



¿Guantes? Si no se requieren por algo concreto, mejor lavarse las manos con agua y jabón

23-01-2019

¿Cuántas veces los manipuladores de alimentos que utilizan guantes en la cocina, manipulan algún embalaje con ellos, tosen o se rascan la cabeza sin quitárselos? ¿Para qué se utilizan los guantes? ¿Para no contaminar? ¿Para protegerse las manos? Sea para lo que sea, está claro que muchas veces no se está actuando correctamente. En este artículo insistimos, una vez más, en las normas básicas para evitar o, al menos, minimizar las situaciones de riesgo por un uso incorrecto de los guantes.

El uso inadecuado de los guantes, bajo una falsa imagen de higiene, además de dar lugar a un problema de contaminación cruzada de los alimentos, puede originar otro problema añadido debido al material de fabricación de los mismos.

Está demostrada la transferencia de proteínas de látex de los guantes fabricados a base de este material a los alimentos que se han manipulado con ellos y, también, que estas proteínas pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas que ingieran estos alimentos, aún después de que hayan sido cocinados.

El marco legal vigente no menciona el uso de guantes, y menos del material con que deben estar fabricados para preservar la higiene de los alimentos. Existe una normativa europea que determina los materiales aptos para uso alimentario, pero tampoco toma en consideración la posible alergenicidad de las partículas que migran del guante al alimento.

Sin embargo, el uso de guantes es una práctica frecuente en toda la cadena alimentaria, respondiendo en algunos casos a una necesidad real de protección de la piel del trabajador y, en otros erróneamente, a una supuesta mejora de la higiene en la manipulación de los alimentos.

Por ello se han emitido una serie de recomendaciones para evitar o, al menos, minimizar las situaciones de riesgo por un uso incorrecto de los guantes en la empresa alimentaria entre las que encontramos:

– Usar guantes sólo cuando las características del trabajo o del manipulador de alimentos así lo requieran. Lo más adecuado es no usar guantes y lavar las manos, con agua y jabón, tantas veces como sea necesario.

– Los guantes deben tener colores que no puedan confundirse con ningún alimento y que permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación. Por eso, cada vez más, vemos guantes de color azul ya que difícilmente vamos a encontrar alimentos azules.

– Antes de usar guantes debemos proceder al lavado, con agua y jabón, y al secado de manos, y también debemos retirar anillos, relojes, etc., que pueden romperlos.

– Cada vez que cambiemos de actividad, debemos cambiarnos los guantes, o lavarnos las manos sino estamos utilizando guantes.

– Para evitar posibles reacciones alérgicas, por contaminación cruzada de las proteínas del látex, debemos utilizar guantes de otros materiales.

Noticias Relacionadas

- En verano, maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'
- Los guantes desechables de vinilo: ¿suponen un peligro para la seguridad alimentaria?
- Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas



Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: angelcaracuel@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).