

# Uso correcto de los guantes

## Al usar guantes, usted debe:

**Lavarse las manos antes de ponérselos y cuando se los cambie por un par nuevo.**

**Asegurarse de que el tamaño sea el correcto.** Si los guantes son muy grandes, se le saldrán de las manos. Si son muy pequeños, se romperán o rasgarán fácilmente.

### **Cambiarlos cuando sea necesario.** Esto incluye:

- Tan pronto como estén sucios o rasgados
- Antes de comenzar una tarea diferente
- Al menos cada 4 horas cuando se usan de manera continua
- Después de tocar carne aves o pescados crudos y antes de tocar alimentos cocidos o listos para comer

**Quitárselos en la manera correcta.** Tómelos del extremo de la muñeca y estírelos hacia los dedos, de manera que lo de adentro quede afuera. Evite tocar el guante con la palma de la mano y los dedos.

Nunca los lave y los vuelva a usar. Los guantes para manejar los alimentos se deben usar para una sola tarea de manejo de alimentos.



Los guantes pueden ayudar a la seguridad de los alimentos, ya que crean una barrera entre las manos y los alimentos. Pero si no se usan correctamente, podrían contaminar los alimentos igual que lo hacen las manos sucias.

# Quíteselos sin peligro

**Instrucciones:** Encierre en un círculo la imagen del empleado que se quita los guantes correctamente.

1



2



# ¡Cámbielos!

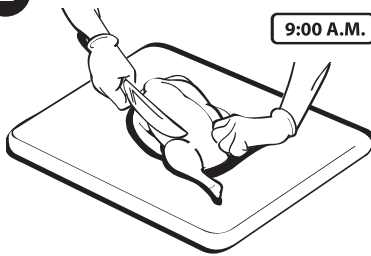
**Instrucciones:** Encierre en un círculo las actividades por las que el empleado tenga que lavarse las manos y cambiarse los guantes.

**1**



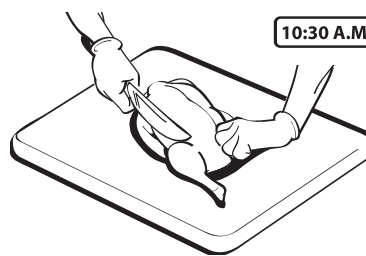
El preparador de sándwiches está haciendo una hamburguesa.

**2**



9:00 A.M.

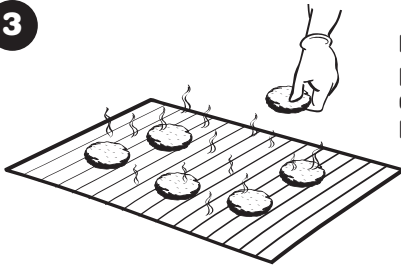
El cocinero prepara pollo crudo.



10:30 A.M.

El cocinero sigue preparando pollo crudo.

**3**

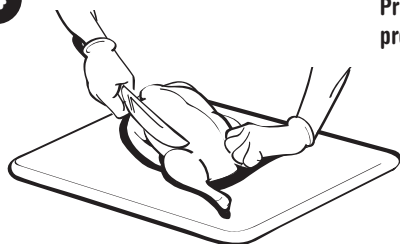


Primero, el operador de parrilla pone una porción de carne para hamburguesa en la parrilla.

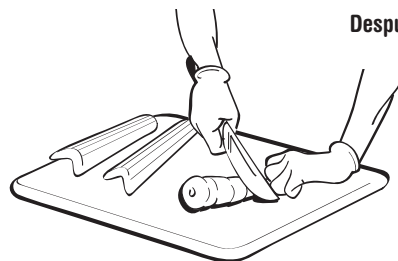


Después arma la hamburguesa.

**4**



Primero, la cocinera prepara pollo crudo.



Después, prepara vegetales.

