

Hoja de Hechos:

USANDO GUANTES DESECHABLES

No se permite que los empleados toquen los alimentos listos para comer, directamente con las manos descubiertas. Lavándose las manos no es suficiente para remover todos los gérmenes. Los guantes desechables pueden agregar protección contra la diseminación de gérmenes que causan enfermedades.

Consejos para usar Guantes

- Siempre lávese las manos antes de ponerse guantes nuevos.
- Los guantes deben ser descartados después de:
 - Estornudar o toser en las manos
 - Tocarse la cara o el pelo
 - Cuando toca alimentos crudos y después debe tocar alimentos listos para comer
 - Cuando cambia de actividad
 - Cuando los guantes están contaminados o rotos
- Cámbiese los guantes y lávese las manos frecuentemente para minimizar la transpiración. Las manos transpiradas pueden crecer bacterias.
- Los empleados con cortes, rasguños, o quemaduras en las manos deben cubrir el área afectada con una venda impermeable y siempre deben usar guantes.

