



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

La propuesta de modificación del artículo 55 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como propósito eliminar la exigencia de cepillado de manos en los manipuladores al momento del lavado de estas.

ARTÍCULO 55 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 55 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<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>La Organización Mundial de la Salud en sus recomendaciones de aseo de manos para los manipuladores de alimentos no considera el cepillado de las manos. La técnica correcta según la OMS es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mojarse las manos con agua corriente; • enjabonarse las manos durante al menos 20 segundos; • aclararse las manos con agua corriente; y secarse las manos completamente con una toalla seca y limpia, preferiblemente de papel. <p>Varios estudios en el campo médico indican que el lavado de manos quirúrgico sin cepillo es tan efectivo como con cepillo para disminuir la carga bacteriana superficial de la piel. Sin embargo, la técnica de lavado de manos sin cepillo evita el traumatismo repetitivo en las capas más profundas de la piel. Por este motivo no parece justificarse el uso de cepillo en manipuladores de</p>

		alimentos, y por el contrario podría ser contraproducente ya que implica la posibilidad de lesiones de la piel.
--	--	---