



Uso adecuado de guantes desechables

Nada puede reemplazar las buenas prácticas de higiene cuando se preparan los alimentos, ya sea que se preparen en casa o en un restaurante/tienda de alimentos. El lavado de manos y el uso adecuado de guantes son los factores más importantes para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Cuando se trata de la garantía de calidad, el lavado de manos y el uso de guantes son factores que pueden ser los más fáciles de controlar e implementar. Éstas incluyen:

Lavado de manos

- Los desinfectantes de manos no reemplazan el lavado de manos
- Tenga jabón y toallas de papel individuales en todos los lavamanos
- Entrene a los empleados para que se laven bien las manos
- Los empleados deben recordar limpiar y lavar debajo de las uñas
- Lávese las manos después de manipular/preparar alimentos crudos potencialmente peligrosos, después de los procedimientos de limpieza y antes de ponerse los guantes desechables
- Lávese las manos antes de preparar alimentos, después de ir al baño, cambiar de tarea, fumar o en cualquier momento en que las manos se hayan contaminado
- Elimine el contacto de los alimentos con las manos desnudas mediante el uso de guantes, tenazas, papel de cera y otros utensilios adecuados.

Uso de guantes

- Los guantes deben ser de tipo desechable. No reutilice los guantes ni lave los guantes desechables
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes para evitar contaminar el exterior de los guantes
- Cámbiese y deseche los guantes cuando se ensucien, se razguen o se rompan, al cambiar de tarea, al cambiar de producto crudo a listo para comer, y al salir del área de trabajo por cualquier motivo
- Los guantes deben considerarse contaminados por tocar las manijas de las puertas y el equipo
- Los guantes deben cambiarse por las mismas reglas que cuando se deben lavar las manos

Recordatorios

- No usar guantes de látex
- Ningún contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer
- Siempre refuerce el lavado de manos adecuado
- Cuando se utilizan guantes, se debe tener especial cuidado para evitar una falsa sensación de seguridad. Los guantes usados incorrectamente tienen un alto riesgo de contaminación cruzada porque los trabajadores pueden perder la sensación sin darse cuenta, de que los guantes están contaminados y deben cambiarse
- Es más económico desechar los guantes de acuerdo a las normas establecidas, que tratar a las personas que se enferman por prácticas inadecuadas