

CONSOLIDADO DE CONSULTA PÚBLICA: PROPUESTA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 55 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

Artículo 55 vigente	Modificación propuesta	Sugerencia y justificación	Responsable	Respuesta
<p>ARTÍCULO 55.- El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.</p>	<p>ARTÍCULO 55.- El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.</p>	<p>ARTÍCULO 55.- El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos <u>con agua y jabón líquido desinfectante</u>; antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, <u>cada vez que salga y regrese al área asignada</u> y cada vez que sea necesario.</p> <p><u>Si los riesgos asociados con la etapa del proceso lo justifican, será obligatoria la desinfección de las manos posterior al lavado de manos.</u></p> <p>JUSTIFICACIÓN Es importante resaltar que el lavado debe ser con agua y</p>	<p>Enrique Barragán Luna</p>	<p>Respecto de la higiene de las manos el documento de referencia utilizado es “Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (CAC/RCP 1-1969). En este documento no se indica la necesidad de desinfección de las manos. De acuerdo a varios estudios sobre lavado de manos, existe evidencia que el lavado correcto de manos solo con jabón basta para reducir en forma sustancial la contaminación de esta de modo que sea segura para la manipulación de alimentos. Este criterio no priva a las empresas que así lo requieran, que se establezcan procedimientos</p>

		<p>jabón líquido. A pesar de parecer sobrentendido o lógico, pueden presentarse confusiones de diferentes tipos dando lugar a diversas interpretaciones.</p> <p>Cabe también mencionar que el manipulador debe lavarse las manos cuando salga y regrese al área asignada; ya que podría arrastrar contaminantes a su operación u otras.</p> <p>Si existe un riesgo alto en la operación, por ejemplo: envasado manual, incorporación de ingredientes de forma manual, puede justificar según el tipo de producto y proceso un refuerzo realizando una desinfección con un agente de rápida aplicación y secado rápido (alcoholes o amonios los más empleados).</p> <p>NOTA: Podría evaluarse la posibilidad de incorporar algún comentario respecto al no uso de cepillo justificado en las consideraciones técnicas y de salud de manipuladores.</p>	<p>en que se utilicen desinfectantes si fuera necesario.</p> <p>Por otra parte el uso de jabón líquido por sí mismo no evita la contaminación de las manos si el producto no se maneja correctamente, dado que es posible la contaminación de él en el envase. De este modo se debe hacer una evaluación cuidadosa de las condiciones existentes que prevengan la contaminación de los alimentos. Esto se aborda con la redacción "...y todas las veces que sea necesario." Pero para mayor claridad se decidió incluir la redacción que tiene <i>Codex Alimentarius</i> en el documento ya citado de modo que diga:</p> <p>"El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho</p>
--	--	---	---

		<p>Por ejemplo: El uso del cepillo para lavado de manos no debería ser considerado debido a posibles lesiones y efectos que puede provocar su uso.</p>		<p>uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.”</p>
		<p>Agregaría las etapas básicas que de contemplar el lavado de manos, indicando productos genéricos que se deben utilizar.</p> <p>JUSTIFICACIÓN Estandarización, está indicado en OMS y FDA.</p>	Zev Chernilo.	<p>La técnica del lavado de manos no debería estar en el Reglamento sino en normas técnicas para el efecto. Por lo anterior no se acepta la propuesta, aunque se elaborará una directriz para el lavado de manos.</p>
		<p>ARTÍCULO 55.- El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Y utilizar un sistema de secado tales como; toalla de papel desechable o aire.</p> <p>JUSTIFICACIÓN Se considera prudente explicitar el sistema de secado de manos a utilizar.</p>	Paola Gonzalez Parra	<p>La condición propuesta ya está considerada en los artículos 32 y 33 del mismo reglamento. Por lo anterior no se acepta la propuesta de incluir el sistema de secado de manos.</p>

		<p>Respecto al retiro del cepillado de manos, totalmente de acuerdo, ya que no presenta ventaja sanitaria comparativa frente a un lavado sin cepillado. Entendiendo que la escobilla a pesar de considerar todas las medidas de sanitización, esta mantiene una carga microbiológica que favorecería la contaminación cruzada.</p> <p>El sustento debe ser la aplicación del artículo 55 - 56, respecto a las practicas higiénicas en el no uso de adornos, mantención de uñas cortas y un lavado de manos cada vez que sea necesario.</p> <p>Tenemos base de datos con respaldos microbiológicos que avalan lo anteriormente planteado respecto a la higiene de manos y productos manipulados.</p>		
		<p>ARTÍCULO 55.- El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de</p>	<p>Karina Calderón Maturana. General Trade.</p>	<p>Se elaborará una directriz para el lavado de manos basada en las recomendaciones de la OMS y la FDA.</p>

		<p>haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario, según la técnica recomendada en el establecimiento.</p> <p>JUSTIFICACIÓN Se debe establecer el parámetro mínimo de la forma del cómo se lleva a cabo para realizar la limpieza, de lo contraria el manipulador sólo se va a lavar la manos según sea su criterio.</p>		
		<p>El personal que manipula alimentos debe lavar sus manos y las partes expuestas de sus brazos inmediatamente antes de participar en preparaciones alimenticias incluyendo el trabajo con alimentos expuestos, equipo y utensilios limpios y artículos de un solo uso y:</p> <p>(A) Después de tocar partes del cuerpo humano; (B) Después de tocar laceraciones / cortes, llagas o áreas infectadas de la piel; (C) Después de usar los servicios higiénicos;</p>	<p>Lorena Contreras</p>	<p>No parece necesario detallar en un reglamento estas situaciones, sino dar un marco más general que obligue a realizar el lavado de manos cada vez que se requiera de acuerdo a las situaciones que puedan producir contaminación de ellas. El detalle de estas situaciones corre el riesgo de no abordarlas todas y que hace difícil para los manipuladores recordar dichas situaciones. Por lo anterior se ha hecho una redacción general basada</p>

		<p>(D) Después de cuidar o manejar animales; (E) Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o un pañuelo desechable. (F) Después de usar tabaco; (G) Después de comer o beber; (H) Después de manipular equipo o utensilios sucios; (I) Durante la preparación de alimentos, tan a menudo como sea necesario para remover suciedad y contaminación, y para prevenir la contaminación cruzada al cambiar de tareas; (J) Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer. (K) Después de participar en otras actividades que contaminan las manos.</p> <p>JUSTIFICACIÓN El lavado de manos es uno de los pasos importante en la manipulación de alimentos y la prevención de la contaminación de ellos y de las superficies que entran en contacto con los alimentos. Se deberían indicar diferentes situaciones en que es imprescindible el lavado de</p>		<p>en el documento “Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (CAC/RCP 1-1969) que regula lo que deben hacer todos los manipuladores de alimentos. La definición de manipulador de alimentos está en la letra g) del artículo 14 del mismo reglamento e incluye al personal que atiende comedores.</p>
--	--	--	--	--

		<p>manos, y no solo indicar” las veces que sea necesario” que queda a discreción del empleado.</p> <p>El lavado de manos no solo debe hacerlo el personal de cocina, también el personal de comedores que manipula los platos sucios de los consumidores, y el personal que lava los utensilios.</p>		
--	--	--	--	--