

trabajador abandone el área de preparación de la comida. Es necesario también cambiarlos a menudo para reducir al mínimo el aumento de la transpiración y de las bacterias en el interior del guante.

**¿Puedo usar los mismos guantes desechables para preparar carne y pollos crudos y luego para preparar comida lista para servirse?**

No. Esto es lo que se llama contaminación cruzada. Los guantes desechables que se usan para manipular alimentos crudos tales como carne y pollos crudos, no deben usarse para preparar comidas lista para servirse. Use unos guantes sólo para los alimentos crudos y otros distintos sólo para las comidas listas para servirse.

**¿Cómo se pueden preparar comidas listas para servirse cuando se está trabajando en la plancha o troceando la comida?**

La persona que cocina se puede poner un guante en la mano que está usando para preparar los ingredientes que no serán cocinados y dejar la otra mano descubierta para ir poniendo con ella los ingredientes crudos en la plancha. Cuando esté utilizando una máquina para cortar o bien cortando o troceando alimentos, póngase unos guantes que ajusten bien.

Si usted tiene alguna pregunta respecto a esta información, póngase en contacto con el departamento de salud de su localidad.



Estado de Nueva York  
Departamento de Salud

Uso de las  
**MANOS**  
en la  
preparación  
de comidas  
listas para  
servirse

Desde 1985, la tercera causa de intoxicación por causa de la comida denunciada con más frecuencia en el Estado de Nueva York ha sido el contacto de trabajadores contaminados con comidas listas para servirse. En respuesta al Capítulo 529 de las *Leyes de 1991*, se han elaborado una serie de normas nuevas del Código Sanitario del Estado, las cuales entraron en vigor el 19 de agosto de 1992. Dichas normas prohíben el contacto de las manos desnudas con los alimentos que no vayan a ser cocinados más tarde o bien recalentados antes de servirse.

Las modificaciones del Código Sanitario del Estado se hicieron después de realizar encuentros y sesiones de información con autoridades sanitarias y operadores del sector de la alimentación y con otros representantes de la industria alimenticia.

La información que se facilita a continuación ha sido concebida para ayudar a los operadores del sector de la alimentación a comprender las nuevas normas.

### **¿Qué clases de comidas son las que no deben prepararse con las manos desnudas?**

Comidas listas para servirse, tales como ensaladas y sandwiches, o cualquier comida que no vaya a ser cocinada más tarde a la temperatura requerida por el Código Sanitario del Estado o que no vaya a ser recalentada a 165°F antes de servirse.

### **¿Cuáles son los procedimientos aceptables para preparar comidas listas para servirse?**

El uso de utensilios, pinzas, papel de seda o guantes sanitarios es aceptable para preparar comidas listas para servirse.

### **¿Se puede tocar la comida lista para servirse con las manos desnudas después de lavarse las manos o de utilizar un jabón germicida o un desinfectante?**

No. Aunque tener las manos limpias es un procedimiento eficaz para reducir los riesgos de contaminación, las personas no siempre se acuerdan de lavarse las manos. Por otra parte, no siempre se las lavan de forma concienzuda. No se ha demostrado que los jabones germicidas y los desinfectantes de las manos resulten eficaces en la destrucción de los virus.

### **¿Qué sucede si uno no cuenta con guantes, pinzas, papel de seda u otros utensilios adecuados a la hora de preparar comida lista para servirse?**

Si usted no cuenta con los utensilios adecuados, no puede preparar comidas listas para servirse hasta el momento en que pueda evitarse el contacto de las manos desnudas con la comida. Si los inspectores del departamento de salud advierten que tiene lugar contacto de manos desnudas con comidas listas para servirse se hará constar dicha violación de las normas en el informe de inspección y es posible que se aplique una acción judicial. Cualquier comida lista para servirse que haya sido preparada con las manos desnudas se considerará contaminada y deberá ser desechada.

### **¿Con qué frecuencia deben cambiarse los guantes desechables?**

Los guantes desechables deberán cambiarse cuando queden contaminados, cuando se ensucien o se rompan, o bien cuando el