

Hoja de datos N.º 10 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-304.15

(A) En caso de usarlos, los guantes desechables se deben usar para solo una tarea — como trabajar con alimentos listos para consumir o con alimentos crudos de origen animal—, no se deben usar para ningún otro fin, y se deben desechar al dañarse o ensuciarse o cuando se produzcan interrupciones en la operación.⁹

(E) El uso de guantes de látex en establecimientos de servicio alimentario está prohibido.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los guantes que se usan para tocar alimentos listos para consumir se definen como “utensilio”, y deben cumplir con los requerimientos correspondientes en cuanto a diseño del utensilio, buen estado, limpieza y almacenamiento.

Los patógenos pueden transferirse de los alimentos a los utensilios que se han almacenado en superficies que no se han limpiado y sanitizado. También se pueden transferir de los consumidores o los empleados directamente, o indirectamente de vajilla o recipientes de comida usados.

Algunos microorganismos patógenos sobreviven fuera del cuerpo durante periodos considerables. Los alimentos que entran en contacto directo o indirecto con superficies que no están limpias o sanitizadas pueden contaminarse de esa manera.

Uso adecuado de guantes

Los guantes pueden ayudar a mantener los alimentos seguros al generar una barrera entre las manos y ellos. Pero, si no se usan de manera adecuada, pueden contaminar los alimentos al igual que las manos sucias.

Capacite a todos los empleados gastronómicos en el lavado de manos antes de colocarse los guantes y al cambiarlos por un par nuevo. Para quitarse los guantes, tómelos del puño y sáquelos al revés por los dedos. Evite tocar cualquier parte del guante.

Asegúrese de que los guantes se ajusten correctamente. El tamaño del guante es importante por seguridad y confort. Seleccione el tamaño correcto, de pequeño a extragrande. Los guantes demasiado grandes no se quedarán puestos, y los demasiado pequeños se rasgarán o romperán fácilmente.

Al adquirir guantes desechables, asegúrese de que estén hechos con materiales para uso alimentario. El uso de guantes hechos de látex está prohibido en el servicio alimentario.

Debe cambiar los guantes en los siguientes casos:

- Tan pronto se ensucien o rompan
- Antes de comenzar una tarea diferente
- Al menos cada cuatro horas durante su uso continuo
- Luego de manipular un producto crudo de origen animal
- Y antes de manipular alimentos cocidos o listos para consumir

Nunca lave y vuelva a usar guantes desechables.

Los guantes deben ser específicos para cada tarea: usarse para una tarea de manipulación de alimentos y desecharse.



Los guantes son una de las MUCHAS opciones para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir

Para obtener información sobre la capacitación en el uso adecuado de los guantes, consulte:
<http://www.foodhandler.com/training.cfm>.