



Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos

15-10-2020

El uso de guantes de látex para la manipulación de los alimentos puede dar, en algunos casos, una falsa imagen de seguridad. A pesar de que están diseñados para proteger las manos y los productos que se tocan, también pueden perforarse o romperse, además de que contienen un alérgeno que puede producir reacciones anafilácticas en las personas sensibilizadas al látex.

El uso de guantes para la manipulación de los alimentos está muy extendido, y puede pensarse que el mero hecho de usarlos ya asegura una correcta higiene en la manipulación; sin embargo, las autoridades sanitarias recomiendan la manipulación de los alimentos sin guantes, y lavarse las manos tantas veces como sea necesario, para evitar contaminaciones cruzadas.

Los guantes de látex en la manipulación de alimentos están totalmente contraindicados, ya que contienen un alérgeno que puede producir reacciones anafilácticas en las personas sensibilizadas al mismo, si consumen alimentos manipulados con guantes compuestos por este material. Las proteínas del látex se transfieren a los alimentos, y permanecen aún después de haber sido cocinados.

El uso de guantes debe restringirse a los casos en los que sea realmente necesario para proteger la piel del manipulador (por ejemplo para la manipulación de encurtidos).

En caso de utilizar guantes siempre se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Siempre deben estar fabricados con materiales que esté probado que no produzcan alergias.
- Deben ser de un color diferente al alimento que se esté manipulando, para identificar claramente posibles fragmentos que hayan podido desprenderse.
- Siempre debemos retirar anillos, relojes, y demás adornos para que no se perforen ni rompan, y lavar bien las manos antes de colocarlos.
- Retirarlos y poner otros cada vez que cambiemos de actividad.

– En caso de que no sean desechables, es necesario lavarlos por ambos lados y dejarlos secar del revés.

Según los expertos, el uso de guantes no es más higiénico que el lavado de manos; un empleo inadecuado de guantes puede ser tan poco higiénico como un ineficaz lavado de manos. Debe tenerse en cuenta que con un lavado de manos apropiado se eliminan bacterias dañinas como E. coli, Salmonella y Staphylococcus aureus. Esta efectividad solo es posible si se lavan con la frecuencia necesaria, es decir, antes de empezar a manipular alimentos y después de tocar alimentos crudos y residuos, de ir al baño, de estornudar o toser, de comer, beber o fumar y de tocar dinero.

Para la Aecosan, *“lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario”*. Para hacerlo de manera correcta, antes deben retirarse las joyas para evitar que se conviertan en foco de suciedad o contaminación. Las manos se mojarán con agua templada o caliente y se frotarán de forma vigorosa con jabón al menos durante 15 segundos. Deberá prestarse atención bajo las uñas y entre los dedos. Cuando están bien aclaradas con agua, se secarán, bien con un secador de aire o toallitas de papel de un solo uso.

Noticias Relacionadas

- Forma a tu personal de cocina con 'El libro negro de la seguridad alimentaria'
- Seguridad alimentaria en establecimientos efímeros de ferias y fiestas populares
- Claves para unas buenas prácticas de seguridad alimentaria, en las cocinas de los colegios
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)