

**Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición**  
**Utilizar Guantes Para Servicio de Alimentos**  
**(Using Food Service Gloves)**  
**Código de Estándares Profesionales de USDA 2620 / 2630**

Objetivos de la lección -

- Entender que el uso adecuado de lavarse las manos y uso de guantes para servicio de alimentos, son factores esenciales para el mantenimiento de la seguridad alimenticia
- Reconocer que la prevención de la contaminación cruzada es proteger los alimentos que usted sirve a sus clientes.
- Identificar la clave de procedimientos para el manejo sano de alimentos que asegurará que la comida permanezca sana.
- Comprender los factores que deben ser considerados por todos los manipuladores de alimentos que están implicados en la preparación, sosten y/o servicio de alimentos.

¿Cuál es el punto?

- Los alimentos nunca están más seguros que cuando están recién recibidos en la operación de servicio de alimentos.
- La responsabilidad por la seguridad de alimentos empieza mucho antes de comenzar a servir.
- La seguridad alimenticia debe mantenerse en cada paso del flujo del manejo de alimentos incluyendo - Recepción / Almacen / Preparación / Cocina / Sosten / Servicio
- La inocuidad de alimentos depende de los manipuladores de alimentos y su comprensión de los principios de seguridad alimenticia a lo largo de todo el flujo de los alimentos.
- Observando adecuada higiene y uso de guantes en puntos críticos mientras maneja alimentos ayudará a asegurar la calidad e inocuidad alimentaria.

Lista para el lavado de manos y uso de guantes -

- ✓ Las siguientes son áreas que deben ser consideradas durante la preparación y servicio de alimentos.
- ✓ Guantes para servicio de alimentos deben ser los adecuados para la tarea.
- ✓ Guantes para servicio de alimentos deben usarse para una sola tarea cada vez.
- ✓ Guantes usados para tareas tales como el manejo de "listo para comer" (RTE) o alimentos crudos deben usarse con un solo alimento.
- ✓ Los guantes deberán desecharse al ser desgarrado, cortados o sucios.
- ✓ Los guantes deberán desecharse en caso de interrupción de tareas tales como recibir una entrega, traer cualquier mercancía del almacén o manipular cualquier artículo que no está directamente asociado con la preparación de comida.

Los siguientes son los procedimientos que deben observarse cuando se usan guantes para servicio de alimentos:

- ✓ El manipulador de alimentos debe lavarse las manos inmediatamente antes de ponerse un nuevo par de guantes.
- ✓ Deseche los guantes usados e inmediato - Nunca reutilice un par de guantes.
- ✓ Los guantes deben cambiarse entre tareas que impliquen diferentes alimentos (Ej. Guantes usados para el manejo de carnes crudas deben cambiarse antes de preparar verduras frescas).
- ✓ Guantes desgarrados, cortados o manchados deben ser desechados e inmediatamente reemplazados por guantes frescos después de lavarse las manos.
- ✓ Los guantes deben cambiarse al menos una vez cada 4 horas en uso continuo.

Las lesiones ocurren en la vida y en el ambiente de servicio alimenticio.

Cortes, quemaduras y abrasiones en las manos deben ser manejados de la siguiente manera:

- ✓ Lesiones en las manos deben ser atendidas de inmediato con el adecuado lavado de manos y la aplicación de vendaje adecuado.
- ✓ Un dedal o guante para servicio alimenticio deben ser usados por el manipulador de alimentos en todo momento para proteger el vendaje y evitar que caiga en la comida.
- ✓ Dependiendo de la lesión puede ser necesario mover al manipulador de alimentos a una tarea que no implique el manejo de alimentos o tocar superficies que entran en contacto con los alimentos.
- ✓ Este proceso debe seguirse diariamente hasta que la herida se cure completamente.

Para Terminar. . .

- El correcto lavado de manos y uso de guantes para servicio de alimentos son factores críticos para mantener la calidad y seguridad de alimentos.
- La prevención de la contaminación cruzada se trata de la protección de los alimentos que se sirven a los clientes y sus manos son potencialmente la fuente #1 de contaminación en el establecimiento.
- Hay procedimientos críticos para la manipulación de alimentos que ayudará a garantizar que los alimentos a servir permanescan sanos.
- Hay muchos factores relativos al uso de guantes para el servicio de alimentos que debe ser considerado por todos los manipuladores de alimentos que están implicados en la preparación, sosten y/o servicio de alimentos.
- Los alimentos nunca serán más sanos que cuando son recibidos por primera vez en una operación de servicio alimenticio. Es la responsabilidad del manipulador de alimentos tener mantener la seguridad.
- La seguridad alimenticia empieza en cuanto se reciben alimentos en una planta.
- Cada paso a lo largo de la corriente de la manipulación de alimentos es crítico para la seguridad alimentaria incluyendo - Recepción / Almacén / Preparación / Cocina / Sosten / Servicio.
- La comprensión del manipulador de alimentos de usar guantes adecuadamente y de principios de manejo de comida durante el flujo de alimentos es crítico para la seguridad de los alimentos y los clientes.



- Observando una higiene adecuada y el uso de guantes en puntos críticos durante el manejo de alimentos ayudará a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Pon a prueba tus conocimientos . . .

1. ¿Cuándo debe un manipulador de alimentos cambiar de guantes para servicio de alimentos?
2. ¿Cuál es el procedimiento correcto para cambiar de guantes?
3. ¿Cómo debe un manipulador de alimentos manejar una lesión de mano, como una cortada, quemadura o abrasión?
4. ¿Cuál es la cantidad máxima de tiempo que el manipulador de alimentos puede llevar los guantes puestos?
5. ¿Cuándo es apropiado reutilizar un par de guantes para servicio de alimentos?

**¡¡Enhorabuena!!**

**Ha completado la lección:**

**Utilizar Guantes Para Servicio de Alimentos  
(Using Food Service Gloves)**

**Código de Estándares Profesionales de USDA 2620 / 2630**

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el  
SchoolFoodHandler.com**