



Si se usan guantes, por necesidad real de protección de la piel del trabajador

- 1. Que no sean de látex.** Pueden usarse guantes de otros materiales de los que no se ha constatado que produzcan alergia.
- 2. Que sean de colores que no puedan confundirse con ningún alimento.** De esta forma se podrá distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación.
- 3. Lavar y secar bien las manos antes de usar guantes y retirar anillos y relojes que puedan romperlos.**
- 4. Cambiar de guantes cada vez que se cambie de actividad.**
- 5. Los guantes no desechables se lavarán por ambas caras después de su uso y se dejarán secar del revés.**

Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria



El uso inadecuado de los guantes, además de dar lugar a un problema de contaminación cruzada de los alimentos, puede causar reacciones anafilácticas en personas sensibilizadas al látex, aún después de que el alimento haya sido cocinado, debido a la transferencia de proteínas de látex a los alimentos.

El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores



¿Cómo minimizar el riesgo para el consumidor alérgico al látex?



Utilizar guantes sólo cuando sea necesario.

- Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavarse las manos tantas veces como sea necesario.