

Orientações para o Uso de Luvas Descartáveis

Introdução:

Para reduzir as probabilidades de contaminação cruzada, os manuseadores de alimentos prontos a serem consumidos devem evitar tocar neles directamente. Assim, usar luvas descartáveis é um dos métodos mais eficazes de prevenir aquela possibilidade. Porém, o uso incorrecto delas na produção ou comercialização pode contaminar os alimentos manuseados, produzindo resultados contraproducentes. Assim, os manuseadores devem usar luvas descartáveis correcta e sensatamente na produção ou comercialização de alimentos, de modo a que as luvas cumpram plenamente o propósito de garantirem a segurança alimentar.

Objectivo:

Estas orientações procuram lembrar ao sector alimentar os cuidados de higiene e segurança alimentar no uso de luvas descartáveis.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos que produzam ou comercializem produtos alimentares e que usam luvas descartáveis nesses processos.

Conteúdo:

1. Seleccionar as luvas criteriosamente

- Adquirir sempre luvas descartáveis de fornecedores idóneos;
- Ler atentamente as instruções de uso existentes na embalagem para perceber a forma correcta de as usar e as características específicas delas;
- Escolher luvas descartáveis para alimentos, seguras e adequadas à natureza da tarefa a executar¹;
- Escolher luvas descartáveis de cores claras (de preferência brancas; evitar as pretas);

¹ Actualmente, as luvas descartáveis vendidas no mercado que garantam a qualidade alimentar e a segurança do consumo são feitas de materiais como o látex, o vinil e o polietileno.

- Os manuseadores de alimentos devem possuir luvas descartáveis do tamanho das suas mãos².

2. Acondicionamento adequado

- Guardar as luvas descartáveis num local fresco e ventilado, evitando que estejam expostas à luz solar directa;
- Guardar as luvas descartáveis num local onde não haja risco de contaminação;
- Caso as luvas descartáveis sejam habitualmente deixadas com a embalagem já aberta em áreas onde os alimentos são manuseados, verificar sempre se estão limpas e devidamente guardadas, evitando um potencial contaminação cruzada devido a mudanças no tipo de tarefas.

3. Quando devem ser usadas luvas descartáveis

- Quando o manuseador de alimentos tiver feridas nas mãos:
 - Antes de manusear os alimentos, desinfectar e cobrir adequadamente a ferida com um penso à prova de água e só depois colocando as luvas descartáveis;
- Sempre que seja necessário tocar nos alimentos prontos a comer (por exemplo, a preparar *sushi*, a fatiar peixe para *sashimi* ou a embalar sandes) ou nos ingredientes de alguns pratos (por exemplo, partes cozidas do *poon choi* ou tripas de carne para pratos frios).

●

4. Passos para calçar e tirar as luvas descartáveis

- Lavar sempre bem as mãos antes de as calçar³ (Ver: GL 002 DSA 2015 – Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos);
- Calçar luvas descartáveis limpas adequadamente, sem soprar para dentro delas;
- Deve usar-se apenas um par de luvas descartáveis por tarefa (por exemplo, preparar *sushi*, cortar carne assada ou embalar sandes);

² O tamanho certo para as luvas descartáveis do tamanho certo são aquelas fáceis de usar, não tendo muito espaço entre os dedos e o interior da luva.

³ Lembre-se de lavar bem as mãos antes de calçar as luvas descartáveis para evitar que a sujidade as contamine.

- Concluída a tarefa ou findo o tempo de utilização das luvas, tirá-las cuidadosamente e colocá-las no lixo;
- Lavar bem as mãos novamente.

5. Utilização correcta

- Lembre-se de que usar luvas descartáveis não substitui a lavagem adequada das mãos;
- Apesar de usar luvas descartáveis, é necessário continuar a manter bons hábitos pessoais de higiene (Ver: GL 004 DSA 2019 – Orientações de Higiene Pessoal para Manuseadores de Alimentos);
- Lavar bem as mãos antes de usar e depois de retirar as luvas descartáveis;
- Usar luvas descartáveis limpas e intactas para evitar a contaminação cruzada;
- Ao usar luvas descartáveis para executar uma tarefa, não tocar objectos que não estejam relacionados com ela;
- Os manuseadores de alimentos que usam luvas descartáveis para trabalharem devem substituí-las imediatamente em qualquer um dos seguintes casos:
 - Se executam continuamente a mesma tarefa por mais de trinta minutos (por exemplo, ao cortar costeletas de frango cozido);
 - Ao iniciar uma nova tarefa ou ao efectuar outra não relacionada com aquela (por exemplo, quando o manipulador prepara salada de orelha de Judas, um fungo gelatinoso, e tem que tirar carne crua inesperadamente do frigorífico. Aqui, o manipulador deve interromper a preparação da salada, tirar as luvas descartáveis e ir buscar a carne crua. Ao regressar à tarefa, deve calçar as luvas descartáveis correctamente antes de retomar a preparação da salada);
 - Se danificar as luvas;
 - Se o interior ou exterior das luvas descartáveis ficarem contaminados (por exemplo, qualquer matéria por identificar que entre acidentalmente nas luvas ou após tossir, espirrar, tocar no

nariz, no cabelo ou noutras partes do corpo).

- Sempre que possível, devem usar-se pinças ou talheres limpos e desinfectados para pegar nos alimentos, em vez de o fazer com luvas descartáveis;
- Os manipuladores devem deitar fora imediatamente as luvas descartáveis logo depois de as terem usado, nunca as lavando ou reutilizando.

Pontos importantes a considerar

- ✧ Usar luvas descartáveis nunca substitui a lavagem das mãos;
- ✧ Além de usar luvas descartáveis, é necessário também manter bons hábitos pessoais de higiene;
- ✧ Sempre que possível, deve usar pinças ou outros talheres limpos e desinfectados para pegar nos alimentos, em vez de o fazer com luvas descartáveis;
- ✧ O uso incorrecto de luvas descartáveis aumenta a probabilidade de contaminação alimentar.

Novembro de 2021