchelos. Lávese siempre las manos antes de ponerse los guantes.

Deseche siempre los guantes y póngase otros nuevos:

- Tan pronto se ensucien o rasguen.
- Antes de empezar una tarea diferente.
- Después de haber manipulado un producto de origen animal crudo.
- Antes de manipular alimentos cocidos o comida lista para consumo.
- Cuando menos, cada cuatro horas durante uso continuo.

## Población altamente susceptible

A los empleados que están atendiendo a una población altamente susceptible no se les permite nunca tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas.

Una población extremadamente susceptible es aquella que está compuesta de personas que tienen más probabilidades que otras de la población general de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, porque:

- Son inmunocomprometidos, niños en edad preescolar o ancianos.

**Y**

- Están recibiendo la comida en instalaciones que prestan servicios tales como cuidados asistenciales, atención médica y servicios nutricionales o de socialización..

Gloves are not a replacement for proper handwashing. Never wash and reuse disposable gloves. Gloves should be task specific. Use gloves for one task and then discard them. Wash hands before putting on new gloves.

Always discard and change gloves:

- As soon as they become soiled or torn.
- Before beginning a different task.
- After handling raw animal product.
- Before handling cooked or ready-to-eat food.
- At least every four hours during continual use

## Highly susceptible population

Bare hand contact with ready-to-eat food is never allowed for employees who are serving a highly susceptible population.

“Highly susceptible population” means persons who are more likely than others in the general population to experience foodborne disease because they are:

- Immunocompromised, or preschool-age children, or older adults.

**AND**

- Obtaining food at a facility that provides services such as custodial care, health care, or nutritional or socialization services.

## Manipulación de los ingredientes

Se le permite al empleado tocar con las manos descubiertas si está agregando la comida lista para consumo como ingrediente a un plato que se cocinará a la temperatura y el tiempo requeridos.

Por ejemplo:

- Agregar queso o cualquier otro ingrediente listo para consumo a la masa de la pizza.
- Agregar vegetales a un plato de carne cruda antes de cocinarlo.

## Manipulación de los platos terminados del menú

A los empleados que no están atendiendo a una población altamente susceptible se les permite tocar la comida lista para consumo con las manos descubiertas, siempre y cuando cumplan con ciertas condiciones.

Es necesario contar con procedimientos escritos, que incluyan una lista de la comida lista para consumo que se haya tocado con manos descubiertas, una política escrita de salud de los empleados y la documentación de la capacitación y otras garantías adicionales. Los establecimientos de venta de comida pueden contactar a su inspector si desean información detallada de los requerimientos

## Handling ingredients

Bare hand contact is allowed if you are adding ready-to-eat food as an ingredient to a food item that will be cooked to required temperatures and times.

Examples include:

- Adding cheese or other ready-to-eat toppings to a pizza dough.
- Adding vegetables to a raw meat dish before cooking

## Handling finished menu items

Employees who are not serving a highly susceptible population may be allowed to contact ready-to-eat food with bare hands if certain conditions are met.

Written procedures are required that include a list of ready-to-eat food touched by bare hands, a written employee health policy, and documentation of training and additional safeguards. Food establishments may contact their inspector for detailed requirements.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety  
\(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,  
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:  
651-201-4500 or 651-201-6000.*