

**CIRCULAR**  
**EMAPA/GEGDC/2017-10**

**A :** GERENCIA GENERAL  
GERENCIA DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN  
GERENCIA ADMINISTRATIVA FINANCIERA  
GERENCIA DE PRODUCCIÓN  
GERENCIA DE COMERCIALIZACIÓN  
REGIONALES SANTA CRUZ, TARIJA, BENI, COCHABAMBA,  
POTOSÍ, CHUQUISACA  
PLANTA DE CUATRO CAÑADAS Y SAN PEDRO  
OFICINA ORURO

**DE :** Ing. Juan Condori Canaviri  
GERENTE GENERAL a.i.

**REF :** VIGENCIA DEL DOCUMENTO: "INSTRUCTIVO DE LAVADO DE  
MANOS" VERSIÓN 1

**FECHA:** La Paz, 9 de mayo de 2017

Para su conocimiento y difusión entre todas las servidoras y servidores públicos bajo su dependencia, se les comunica que a partir de la fecha se encuentra aprobado y disponible en el SPIA- Sistema de Información Documental (SID), cuyo dominio es **192.168.240.121(interno)** y **190.181.60.91 (externo)**, el siguiente documento:


**INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS**  
**E-EMP/SGC/I/209**  
**Versión 1**  
**Aprobado el 09 de mayo de 2017**

El documento detallado es de uso exclusivo de las Servidoras y Servidores Públicos de EMAPA en el ejercicio de la función pública.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.


Ing. Juan Condori Canaviri  
GERENTE GENERAL a.i.  
EMAPA




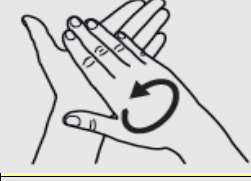


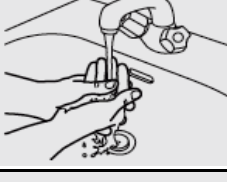
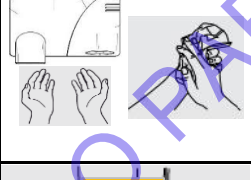


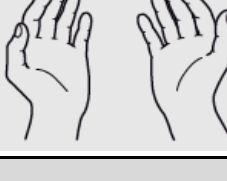


	<b>INSTRUCTIVO</b>	E-EMP/SGC/I/209
	<b>LAVADO DE MANOS</b>	Versión 1



## INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Ing. Laura Sofia Botello Cardozo	Analista de Procesos y Procedimientos	
	Ing. Juan Pablo Mamani Choque	Responsable Sistema de Gestión de Calidad	
Revisado por:	Ing. Juan Carlos Condori	Técnico de Gestión	
	Ing. Karen Andrea Montaña	Analista de Transformación	
	Lic. Marco Pillco	Responsable de Ventas y Almacenes	
Aprobado por:	Ing. Juan Condori Canaviri	Gerente General a.i.	
Fecha:	09/05/2017		 Ing. Juan Condori Canaviri GERENTE GENERAL a.i. EMAPA

	<b>INSTRUCTIVO</b>		E-EMP/SGC/I/209		
	<b>LAVADO DE MANOS</b>		Versión 1		
1. OBJETIVO.	Reducir la carga microbiana y el riesgo de contaminación cruzada por las manos.				
2. ALCANCE.	De aplicación para todo el personal que manipula alimentos.				
3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.	NB/NM 324 Industria de los Alimentos-Buenas Prácticas de Manufactura- <i>Requisito</i> 6.3. <i>Lavado de Manos.</i> Manual de Buenas Practicas de Manufactura "E-EMP/SGC/MBPM/207" Procedimiento Limpieza y Desinfección "E-EMP/SGC/P/210"				
4. SECUENCIA DE PASOS.					
⌚ Duración de la Secuencia de pasos 40-60 s					
Nº	PASO	DESCRIPCIÓN	Nº	PASO	DESCRIPCIÓN
1		Mojese las manos con agua.	2		Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón líquido suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
3		Frotese las palmas de las manos entre si.	4		Frotese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
5		Frotese las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados.	6		Enjuague las manos con agua.
7		Sequese las manos mediante el secador de aire o toalla desechable.	8		Asegurese que el grifo este cerrado (Cuando Corresponda).
9		Utilice sanitizante	10		Sus manos son seguras.
5. CONTROL DE CAMBIOS.					
REV.	FECHA	CAMBIO EFECTUADO			
		No aplica a esta versión.			