



Consejos para el uso seguro De guantes en el manejo de Alimentos

El Código Estatal de NJ requiere que los manejadores de alimentos no tengan contacto con manos al descubierto con comidas listas para comer (alimentos que no estarán completamente cocidos antes de servirle al cliente). Una de las maneras que se puede lograr esto es mediante el uso de guantes desechables.

Más sin embargo, el uso inapropiado de los guantes puede ser tan insalubre como el no utilizarlos del todo o peor aún si no se usan o si no se cambian correctamente. He aquí unos consejos en el uso apropiado de guantes desechables que nos habrá de mantener seguros a todos:

- ✚ Lávese las manos antes de ponerse los guantes. Una pequeña cantidad de organismos causantes de enfermedad pueden pasar a través de los guantes. Si sus manos están sumamente contaminadas, esto puede causar contaminación de los alimentos que esta manejando.
- ✚ ¡Use guantes que le sirvan! Si no son su tamaño o no le sientan bien, pudiesen surgir un sin número de problemas.
- ✚ Cámbiese los guantes al momento que cambie de tarea o cuando se hayan contaminado. Esto es especialmente importante cuando vaya del manejo de alimentos crudos al manejo de alimentos listos para comer, al sacar la basura o tocarse alguna parte del cuerpo. Si esta trabajando continuamente con un alimento listo para comer, cámbieselos guantes por lo menos cada cuatro horas.
- ✚ No reutilice los mismos guantes. Lo más probable es que estén contaminados.
- ✚ Cámbiese los guantes que estén rasgados o rotos.
- ✚ Use guantes que no sean látex para reducir la incidencia de alergias.
- ✚ Use guantes de vinilo o sintéticos cuando este cerca de fuentes de calor tales como las parillas.
- ✚ Lávese y séquese las manos después de quitarse los guantes. El ambiente húmedo debajo de los guantes puede permitir el crecimiento de bacteria en la piel. Proteja su propia salud también.
- ✚ Los guantes deben ser siempre utilizados por aquellos empleados que tengan cortaduras, lesiones, o erupciones en sus manos, uñas postizas o esmalte de uñas. Las cortaduras o lesiones deberán estar cubiertas adicionalmente con un vendaje dentro del guante.

La restricción del no contacto con la mano al descubierto con alimentos listos para comer esta diseñado para reducir la incidencia de enfermedades tales como el Norovirus, Hepatitis A, Shigella y otros organismos altamente transmisibles.