



STATE OF WYOMING
Teton County Environmental Health
P.O. Box 937, 460 E. Pearl
Jackson, Wyoming 83001
Ph. (307)732-8490 Fax (307)732-8491

REGLAMENTO Y PROCEDIMIENTOS DE LAVADO DE MANOS

REGLAMENTO

Los empleados que manipulen alimentos deberán lavarse las manos y las partes de los brazos que se exponen, según los procedimientos abajo relacionados, inmediatamente antes de empezar con la preparación de alimentos, incluyendo cuando se manejan alimentos que se exponen, así como limpiar también el equipo y utensilios, y desenvolver artículos de servicio y uso único, además:

- (A) Después de tocar otras partes del cuerpo humano descubiertas que no sean las manos y partes de los brazos que se exponen ya limpias;
- (B) Después de utilizar el inodoro(baño);
- (C) Después de cuidar ó manejar animales, peces en acuarios y mariscos moluscos o crustáceos en vitrina de exhibición;
- (D) Después de toser, estornudar, utilizar un pañuelo ó kleenex, fumar, comer o tomar bebidas;
- (E) Después de manejar equipo ó utensilios sucios;
- (F) Durante la preparación de alimentos, tan seguido como sea necesario para remover toda suciedad y contaminación y para prevenir la contaminación cruzada cuando se cambien de labores;
- (G) Cuando se trasladen alimentos manejados sin cocinar y listos para servir; ó
- (H) Después de empezar otras actividades que contaminen las manos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Las personas que manipulen alimentos deben limpiar sus manos y las partes de los brazos que se exponen primeramente mojando la piel, aplicando jabón antibacterial, refregando vigorosamente por lo menos 20 segundos y enjuagando completamente con agua limpia antes de secarlas con el simple uso de toallas de papel. Los empleados deberán poner atención en particular a las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

Este procedimiento se hará en el lavamanos asignado para la limpieza de las manos.