

# ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS PROHIBICIÓN DE CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS

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.**

## REGLAMENTACIÓN 61-25

*Citación 3-301.11*

En general, los empleados del sector de alimentos no pueden tocar alimentos listos para el consumo expuestos con las manos descubiertas y deben utilizar utensilios adecuados, como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes de uso único o equipo dispensador. Las excepciones de este requisito se citan en la sección 3-301.11.

## RAZONES DE SALUD PÚBLICA

Las personas pueden propagar enfermedades rápidamente con una exposición limitada y causar infecciones a los demás. Por lo tanto, el lavado de manos solo no es un medio efectivo para evitar la transmisión de patógenos.

**Los guantes y otras barreras no reemplazan el lavado de manos.**

**Para obtener orientación adicional, consulte la [hoja de datos sobre el uso correcto de los guantes](#).**

Si los empleados del sector de alimentos tocan con sus manos alimentos listos para el consumo, se pueden propagar enfermedades en los establecimientos minoristas de alimentos.



**La reglamentación 61-25 no permite que las manos descubiertas entren en contacto con los alimentos listos para el consumo.**

Los alimentos listos para el consumo son aquellos que no requieren una preparación adicional antes del consumo. Esto incluye las frutas y verduras crudas, lavadas y cortadas, así como los alimentos que no requieren cocción adicional, como los sándwiches, las ensaladas y los panes.

Se deben utilizar utensilios adecuados al manipular alimentos listos para el consumo.

**ENTRE LOS MEDIOS ADECUADOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO, SE INCLUYEN LOS SIGUIENTES:**

- Guantes de uso único
- Pinzas
- Tenedores y otros utensilios para servir
- Espátulas
- Papel encerado



**PAUTAS PARA LOS GUANTES DE USO ÚNICO:**

- Siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes y cuando los cambie por un par nuevo.
- Debe cambiarse los guantes:
  - » Apenas se ensucien o rompan;
  - » Antes de comenzar una tarea diferente;
  - » Después de manipular carne, pescado o carne blanca crudos;
  - » Antes de manipular alimentos listos para el consumo.