



| | | | |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------|
| Subject : | HANDWASHING | | |
| Dept : | Operations | Revision(s): | Published |
| Version Dated : | July 15th, 2020 | Pages: | 3 |

Purpose

The purpose of this SOP is to describe the proper way to wash your hands in order to keep yourself and others safe.

Policy

1. Use designated handwashing sinks for handwashing only. Do not use food preparation, utility, or dishwashing sinks for handwashing.
2. You must wash your hands:
 - a. After arriving to work
 - b. Before departing from work
 - c. Before putting on or in between changing gloves
 - d. Before and after using a timeclock
 - e. Every 30 minutes while working and between each task
 - f. After handling raw animal products
 - g. When moving between food preparation areas
 - h. After all cleaning tasks, such as sweeping, mopping, or disinfecting surfaces
 - i. After handling:
 - i. Dirty dishes, equipment, or utensils
 - ii. Trash
 - iii. Cash
 - iv. Pens, menus, and other contaminated materials
 - v. Electronics – cell phones and other personal or shared devices
 - j. After using the restroom
 - k. After sneezing, coughing, or using a tissue
 - l. After touching your hair, face, or body
 - m. After eating, drinking, smoking, or chewing gum
 - n. After interacting with external vendors or guests
 - o. Any time you may have come into contact with a contaminated object
3. Using Hand Sanitizers
 - a. Hand sanitizers reinforce hand hygiene but should not replace washing your hands. Only use hand sanitizers in the event that handwashing sinks with clean, running water and soap are unavailable (such as while delivering food off-site).
 - b. Proper Method of Using Hand Sanitizer:
 - i. Use a hand sanitizer with between 60-95% alcohol content.



- ii. Use enough hand sanitizer to cover all surfaces of both your hands.
 - iii. Apply the sanitizer to the palm of one hand and rub the product all over the surfaces of your hands until your hands are dry.
- c. Handwashing will remove and deactivate the virus from your hands, while hand sanitizers kill the virus but will not remove it from your hands.

Equipment/Tools Needed:

Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:

- Handwashing Sink
- Hand Soap
- C-Folds/Single-Use Paper Towels
- Garbage Can
- Paper towel and glove box holders
- Wall-mounted soap and sanitizer dispensers

Procedure:

1. Use a paper towel to turn on the water faucet to run clean, warm water.
2. Wet hands and forearms with warm, running water and apply a generous amount of soap.
3. Scrub lathered hands, forearms, under fingernails, and between fingers for at least 10-15 seconds. Rinse thoroughly under hot running water for 5-10 seconds.
4. Dry hands and forearms thoroughly with single-use paper towels.
5. Use a paper towel to turn off the water faucet.
6. Use a paper towel to open the door when exiting the restroom and discard the paper towel in the appropriate trash receptacle.
7. If you notice that the c-fold or hand soap dispenser is empty, refill the dispenser and wash your hands before returning to work.

Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)

- Signage to be placed at all handwashing sinks ([HERE](#))

Accountability (how the SOP will be enforced/managed)

- Enforced by the Manager on Duty or Safety Manager.
- Disciplinary action report to be filed if protocol is not followed.

Sources:

- <https://www.osha.gov/SLTC/covid-19/controlprevention.html>
- <https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>
- <https://www.foodsafetyfocus.com/FoodSafetyFocus/media/Library/pdfs/Handwashing.pdf>

- [NHS](#)
- [WHO Hand Hygiene](#)

| | | | |
|----------------------|---------------------|-------------|-----------|
| Asunto: | LAVADO DE MANOS | | |
| Dept.: | Operaciones | Revisiones: | Publicado |
| Fecha de la versión: | 21 de Julio de 2020 | Páginas: | 3 |

Propósito

El propósito de este Procedimiento Operativo Estandarizado (POE) es describir la manera correcta de lavarse las manos para que usted y los demás estén seguros.

Política

1. Use los fregaderos designados para lavarse las manos para ese fin únicamente. No use los fregaderos de preparación de alimentos, servicio o lavado de platos para lavarse las manos.
2. Debe lavarse las manos:
 - a. Después de llegar al trabajo
 - b. Antes de salir del trabajo
 - c. Antes de colocarse o al cambiar de guantes
 - d. Antes y después de usar un reloj fichador
 - e. Cada 30 minutos mientras trabaja y entre cada tarea
 - f. Después de manipular productos crudos de origen animal
 - g. Cuando circule entre las áreas de preparación de alimentos
 - h. Después de todas las tareas de limpieza, tales como barrer, fregar o desinfectar superficies
 - i. Después de manipular lo siguiente:
 - i. Platos, equipos o utensilios sucios
 - ii. Desechos
 - iii. Dinero en efectivo
 - iv. Bolígrafos, menús y otros materiales contaminados
 - v. Dispositivos electrónicos: teléfonos celulares y otros dispositivos personales o de uso compartido
 - j. Después de usar el baño
 - k. Después de estornudar, toser o usar un pañuelo
 - l. Después de tocarse el cabello, el rostro o el cuerpo
 - m. Después de comer, beber, fumar o masticar goma de mascar
 - n. Después de interactuar con proveedores externos o clientes
 - o. Siempre que pueda haber estado en contacto con un objeto contaminado
3. Uso de desinfectantes para manos
 - a. Los desinfectantes para manos refuerzan la higiene de las manos, pero no deben reemplazar el lavado de manos. Utilice únicamente desinfectantes manuales en caso de que los fregaderos de lavado de



manos con agua limpia y corriente y jabón no estén disponibles (por ejemplo, mientras se entregan alimentos fuera del restaurante).

- b. Método Adecuado de Uso del Desinfectante de Manos:
 - i. Utilice un desinfectante de manos con 60-95% de contenido alcohólico.
 - ii. Utilice suficiente desinfectante de manos para cubrir todas las superficies de ambas manos.
 - iii. Aplicar el desinfectante a la palma de una mano y frotar el producto por todas las superficies de las manos hasta que las manos estén secas.
- c. El lavado de manos eliminará y desactivará el virus de las manos, mientras que los desinfectantes para manos matan el virus, pero no lo eliminan de las manos.

Equipos/Herramientas necesarios:

Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:

- Fregadero para lavarse las manos
- Jabón de mano
- Toallas de papel desechables
- Cubo de basura
- Soportes para toallas de papel y cajas de guantes
- Dispensadores de jabón y desinfectante montados en la pared

Procedimiento:

1. Use una toalla de papel para abrir el grifo y deje que salga agua limpia y caliente.
2. Mójese las manos y los antebrazos con agua corriente, caliente y aplique una cantidad generosa de jabón.
3. Enjabone y frótese las manos, los antebrazos, debajo de las uñas y entre los dedos durante al menos 10-15 segundos. Enjuáguese bien con agua caliente durante 5-10 segundos.
4. Séquese bien las manos y los antebrazos con toallas de papel desechables.
5. Use una toalla de papel para cerrar el grifo.
6. Utilice una toalla de papel para abrir la puerta al salir del baño y deséchela en el recipiente de basura adecuado.
7. Si observa que el dispensador de toallas de papel desechables o jabón de mano está vacío, recargue el dispensador y lávese las manos antes de regresar al trabajo.

Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)

- Letreros para colocar en todos los fregaderos para lavarse las manos ([AQUÍ](#))

Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)

- Aplicación a cargo del gerente de turno o del gerente de Seguridad.
- Se registrarán informes de medidas disciplinarias si no se respeta el protocolo.

Fuentes:

- <https://www.osha.gov/SLTC/covid-19/controlprevention.html>
- <https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>
- <https://www.foodsafetyfocus.com/FoodSafetyFocus/media/Library/pdfs/Handwashing.pdf>
- [NHS](#)
- [Higiene de las manos de la OMS](#)