

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.