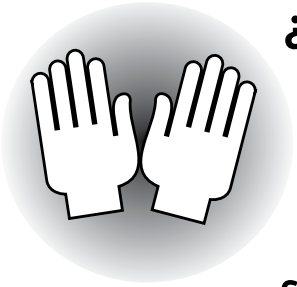
Lavado de manos y uso de guantes de las

PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS

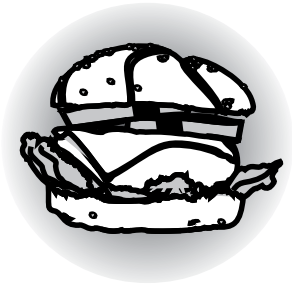
Preguntas y respuestas



¿Cuál es la principal razón para lavarse las manos y no tocar la comida lista para comer con las manos sin guantes?

La principal razón para lavarse las manos y no tocar la comida lista para comer con las manos sin guantes es prevenir la contaminación de los alimentos con los virus y las bacterias que están presentes en el cuerpo. Los virus y las bacterias son invisibles a simple vista, pero pueden estar presentes en las manos si no se lavan muy bien, especialmente después de usar el baño. La ley prohíbe que se toquen sin guantes los alimentos listos para comer y exige que las personas que manipulan alimentos se laven bien las manos.

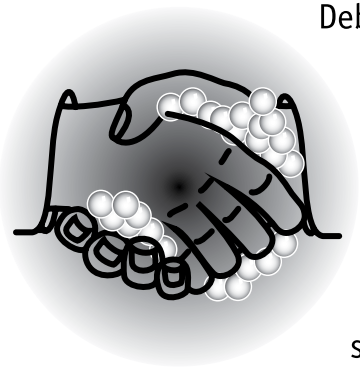
¿Cuándo debo lavarme las manos?



- antes de empezar a trabajar;
- antes de ponerse los guantes desechables;
- después de manipular carne, pollo o pescado crudo, fresco o congelado;
- después de trapear, barrer, sacar la basura o usar le teléfono;
- después de usar el baño;
- después fumar, comer, estornudar o beber;
- después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.

¿Qué es un buen lavado de manos?

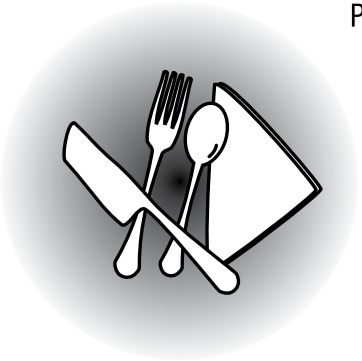
Todos los empleados que participen en la preparación de comida deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos con agua y jabón. Deben realizar un lavado minucioso de las manos frotando vigorosamente las superficies de las manos y los brazos enjabonados por lo menos durante 20 segundos y después enjuagarlas bien con agua limpia y usar una toalla desechable o un secador de aire caliente para secarse las manos. No es necesario usar ningún jabón especial.



¿Debo usar guantes desechables de uso sanitario?

La ley del estado no exige el uso de guantes, pero sí requiere que la comida lista para comer sea preparada y servida sin contacto directo con la mano. El uso de guantes desechables de uso sanitario es una de las diversas formas aceptables de cumplir con esta ley.

¿Cómo puedo preparar o servir comida lista para comer para evitar el contacto con las manos sin guantes?



Puede usar cualquiera de los siguientes utensilios para preparar o servir alimentos y evitar el contacto con las manos:

- tenazas;
- tenedores y cucharas;
- papel pergamino;
- guantes desechables;
- papel encerado;
- servilletas;
- espátulas.

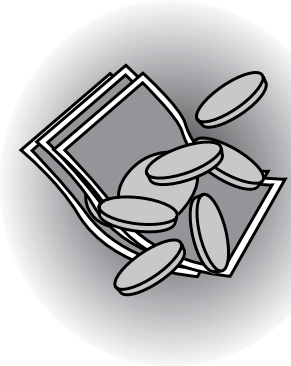
¿Qué tipos de comidas no deben ser tocados con las manos sin guantes?

- frutas y vegetales frescos preparados para servirlos crudos;
- ensaladas e ingredientes para ensaladas;
- carnes y sándwiches fríos;
- pan, tostadas, bollos y productos horneados;
- aderezos como lechuga, perejil, cuñas de limón, papas fritas de paquete o pepinillos en platos;
- frutas o vegetales para bebidas;
- hielo que se sirve al cliente;
- cualquier alimento que no se cocinará bien ni se recalentará después de prepararlo.

¿Qué puedo hacer con comida lista para comer si alguien la tocó sin usar guantes?

Puede calentar muy bien la comida a la temperatura necesaria para cocinarla o recalentarla, o bien desechar la comida, si alguien la tocó sin usar guantes.

¿Debo cambiarme los guantes después de tocar dinero con los guantes puestos?



No. Las investigaciones de contaminación de alimentos no han identificado la manipulación de dinero como causa de enfermedad. Pero es buena idea cambiarse los guantes y lavarse las manos para preparar alimentos después de tocar dinero. Muchos clientes se quejan con el departamento de salud local si ven a los trabajadores de servicio de alimentos usando los mismos guantes para preparar la comida y manipular dinero.

¿Tiene que usar guantes un cocinero de comida rápida?

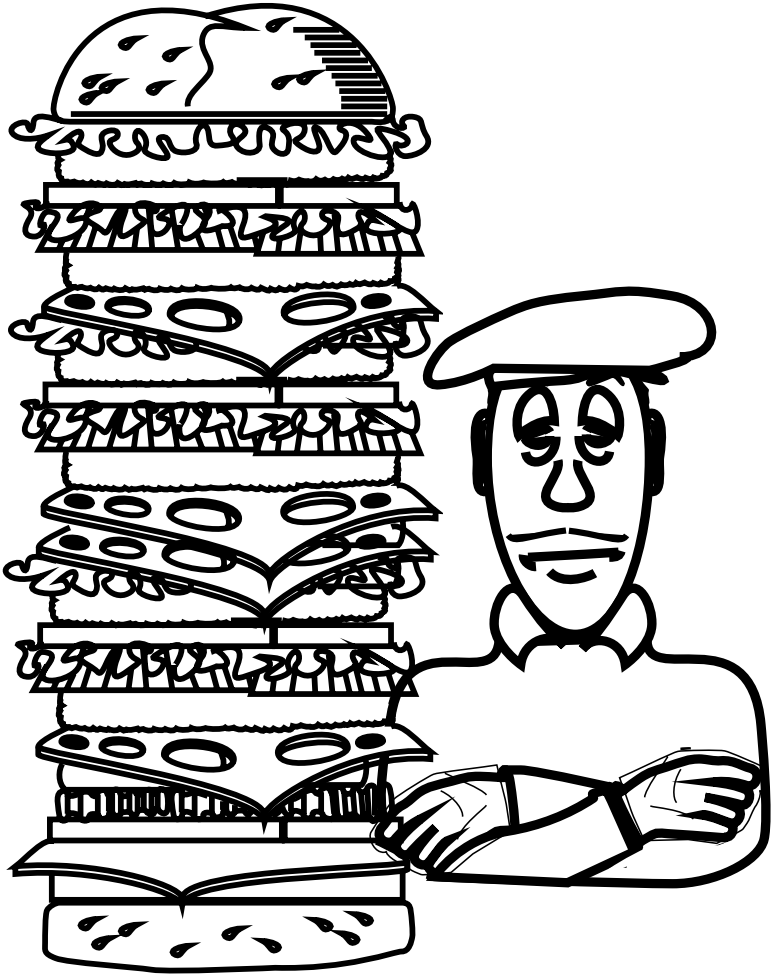
El cocinero de comida rápida no puede tocar los alimentos listos para comer con las manos sin guantes. El uso de guantes desechables es una manera posible de evitar el contacto de las manos sin guantes con los alimentos listos para comer. El uso de tenedores, tenazas o espátulas es otra forma de evitar el contacto directo.

¿Cuándo debo reemplazar o cambiar los guantes?

Siempre cambie los guantes que se hayan rasgado, roto o contaminado. La contaminación puede ocurrir después de usar el baño, fumar, toser, estornudar, después de preparar alimentos crudos y antes de cocinarlos. Las personas que manipulan alimentos deben lavarse las manos muy bien y tenerlas limpias antes de usar nuevos guantes.

¿En dónde puedo encontrar más información sobre el lavado de manos y el uso de guantes?

El departamento de salud local puede responder sus preguntas o darle más información sobre el lavado de manos y el uso de guantes, además de la importancia del uso de guantes para prevenir las enfermedades.



Departamento de Salud
del Estado de Nueva York