

cinépolis

APOYO VISUAL

TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS COLABORADORES

REGIÓN ANDINA

RA-AV-LVMN-CO-04



Duración: Entre 40 a 60 segundos.



* Las manos deben lavarse cada **1 hora**, y adicionalmente: Al iniciar la jornada laboral, cada vez que se tenga un contacto casual con el cliente, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, después de tocar manijas, cerraduras, pasamanos, antes y después de comer, antes de manipular alimentos y cada vez que se ensucien.



Duración: Entre 40 a 60 segundos.

Inicio




Humedecerse las manos con abundante agua.



Aplicar suficiente jabón para cubrir toda la superficie de las manos, incluir el antebrazo hasta el codo.



Frotar las palmas de las manos entre sí.



Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.



Enjuagarse con abundante agua las manos y antebrazo hasta el codo.



Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa. Frotar el antebrazo hasta el codo.



Rodear el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotar con un movimiento de rotación, y viceversa.




Frotarse el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la opuesta, manteniendo unidos los dedos.




Secarse con una toalla de papel o secador de aire.



Utilizar la toalla para cerrar la llave o grifo.



Tomar una aplicación de gel sanitizante/ desinfectante en las manos recién lavadas y secas.



Frotar, asegurándose que el desinfectante/ sanitizante cubra toda la superficie de las dos manos y el antebrazo.

Fin

* Las manos deben lavarse cada **3 horas**, y adicionalmente: Al iniciar la jornada laboral, cada vez que se tenga un contacto casual con el cliente, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, después de tocar manijas, cerraduras, pasamanos, antes y después de comer, antes de manipular alimentos y cada vez que se ensucien.

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/06/2014
02	Se quita referencia a productos 3M. El encabezado se modifica para ajustarse al formato establecido en la región. Se agrega la palabra inicio y fin en cada flujo	7/08/2016
03	Se actualiza formato establecido para toda la región. Se agrega cláusula de confidencialidad. Se agrega recomendaciones de la OMS y su logo.	29/04/2020
04	Se divide en tecnica de lavado de manos para colaboradores con contacto directo o indirecto con alimentos y los que no tienen contacto con alimentos.	24/09/2020

Técnica de Lavado de Manos Cláusula de Confidencialidad RA-AV-LVMN-CO-04

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de KTR, LLC (“KTR”) y sus empresas filiales, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo que han sido compilados para uso exclusivo de empresas filiales con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio de KTR a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “Información Confidencial” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo) proporcionada mediante cualquier forma o medio (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente relativa a KTR o a cualquier sociedad filial y/o persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación, información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes, diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios e identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información (i) marcada como tal; (ii) identificada por KTR o su personal, ya sea verbal o escrito, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial); (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se obligan a tratar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial, por tanto, no comunicarla ni revelarla directa o indirectamente, (verbal o escrita) a persona física o jurídica ajena a KTR sin que medie previa aprobación por escrito de KTR. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

