



Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

Asunto: RECOMENDACIÓN PARA LIMITAR EL USO DE GUANTES DE LÁTEX EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

1. CONTEXTO

El uso inadecuado de los guantes, bajo una falsa imagen de higiene (2), además de dar lugar a un problema de contaminación cruzada de los alimentos, puede, según está demostrado científicamente, originar otro problema añadido debido al material de fabricación de los mismos.

Se ha constatado la transferencia de proteínas de látex de los guantes fabricados a base de este material a los alimentos que han sido manipulados con éstos y también que estas proteínas pueden causar reacciones anafilácticas en personas sensibilizadas al látex que lo ingieran, aún después de que el alimento haya sido cocinado (3, 4, 5). La manipulación de los alimentos con guantes de látex supone la presencia de un alérgeno alimentario oculto (es difícil determinar si se han usado guantes en algún punto del circuito alimentario).

El marco legal vigente, ya sea a nivel europeo o a nivel nacional, no menciona el uso de guantes, y menos del material con que deben estar fabricados, para preservar la higiene de los alimentos. La normativa europea que determina los materiales aptos para contactar con los alimentos tampoco toma en consideración la posible toxicidad de las partículas que migran del guante al alimento (1).

Sin embargo, el uso de guantes –y principalmente de látex- es una práctica frecuente en todo el circuito alimentario; en algunos casos, ello responde a una necesidad real de protección de la piel del trabajador y, en otros, se utilizan erróneamente para una mejora de la higiene en la manipulación de los alimentos.

2. RECOMENDACIÓN EN ARAS DE EVITAR O AL MENOS MINIMIZAR SITUACIONES DE RIESGO PARA EL CONSUMIDOR SENSIBLE AL LATEX,

Partiendo de los principios básicos para el uso correcto de guantes en la empresa alimentaria:

1. Usar guantes sólo cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran. Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario.



Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

2. En cualquier caso, los guantes deben tener colores que no puedan confundirse con ningún alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación.
3. Antes de usar un guante hay que proceder al lavado y secado de manos, también deben retirarse anillos, relojes, etc, que pueden romperlo y que fijan a la piel partículas que se desprenden del guante.
4. Deben cambiarse los guantes para prácticas distintas.
5. Después del uso de guantes no desechables se limpiarán éstos por las dos caras y se dejarán secar al revés.

Sería adecuado seguir la siguiente recomendación:

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

BIBLIOGRAFÍA

1. Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios; Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos; y Directiva 89/109/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
2. Pareja M, de la Iglesia A. La vigilancia de la salud en usuarios de guantes de protección individual. Centro Nacional de Medios de Protección. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Revista del INSHT. Artículo de Fondo número 26.
3. Beezhold D, Reschke J, Kostyal D. Latex Protein: a "hidden" food allergen? Allergy and Asthma Proc 2000 (21):301-306.
4. Bernardini R, Novembre E, Lombardi E, Pucci N, Vierucci A. Anaphylaxis to latex after ingestion of a cream-filled doughnut contaminated with latex. The Journal of Allergy and Clinical Immunology. September 2002. vol 110.núm3.
5. Howard I Malback M.D. Protective Gloves for Occupational Use. Dermatology: Clinical & Basic Sciences Series. CRC Press 2005.