

## Hoja informativa: Evitar todo contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo

### Definición:

#### Alimento listo para el consumo:

Los alimentos listos para el consumo (RTE: Ready to Eat) se encuentran listos para ser consumidos y no requieren ningún paso adicional de tratamiento térmico para protegerlos. Los alimentos que generalmente requieren cocción adicional para que sean seguros, tales como hamburguesas semicrudas o salsas que contienen huevos crudos, también pueden considerarse alimentos listos para el consumo siempre que se haya advertido al consumidor acerca de los riesgos potenciales de pedir alimentos poco cocidos.

#### ¿Por qué es peligroso manipular alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas?

Los alimentos que están **listos para el consumo** se pueden contaminar si se manipulan con las manos descubiertas. **Los alimentos se pueden contaminar aun con las manos lavadas correctamente**. Si bien el lavado correcto y frecuente de las manos puede reducir este riesgo, no lo elimina.

#### Ejemplos de alimentos listos para el consumo:

- ❖ Alimentos cocidos
- ❖ Frutas y hortalizas frescas lavadas
- ❖ Ensaladas e ingredientes para ensaladas
- ❖ Añadidas tales como perejil o rodajas de limón
- ❖ Carnes y sándwiches fríos
- ❖ Ingredientes crudos para preparar sushi, incluyendo pescados, hortalizas y arroz
- ❖ Pan, tostadas, panecillos y productos horneados

Los “alimentos listos para el consumo” no se vuelven a cocinar antes de comerlos, de manera que los microorganismos nocivos que están en las manos no se destruyen y pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

#### ¿Con qué se pueden manipular los alimentos que están listos para el consumo a fin de prevenir el contacto con las manos descubiertas?

Los empleados pueden manipular alimentos listos para el consumo sin tocarlos con las manos descubiertas utilizando cualquiera de los siguientes utensilios o productos que crean una barrera entre las manos y dichos alimentos:

- guantes desechables limpios a usarse una sola vez
- tenedores, tenazas, cucharones y espátulas
- papel para *deli*
- palillos de dientes

#### ¿Qué actividades se pueden realizar de manera segura con las manos descubiertas?

- Preparación de alimentos crudos antes del proceso de cocinarlos
- Lavado de las frutas y hortalizas enteras

## **Hoja informativa: Evitar todo contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo**

### **Los establecimientos de alimentos que deseen manipular los alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas pueden hacerlo si solicitan un permiso para variación y cumplen con los requisitos del permiso aprobado:**

(Nota: No se emiten permisos para variación en la manipulación de alimentos con las manos descubiertas (No Bare Hand Contact, NBHC) a los establecimientos que sirven a poblaciones altamente susceptibles, tales como hogares geriátricos, hospitales y guarderías infantiles.)

1. Obtener aprobación previa del comisionado por escrito.
2. Los procedimientos escritos se mantienen disponibles y en el lugar, con descripción de:
  - a. Un listado de los alimentos listos para el consumo que específicamente se manipulan con las manos descubiertas
  - b. Diagramas que muestren instalaciones de lavado de manos bien equipadas, que estén cerca y con acceso fácil desde donde se manipulan alimentos con las manos descubiertas
3. Política de salud de los empleados, por escrito, que incluya:
  - a. Documentación cuya entrega declaran haber recibido los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales, informándoseles de que deben proveer información sobre su salud y sus actividades con respecto a síntomas y enfermedades gastrointestinales (GI) que se transmiten a través de los alimentos.
4. Documentación en la cual los empleados que manipulan alimentos declaran haber recibido capacitación sobre:
  - a. Los riesgos de manipular alimentos específicos con las manos descubiertas
  - b. El debido lavado de las manos
  - c. Cuándo lavarse las manos
  - d. Dónde lavarse las manos
  - e. El debido cuidado de las uñas
  - f. Prohibición de usar joyas
  - g. Buenas prácticas de higiene
5. Documentos que indican la necesidad de lavarse las manos antes de preparar alimentos para prevenir la contaminación cruzada durante todo el horario de trabajo en el cual se preparan específicamente alimentos listos para el consumo.
6. Documentos que indican que los empleados que manipulan alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas utilizan dos o más de las siguientes medidas de control:
  - a. Doble lavado de manos
  - b. Cepillos para las uñas
  - c. Desinfectante para después del lavado de manos
  - d. Programas para incentivar a los empleados que manipulan alimentos, tales como permiso de ausencia remunerado por enfermedad, para que no trabajen cuando estén enfermos
7. Documentos para indicar que se toman medidas correctivas cuando no se sigan los requisitos 6 a-d.

## **Hoja informativa: Evitar todo contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo**

---

### **Solicitud para el procedimiento de manipulación con las manos descubiertas:**

La solicitud para aprobación de procedimientos con las manos descubiertas está disponible en: [http://health.state.tn.us/EH/food\\_service.htm](http://health.state.tn.us/EH/food_service.htm)

Una vez que el Departamento reciba una solicitud completa, éste proporcionará notificación de su decisión al operador en los siguientes 60 días.

### **¿Qué tengo que hacer con un alimento “listo para el consumo” si ha sido tocado con las manos descubiertas?**

Excepto bajo aprobación para variaciones, los alimentos RTE que se manipulen con las manos descubiertas tienen que ser:

- Debidamente cocinados o recalentados, o bien
- Desechados.

### **Es crucial lavarse las manos debidamente. Se requiere que los empleados que manipulan alimentos se laven las manos:**

- Cuando entren a un área de preparación de alimentos.
- Antes de ponerse guantes limpios, de un solo uso, para manipular alimentos.
- Inmediatamente antes de ponerse a preparar alimentos.
- Antes de manipular equipos y utensilios limpios de un solo uso.
- Durante la preparación de alimentos, con la frecuencia que sea necesaria, para eliminar la suciedad y la contaminación, y para prevenir la contaminación cruzada al cambiar de tareas.
- Al cambiar de tareas y al intercalar entre la manipulación de alimentos crudos y la preparación de alimentos listos para el consumo.
- Después de ir al baño.
- Después de participar en otras actividades que contaminen las manos o los guantes.