Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Fotos portada sección y superior: ©Depositphotos.

Guantes en establecimientos alimentarios: distintos tipos, desinfección y almacenamiento

Martes, 21 de junio 2022

Los guantes en las cocinas profesionales son ampliamente utilizados para evitar contaminaciones de los alimentos y también para proteger a los cocineros frente a cortes, bajas temperaturas o productos químicos de limpieza. Los guantes nunca sustituyen a una correcta higiene de manos y deben utilizarse, almacenarse y, si son reutilizables, limpiarse y desinfectarse de forma apropiada para que su uso sea realmente seguro.

En los diversos procesos de manipulación alimentaria, las manos pueden convertirse en un importante vehículo de transmisión de microorganismos patógenos. El uso de guantes es una práctica habitual en determinados procesos para evitar el contacto directo de las manos con los alimentos, especialmente en el caso de productos listos para el consumo.

Su uso genera algunas discrepancias y, como hemos publicado en diversas ocasiones, algunos especialistas en seguridad alimentaria e incluso la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), recomiendan no utilizar guantes dentro del circuito alimentario como medida de higiene, sino lavarse las manos correcta y frecuentemente.

Pero como en determinadas circunstancias puede ser necesario el uso de guantes, es importante usarlos siguiendo unas buenas prácticas de limpieza y/o sustitución periódica.

Es importante tener muy claro que los guantes no pueden reemplazar el lavado de manos para la producción y preparación de alimentos, sino que son un complemento para reducir el riesgo de contaminación durante la manipulación. Por lo tanto, las prácticas minuciosas de lavado y secado de manos (antes y después de usar los guantes) y el reemplazo adecuado de los guantes son clave para reducir el riesgo de contaminación durante la preparación de alimentos.

Hay que tener en cuenta también que los diferentes escenarios de manipulación de alimentos requieren guantes con características distintas.

Guantes para distintos usos

Los alimentos listos para el consumo deben manipularse, o con las manos limpias, o con guantes limpios de uso alimentario de un solo uso, que deben usarse sólo para una tarea a la vez y deben desecharse una vez que se han quitado de las manos. Los guantes deben cambiarse entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos, y también entre actividades no alimentarias, como manipular dinero, actividades de limpieza o eliminación de basura, y la manipulación de alimentos.

Los guantes semidesechables o reutilizables se utilizan en la manipulación de carnes, mariscos, aves, canales de animales y pescado, que vayan a ser cocinados antes de comerlos y no se consideren alimentos listos para el consumo. En este caso el objetivo de llevar guantes no es solo proteger los alimentos frente a la contaminación, sino también proteger las manos de los trabajadores. Por una parte frente a la contaminación por microorganismos patógenos cuando trabajan con carne cruda, aves o mariscos y por otra frente a peligros habituales en el entorno de procesamiento de alimentos, como herramientas afiladas, temperaturas extremas, soluciones desinfectantes agresivas y productos químicos de limpieza.

Además de los guantes semidesechables de nitrilo, en las empresas alimentarias también se utilizan guantes duraderos reutilizables, fabricados con malla metálica y textiles resistentes a los cortes. Estos se usan para proteger a los trabajadores frente a lesiones por cortes, o heridas al manipular alimentos punzantes como crustáceos o moluscos.

Existen también guantes aislantes que protegen las manos de los trabajadores del frío extremo que se encuentra en las cámaras frigoríficas y los entornos de congelación. Los guantes textiles, hechos de algodón, poliéster y otras fibras, se utilizan en para la protección térmica, como una capa de comodidad debajo de otros guantes y para la protección contra cortes, pero no se recomiendan para el contacto directo con los alimentos.

Toda esta variedad de guantes reutilizables tienen una cosa en común: deben lavarse después de su uso y desinfectarse antes de manipular alimentos.

Limpieza y desinfección

En las instalaciones donde se usan guantes reutilizables para manipular alimentos y para otros fines, como tareas de limpieza o recolección de basura, los guantes deben estar codificados por colores. Por ejemplo, guantes azules para la manipulación de alimentos, guantes rosas para la basura y guantes amarillos para las operaciones de limpieza.

Las manos deben lavarse antes y después de usar guantes reutilizables, y éstos deben limpiarse entre usos. Además, hay que inspeccionarlos para detectar posibles daños mecánicos, degradación u otros signos de desgaste, y reemplazarlos si muestran daños o desgaste.

Para mantener los guantes en correctas condiciones de higiene se recomienda:

– Semidesechables de caucho y nitrilo.

- Lavar bien el interior y el exterior con jabón o detergente y agua tibia.
- Enjuagarlos con agua limpia.
- Realizar una prueba de aire durante el proceso de enjuague para comprobar que no hay fugas ni pinchazos en los guantes. Se puede hacer inflando los guantes con aire y manteniéndolos bajo el agua para buscar burbujas de aire, que indicarian la presencia de agujeros en el guante. En este caso, los guantes deben desecharse y reemplazarse.
- Desinfectarlos antes de usarlos, con un desinfectante químico apto para la industria alimentaria o con agua muy caliente.

– De malla y a prueba de cortes.

- Frotar los guantes con detergente para eliminar todos los restos de comida y residuos.
- Enjuagarlos con agua limpia.
- Desinfectarlos con un desinfectante químico apto para la industria alimentaria o con agua muy caliente.
- Secar bien antes de guardarlos o colgarlos en un área limpia y ventilada para que se sequen.

– Textiles.

- Lavarlos en una lavadora con el ciclo de agua más caliente.
- Secar bien antes de guardarlos.

Cómo almacenarlos

Los **guantes desechables** deben comprarse en paquetes o envases que los protejan completamente del polvo, la suciedad y los insectos durante el transporte y almacenamiento. Se recomienda almacenarlos en su envase original en un lugar fresco y seco, en un área alejada de productos químicos y plagas. Los dispensadores de guantes desechables deben protegerlos de la contaminación y, en la medida de lo posible, permitir que el trabajador toque únicamente los guantes que utilizará.

En los guantes desechables y semidesechables almacenados hay que poner atención a las fechas de caducidad, ya que el caucho y los plásticos pueden degradarse con el tiempo, lo que hace que los guantes se vuelvan quebradizos o pegajosos.

Por otra parte, los **guantes de malla** deben guardarse limpios y secos, en un lugar que estén protegidos del polvo, la suciedad y los insectos. Si están húmedos des pués de la limpieza, deben colgarse en un área bien ventilada.

Y, finalmente, los **guantes textiles** deben almacenarse en un área limpia y seca, protegida del polvo, la suciedad y los insectos.

Como hemos visto, existe una gran variedad de tipos de guantes disponibles, que pueden fabricarse de muchos materiales distintos. Cualquiera que sea la razón para usar guantes, es importante que las empresas alimentarias seleccionen con cuidado aquellos que se utilicen en sus instalaciones y que los mantengan en correctas condiciones de higiene.

– Fuentes: haccp-international.com / higieneambiental.com.

Notícias Relacionadas

- El uso incorrecto de los guantes puede favorecer la contaminación de los alimentos
- Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos
- ¿Guantes? Si no se requieren por algo concreto, mejor lavarse las manos con agua y jabón
- Los guantes desechables de vinilo: ¿suponen un peligro para la seguridad alimentaria?