

Establecimientos minoristas de alimentos: Uso de guantes

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

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.

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.

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.

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.