

CONSEJOS PARA EL USO APROPIADO DE GUANTES AL TRABAJAR CON ALIMENTOS



- **Lávese las manos antes de ponerse los guantes.** Si sus manos están contaminadas, esto puede causar la contaminación de los alimentos con los que está trabajando.
- **¡Use guantes que le queden bien!** Si no entran bien, puede haber muchos problemas.
- **Cambie sus guantes cuando esté cambiando de tarea o cuando se hayan contaminado.** Esto es especialmente importante cuando se trata de manejar carne cruda a manejar alimentos listos para comer, sacar la basura o el tocar su propio cuerpo. Si está trabajando continuamente con una comida lista para comer, cambie los guantes al menos cada 4 horas.
- **No reutilizar los guantes.** Lo más probable es que estén contaminados.
- **Cambiar los guantes rompidos o arruinados.**
- **Lávese y seque sus manos después de quitarse los guantes.** La humedad debajo de los guantes permite que las bacterias crezcan en su piel. Proteja su propia salud también.
- **Los guantes deben ser usados siempre por empleados que tienen: cortadas; llagas (heridas); salpullido; uñas artificiales; esmalte de uñas.** Las cortadas y las llagas también deben cubrirse con una venda (curita) dentro del guante.

Los guantes NO se usan para evitar lavarse las manos.

Los guantes se utilizan junto con el lavado de manos adecuado para crear otra barrera para prevenir la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Todas las publicaciones del Condado están disponibles en formatos alternativos (Braille, letra grande o CD), con previa solicitud. Las solicitudes de adaptaciones pueden realizarse llamando al (415) 473-4381 (Voz) (415) 473-3232 (TDD / TTY) o por correo electrónico a disabilityaccess@marincounty.org. Las copias de los documentos están disponibles en formatos alternativos, con previa solicitud.

