

GUÍA PARA LA HIGIENE ADECUADA Y USO DE GUANTES

Los guantes no se utilizan para evitar el lavado de manos; se utilizan junto con un buen lavado de manos para crear otro obstáculo y evitar contaminación transversal y enfermedades que se originan en los alimentos.

NO PREPARE ALIMENTOS SI:

1. Tiene DIARREA o VÓMITO.
2. Si tiene HEPATITIS A, SHIGELLA, SALMONELA o E. COLI
3. Si tiene una INFECCIÓN, HERIDA o FORÚNCULO en las manos, brazos o cara.

LAVADO DE MANOS

Lave sus manos tan seguido como sea necesario para mantenerlas limpias.

Utilice agua caliente y jabón para tallarse las manos y antebrazos durante 20 segundos antes de enjuagar.

Lave sus manos:

1. Antes del manejo de alimentos o antes de ponerse los guantes
2. Después de manejar cualquier producto crudo
3. Después de ir al baño, de fumar o de comer
4. Después de sacar la basura
5. Después de tocar su pelo o su piel
6. Después de manejar dinero

ALIMENTOS LISTOS PARA COMERSE (RTE)

RTE son productos alimenticios que no se cocinarán o procesarán más para deshacerse de los **GÉRMENES** que originan enfermedades. Los RTE incluyen:

1. Productos alimenticios que no serán cocinados antes de servir
 - ❖ Los ejemplos incluyen: lechuga y otros productos para ensaladas, pan, queso crudo, sándwiches fríos y productos para repostería.
2. Productos alimenticios cocinados o procesados, pero que requieran de manejo adicional.
 - ❖ Los ejemplos incluyen: sándwiches calientes y productos para repostería y burritos.

OBSTÁCULO FÍSICO

Se utiliza un obstáculo físico para evitar que las manos de una persona contaminen los productos alimenticios. Los obstáculos físicos incluyen: pinzas, espátulas, tenedores, cucharas, guantes desechables, y poli papel. El uso de un obstáculo físico limpio e higiénico ayudará a prevenir una enfermedad originada en los alimentos.

¿POR QUÉ USAR GUANTES?

Los microorganismos, comúnmente conocidos como gérmenes, provocan enfermedades que se originan en los alimentos. A menudo, una cantidad muy pequeña de gérmenes da origen a una enfermedad. El uso de un OBSTÁCULO FÍSICO junto con el lavado de manos apropiado ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos a través de los gérmenes.

¿SON REQUERIDOS LOS GUANTES?

Las Normas del Servicio y Proceso de Alimentos actuales requieren el uso de un utensilio y/o guantes para minimizar el contacto directo de las manos con los RTE (Alimentos Listos para Comerse). Si utiliza sus manos para manejar RTE, deberá utilizar guantes autorizados para el manejo de alimentos. Si utiliza un utensilio, en lugar de sus manos, no es requisito utilizar un guante para manejar RTE.

Una persona que utilice un utensilio también puede usar guantes.

¿CAMBIE SUS GUANTES!

Los guantes deben cambiarse cuando:

1. Se ensucien o se rompan.
 - ❖ Los guantes se pueden ensuciar de muchas maneras, incluyendo: el manejo de carne cruda, sacando la basura o barriendo el piso.
2. Antes de iniciar otra tarea.
3. Antes de regresar a su plaza de trabajo.
 - ❖ Si abandona una plaza de trabajo y maneja productos que no sean alimenticios o productos crudos, deberá lavarse las manos y ponerse un par de guantes nuevos

¿SE DESHARÁN LOS GUANTES AL MANEJAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS CALIENTES?

Es posible, pero muchos de los guantes autorizados para el manejo de alimentos están diseñados para resistir las temperaturas de los alimentos calientes que se manejan en estos servicios. Revise la caja o comuníquese con el fabricante para más información.

Advertencia: ¡Los guantes no le protegerán la piel del calor. Su piel se quemará antes de que su guante se empiece a deshacer!

¿QUÉ TIPO DE GUANTES PUEDO UTILIZAR?

Los guantes deben ser autorizados para el empleo en el servicio de alimentos. Muchas veces encontrará una leyenda en la caja de los guantes que han sido autorizados para el servicio de alimentos. Existen tres tipos de guantes que a menudo se utilizan en el servicio de alimentos: POLIETILENO (a menudo se les refiere como POLY), VINIL y LATEX. Cada tipo de guantes tiene sus ventajas y sus desventajas. Una buena elección de los guantes para sus actividades puede ahorrar dinero y frustración.



Departamento del Medio Ambiente del Estado de Nuevo México

Distrito I

Albuquerque 222-9500
Río Rancho 892-4483
Ruidoso 258-3272

Distrito II

Española 753-7256
Las Vegas 425-6764
Ratón 445-3621
Santa Fe 827-1840
Taos 758-8808

Distrito III

Alamogordo 437-7115
Deming 546-1464
Las Cruces 524-6300
Silver City 388-1934

Distrito IV

Carlsbad 885-9023
Clovis 762-3728
Hobbs 393-4302
Roswell 624-6046
Tucumcari 461-1671

Distrito V

Farmington 327-9851
Gallup 722-4160
Grants 287-8845
Los Lunas 841-5280
Socorro 835-1287

www.nmenv.state.nm.us/fod