

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS

USO DE GUANTES

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

CINCO FACTORES CLAVE DE RIESGOS

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen no seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

El punto 5 se aborda en este folleto.

El uso correcto de los guantes favorece la manipulación segura de los alimentos, ya que crea una barrera entre las manos y los alimentos. Si no se utilizan correctamente, los guantes pueden contaminar los alimentos de la misma manera que lo hacen las manos sucias.

Nunca use los guantes más de una vez.

Los guantes no sustituyen a la correcta higiene de las manos.

Nunca lave y reutilice guantes desechables.

CUÁNDO Y CÓMO CAMBIAR LOS GUANTES

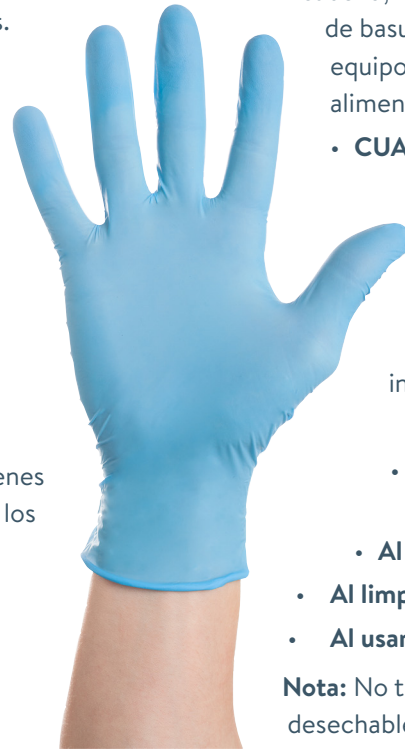
Siempre lávese bien las manos antes de ponerse los guantes o cuando los cambie por un par nuevo. Los gérmenes de las manos pueden transmitirse a la parte exterior de los guantes al ponérselos y pasar a los alimentos cuando entran en contacto con ellos.

- Para quitarse los guantes correctamente, tire de ellos desde las muñecas haciendo que salgan del revés.
- Deseche los guantes usados en un contenedor de basura. No coloque los guantes sucios en mostradores ni superficies de preparación de alimentos, ya que podrían dejar gérmenes que se transmiten a los alimentos.

Es importante estar atento al uso correcto de los guantes durante las actividades que involucran la preparación de alimentos. A continuación,

se presentan ejemplos de situaciones en las que se deben cambiar los guantes:

- **ANTES** de comenzar una tarea diferente.
- **DESPUÉS** de manipular carne cruda, pescado o aves y antes de manipular alimentos listos para consumir.
- **DESPUÉS** de toser o estornudar.
- **DESPUÉS** de tocar cualquier objeto o parte del cuerpo que pueda contaminar las manos (como el cabello, la cara, los contenedores de basura o los mangos de los equipos de procesamiento de alimentos).
- **CUANDO** los guantes estén rotos o rasgados.
 - Si se utilizan guantes en alguna de las siguientes situaciones, deséchelos inmediatamente:
 - **Al comer o beber**
 - **Al manipular dinero o tarjetas de crédito**
 - **Al sacar la basura**
 - **Al limpiar**
 - **Al usar pañuelos de papel**



Nota: No todos los guantes desechables son iguales. Consulte con el fabricante para obtener más información sobre las recomendaciones de uso.