

Hoja de datos N.º 1 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-301.11

(A) Los empleados gastronómicos deben lavarse las manos, según se especifica en las secciones 2-301.12 y 2-301.13.

(B) Los empleados gastronómicos deben minimizar el contacto de la comida con las manos desnudas y usar utensilios adecuados, como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipamiento expendedor.^{PPF}

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los tres factores críticos descritos en el Código alimentario de la FDA para disminuir las enfermedades de origen alimentario a través de la vía fecal-oral incluyen las siguientes: exclusión/restricción de empleados gastronómicos enfermos; lavado adecuado de las manos; y cero contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir. Cada uno de estos factores es inadecuado si se los usa de manera independiente, y pueden no ser efectivos. No obstante, cuando los tres factores se combinan y utilizan correctamente, puede controlarse la transmisión de patógenos fecales-orales. Oregon requiere que los empleados gastronómicos minimicen el contacto de los alimentos con las manos desnudas, pero no está prohibido en este momento. Pero es importante considerar que el lavado adecuado de las manos con agua y jabón puede no ser una intervención adecuada por sí sola para evitar la transmisión de microbios patógenos vía contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumir.

Minimizar el contacto con las manos

Los empleados gastronómicos pueden propagar enfermedades en los entornos de servicio de alimentos cuando sus manos tocan los alimentos listos para consumir.

Los alimentos listos para consumir son los alimentos que no requieren de ninguna otra preparación antes de servirse. Incluyen frutas y vegetales crudos, lavados y cortados, y alimentos que no requieren de otra cocción adicional, como sándwiches, ensaladas y panes. Los empleados gastronómicos deben usar utensilios al manipular alimentos listos para consumir, en vez de las manos.

Los utensilios adecuados incluyen los siguientes:

- Papel encerado
- Pinzas
- Tenedores y otros utensilios para servir
- Espátulas
- Guantes desechables que no sean de látex

Los ingredientes que se usan de manera exclusiva en productos alimentarios que luego se cocinan por completo, como la pizza, no se consideran listos para consumir y se pueden manipular con las manos.

Los guantes y otras barreras no reemplazan el lavado de las manos.

Siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes y al cambiarlos.

Debe cambiarse los guantes en estas situaciones:

- Tan pronto se ensucien o rompan
- Antes de comenzar una tarea diferente
- Luego de manipular carne, pescado o aves crudos, y antes de manipular alimentos listos para consumir



Los guantes son una de las MUCHAS opciones para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir

Nunca lave y vuelva a usar los guantes desechables.

No deben usarse guantes de látex porque los alérgenos de los guantes pueden transferirse a los alimentos y causar una reacción alérgica en algunas personas.