



CONDADO DE CRAVEN
SALUD AMBIENTAL
SEJO ASESOR DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENERO - JULIO 2024
Volumen 2, Emitir 1



¿Sabías Que...? ₁

- ◊ En promedio, entras en contacto con 300 superficies cada 30 minutos, exponiéndote a 840,000 gérmenes.
- ◊ No lavarse las manos correctamente contribuye a casi el 50% de todos los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- ◊ Hay material fecal en el 10% de las tarjetas de crédito, el 14% de los billetes (dinero) y el 16% de los teléfonos celulares
- ◊ Lavarse las manos adecuadamente puede reducir las tasas de diarrea en un 40%.
- ◊ Solo el 20% de las personas se lavan las manos antes de preparar alimentos y el 39% antes de comerlos.

Datos aterradores sobre la higiene de las

Lo que sabemos: ₂

- Los trabajadores eran más propensos a lavarse las manos...
 - Cuando no estén ocupados.
 - En restaurantes que brindan capacitación en seguridad alimentaria.
 - En restaurantes con más de un fregadero de mano o con un fregadero de mano donde el trabajador pueda ver fácilmente.
- Los trabajadores realizaron 9 actividades, cada una de las cuales requirió un lavado de manos en una hora, pero solo se lavaron las manos unas 2-3 veces.
- Solo 1 de cada 4 trabajadores se lavó las manos después de preparar productos crudos o manipular equipos sucios, y solo 1 de cada 10 trabajadores se lavó las manos después de tocarse la cara o el cuerpo.



15%

De los hombres no se lavan las manos en absoluto

en comparación con

7%

de las mujeres



Cuando los hombres se lavan las manos, solo

50%

Usa jabón

En comparación con

78%

de las mujeres

¿Qué tan limpios están tus manos?



LAVADO DE MANOS

Sigue estos pasos para lavarte las manos:



Mojarse las manos con agua corriente tibia



Aplicar jabón



Frote las manos y la parte inferior de los brazos Durante 10 segundos



Enjuagar su manos



Secar con una toalla de papel desechable



Cierre el agua con una toalla de papel

HIGIENE

GUANTES

Póngase guantes para evitar el contacto con las manos desnudas



Lávese las manos antes de ponerse los guantes



Los guantes de un solo uso se pueden usar hasta 4 horas en una sola tarea



Los guantes deben cambiarse entre tareas

CUANDO LAVARSE LAS MANOS

- Antes de iniciar el **turno de trabajo**
- Antes y después de manipular **carnes crudas, huevos y alimentos listos para comer**
- Antes de ponerse los **guantes desechables**
 - Después de usar **el baño**
 - Manipulación de cualquier **producto químico** (por ejemplo, aditivos y productos de limpieza)
 - Después de **estornudar** o **toser**
 - Después de tocarse la **piel**, el **cabello**, o el **delantal**
 - Después de manipular la **basura**
 - Después de **quitarse los guantes**
 - Después de **comer, beber, o fumar**
 - Después de manipular **equipos sucios**
 - Después de la **limpieza**



FOOD SAFETY NINJA



VIDEO DE LAVADO DE MANOS



Sources:

1. 17 Handwashing Facts and Statistics – All Portable Sinks
2. Food Worker Handwashing in Restaurants | EHS-Net | EHS | CDC
3. 2017 North Carolina Food Code Manual
4. Picture from In pictures: The bacteria living on your hands right now - CNA (channelnewsasia.com)