

Uso de guantes desechables en el servicio de alimentos

Los guantes desechables pueden ser eficaces para prevenir la contaminación de los alimentos listos para el consumo. Sin embargo, al igual que las manos descubiertas, los guantes desechables pueden contaminarse. Por eso es fundamental utilizar correctamente los guantes desechables para mantener a los clientes a salvo de enfermedades.

LÁVESE LAS MANOS and y póngase guantes **ANTES DE:**

- manipular alimentos listos para el consumo.

Quítese los guantes, **LÁVESE LAS MANOS y póngase guantes nuevos DESPUÉS DE:**

- toser o estornudar;
- que los guantes se dañen;
- cambiar de tarea;
- 4 horas de realizar la misma tarea;
- realizar cualquier tarea no alimentaria como:
 - » tocar la cara o el pelo
 - » tocar las puertas del refrigerador y del congelador
 - » usar el baño
 - » sacar la basura



RECUERDE:

¡Los guantes no son un sustituto del lavado de manos adecuado!

Consejos para el uso de guantes desechables:

- Seleccione guantes de tamaño adecuado.
- Sujete los guantes por el borde al ponérselos para evitar la posible contaminación de la superficie limpia de los guantes.
- Nunca lave ni reutilice los guantes desechables.
- Nunca sople dentro de los guantes.
- Compruebe que los guantes no estén rasgados o rotos.
- Utilice siempre guantes para tocar cualquier alimento si tiene un corte o una herida en las manos



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov