

MANOS CON GUANTES

NO TOCAR ALIMENTOS SIN PROTECCIÓN

Los empleados que trabajan con alimentos pueden propagar enfermedades en los lugares de servicio de alimentos cuando sus manos entran en contacto con microbios de su tracto gastrointestinal, alimentos u otros objetos contaminados con microbios. Esos microbios pueden transmitirse mediante el contacto con las manos sin protección a los alimentos.

El Reglamento de Alimentos de Arkansas (3-301.10) prohíbe las manos sin guantes cuando se tocan alimentos listos para comer, o aquellos alimentos que no requieren más preparación y antes de su consumo.

Esto incluye frutas y verduras crudas, ya lavadas y cortadas, incluyendo alimentos que no requieren preparación adicional antes de comer.

Cuando se está cocinando se debe evitar el contacto con las manos sin protección, los empleados del servicio de alimentos pueden utilizar:

- Guantes de un solo uso (desechables)
- Pañuelos de papel
- Espátulas
- Pinzas
- Tenedores
- Equipo de dispensación



GUIAS PARA GUANTES DE UN SOLO USO

- Se deben seguir buenas prácticas de lavado de manos, incluso cuando se utilicen guantes de un solo uso.
- Lávese las manos antes de ponerse los guantes.
- Póngase guantes sólo cuando esté listo para manipular alimentos listos para comer.
- Utilice guantes para una sola tarea, como alimentos que estén listos para comer, y luego deséchelos.
- Si lo interrumpen durante la preparación de alimentos, quítese los guantes.
- Utilice guantes limpios cuando está comenzando la preparación de alimentos.
- Deseche los guantes tan pronto como se los quite.
- No se deben utilizar guantes de un solo uso cerca del calor o las grasas calientes.
- Los guantes son susceptibles a la contaminación, así que deséchelos cuando estén sucios o dañados.
- No se pueden utilizar guantes de tela o reutilizables cuando este sirviendo alimentos listos para comer.
- Se recomiendan guantes de un solo uso fabricados con materiales sin látex.

[healthy.arkansas.gov](https://www.healthy.arkansas.gov)

