

## Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo: Ningún Contacto con las Manos Desnudas

Regulación 61-25: Establecimientos de  
Venta de Alimentos al Menudeo



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

### Cinco Factores Clave de Riesgo

*brotes de enfermedad  
transmitida por los alimentos  
identificados repetidamente:*

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación
2. Cocción Inadecuada
3. Equipo Contaminado
4. Alimentos de Fuentes no Seguras

#### 5. Mala Higiene Personal

*El artículo 5 es tratado en esta hoja.*

### Regulación 61-25

Citación 3-301.11

En general, los Empleados de la Industria Alimenticia no deben tener contacto con un Alimento Listo para Comer expuesto con sus manos desnudas y deben utilizar utensilios adecuados, como ser papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipo de dosificación. Existen excepciones a este requisito según lo mencionado en 3-301.11.

### Razones de Salud Pública

Las enfermedades pueden desparramar agentes patógenos virales y bacteriales a velocidades muy altas y es necesaria solo una exposición mínima para causar una infección en otras personas. **Por lo tanto, el lavado de manos por si solo no es un medio eficaz para evitar la transmisión de agentes patógenos.**

Los Empleados de la Industria Alimenticia pueden propagar enfermedades en el entorno del establecimiento de venta de alimentos al menudeo cuando sus manos entran en contacto con Alimentos Listos para Comer.



**La Regulación 61-25 no permite el contacto de las manos desnudas con Alimentos Listos para Comer.**

Un Alimento Listo para Comer es aquel que no requiere preparación adicional previo a su consumo. Esto incluye frutas y vegetales crudos, lavados y cortados así como también alimentos que no requieren cocción adicional como ser sándwiches, ensaladas y pan. Los empleados de la industria alimenticia deben utilizar utensilios adecuados cuando manipulan Alimentos Listos para Comer.

**Los Medios Adecuados de Manipulación de Alimentos Listos para Comer Incluyen el Uso de:**

- » Guantes desechables
- » Pinzas
- » Tenedores y otros utensilios para servir
- » Espátulas
- » Papel encerado



**Pautas para los Guantes Desechables:**

- » Siempre lávese las manos antes de colocarse los guantes y cuando cambie a un par nuevo.
- » Debe cambiarse los guantes en los siguientes momentos:
  - Apenas se ensucien o se rompan;
  - Antes de comenzar una tarea diferente; y
  - Después de manipular carne, pescado o aves crudas y antes de manipular Alimentos Listos para Comer.

**» Nunca lave y vuelva a utilizar los guantes desechables. Los guantes y otros medios de barrera no reemplazan al lavado de manos.**