



Promover el lavado de manos como la mejor manera de evitar contagios en colectividades

Jueves, 19 de marzo 2020

Con motivo del Día Mundial de la Higiene de Manos 2019, el Grupo de Especialización en Restauración Colectiva de la Academia Española de Nutrición y Dietética, elaboró una guía breve sobre el lavado de manos. Dada la importancia de este sencillo gesto para evitar contaminaciones cruzadas, recuperamos la información para que os podáis descargar el manual.

La guía tiene por objeto ayudar a los dietistas-nutricionistas y profesionales de la restauración colectiva a concienciar a los manipuladores de alimentos de la importancia que un gesto tan fácil como la higiene de manos tiene en la producción segura de alimentos para colectividades y evitar así, las graves consecuencias que las toxiinfecciones alimentarias pueden ocasionar a la salud pública y a las empresas.

Tal como se explica en la guía, la higiene de manos en restauración colectiva es la primera medida de prevención para evitar la contaminación de los alimentos que puedan transmitir enfermedades, consiguiendo así la inocuidad de los alimentos. La figura del manipulador de alimentos, cuya responsabilidad está a veces infravalorada, es clave para garantizar la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria. Sus hábitos higiénicos de trabajo y el cumplimiento de sus responsabilidades laborales son decisivos para la prevención de la contaminación y la garantía de la inocuidad de los productos alimenticios. Las personas que cosechan, manipulan, almacenan, transportan, procesan o preparan alimentos son muchas veces responsables de su contaminación.

Según la OMS, todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede evitarse por medio de higiene personal, comportamiento y manipulación adecuadas. La OMS considera la higiene de las manos como la piedra angular para evitar la diseminación de agentes patógenos en el medio hospitalario, pre-sentando como alternativa al lavado de manos con agua y jabón, los preparados con alcohol. Así mismo, indica que la higiene de las manos no sólo es importante en los hospitales sino que también es un elemento clave para la prevención de las enfermedades.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control o APPCC, es un proceso preventivo sistemático para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Este sistema facilita a la hostelería aplicar la normativa sobre higiene y seguridad alimentaria (RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) con el fin de producir alimentos seguros, y el correcto lavado de manos por parte de los manipuladores de alimentos, es clave para conseguirlo.

Así pues, la mejora en el proceso de la higienización de las manos es central para una organización que quiere proteger a los consumidores frente a toxiinfecciones alimentarias, y debe ser una prioridad para los manipuladores de alimentos.

La guía explica cuándo, dónde y cómo lavarse las manos, además de ser una ayuda para desarrollar materiales de promoción y formación.

– Descárgate la guía completa: [‘Guía para promover el lavado de manos en restauración colectiva’](#).

Noticias Relacionadas

- [En verano, maximiza las alertas y evita errores con el ‘Libro negro de la seguridad alimentaria’](#)
- [Higienización, limpieza y desinfección: procesos distintos que buscan diferentes objetivos](#)
- [¿Guantes? Si no se requieren por algo concreto, mejor lavarse las manos con agua y jabón](#)
- [Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos](#)