

USO DE GUANTES

Póngase y use guantes de manera correcta para evitar la propagación de enfermedades

¿Cuáles son las reglas?

Los alimentos listos para el consumo (en inglés RTE: Ready-To-Eat) no pueden tocarse con las manos descubiertas, incluso después de lavárselas. Los empleados pueden transmitir enfermedades cuando sus manos descubiertas tocan alimentos RTE.

Se deben usar guantes o utensilios para prevenir el contacto directo de las manos con los alimentos RTE.

¿Cuáles son los alimentos listos para el consumo (RTE)?

Todos aquellos alimentos que NO tienen que cocinarse antes de comer.

Ejemplos: frutas y verduras crudas, bocadillos, ensaladas, sushi, guarniciones de bebidas, etc.



¿Cómo usar guantes correctamente?

- Lávese siempre las manos antes de ponerse los guantes
- No lave nunca ni reutilice los guantes— deséchelos después de usarlos una vez.
- Use guantes después de lavarse las manos, nunca en lugar de lavarse las manos.

¿Cuándo cambiarse los guantes?

- Después de estornudar, toser o tocarse el cabello, cara o cuerpo, o tocar el teléfono
- Después de tocar carne cruda, pescado crudo, o huevos.
- Antes de tocar alimentos RTE
- Cambio de tarea = Cambio de guantes