



Subject :	<b>GLOVE USAGE</b>		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	July 6th, 2020	Pages:	3

### **Purpose**

The purpose of this SOP is to describe the proper way to wear, change, and dispose of gloves while working in a restaurant. Remember that wearing gloves does not fully protect yourself and others from the spread of COVID-19. Follow the precautions below in order to wear gloves responsibly and safely.

### **Policy**

1. Disposable gloves must be worn when:
  - a. Working with ready-to-eat (RTE) foods
  - b. Receiving deliveries
  - c. Working with raw animal products
  - d. Handling food contact surfaces, tools, and smallwares (utensils, containers, serving ware, glassware, etc.)
  - e. Passing off takeout orders to guests
2. Gloves must be changed:
  - a. When switching to another kitchen task (butchering raw meats, cleaning fish, handling RTE foods, etc.)
  - b. After handling payment
  - c. After clearing dining tables and touching guest tabletop items
  - d. If the integrity of the glove is compromised (ripped, punctured, etc.), after which hands should be washed immediately.
3. Employees must wash their hands in between taking off and putting on new gloves.
4. Each employee should have his/her own box of gloves at their workstation to avoid sharing boxes and to reduce traveling throughout the restaurant to acquire supplies.
5. All backup glove storage should be consolidated in one location on-premises.
6. There must be a sufficient supply of various glove sizes to accommodate all employees.

### **Equipment/Tools Needed:**

Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:

- Handwashing Sink
- Hand Soap
- C-Folds/Single-Use Paper Towels



- Garbage Can
- Paper towel and glove box holders
- Wall-mounted soap and sanitizer dispensers

### **Procedure:**

1. Grasp the outside of one glove at the wrist. Do not touch your bare skin.
2. Peel the glove away from your body, pulling it inside out.
3. Hold the glove you just removed in your gloved hand.
4. Peel off the second glove by putting your fingers inside the glove at the top of your wrist.
5. Turn the second glove inside out while pulling it away from your body, leaving the first glove inside the second.
6. Dispose of the gloves safely. Do not reuse the gloves.
7. Clean your hands immediately after removing gloves.

### **Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)**

- VIDEO: [How to change gloves](#)
- [SOURCE](#)

### **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**

- In-person training is required to ensure that all employees use proper techniques to put on, wear, and take off gloves.
- Enforced by the Manager on Duty and Safety Manager. The Disciplinary action report to be filed if the protocol is not followed

### **Sources:**

- [OSHA.gov](#)
- [NHS](#)
- [CDC](#)
- [CDC "How to Remove Gloves"](#)
- [Doffing PPE: Remove and Discard Outer Gloves Personal Protective Equipment \(PPE\)](#)

Asunto:	<b>USO DE GUANTES</b>		
Dept.:	Operaciones	Revisiones:	Publicadas
Fecha de la versión:	15 de junio de 2020	Páginas:	2

## Propósito

El propósito de este Procedimiento Operativo Estandarizado (POE) es describir la forma correcta de usar, cambiarse y desechar los guantes cuando trabaja en un restaurante. Recuerde que usar guantes no le protege por completo a usted mismo y a los demás de la propagación de la COVID-19. Siga las siguientes precauciones para usar guantes de manera responsable y segura.

## Política

1. Se deben usar guantes desechables en los siguientes casos:
  - a. Al trabajar con alimentos listos para comer (Ready-to-Eat, RTE)
  - b. Al recibir entregas
  - c. Al trabajar con productos crudos de origen animal
  - d. Al manejar superficies de contacto con alimentos, herramientas y elementos de cocina (utensilios, contenedores, recipientes para servir, cristalería, etc.)
  - e. Al pasar pedidos de comida a los huéspedes
2. Los guantes deben cambiarse en los siguientes momentos:
  - a. Cuando pasa a otra tarea de cocina (cortar carnes crudas, limpiar pescado, manipular alimentos RTE, etc.)
  - b. Después de manipular pagos
  - c. Después de limpiar mesas y tocar los elementos de la mesa del cliente
  - d. Si la integridad del guante está comprometida (rasgados, perforados, etc.), después de lo cual debe lavarse las manos de inmediato.
3. Los empleados deben lavarse las manos al quitarse guantes usados y antes de ponerse guantes nuevos.
4. Cada empleado debe tener su propia caja de guantes en su estación de trabajo para evitar compartir cajas y evitar andar por el restaurante buscando suministros.
5. Todo el almacenamiento de guantes de respaldo debe consolidarse en una ubicación dentro del restaurante.
6. Debe haber un suministro suficiente de varios tamaños de guantes a fin de que sirvan para todos los empleados.

## Equipos/Herramientas necesarios:

Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:



- Lavamanos
- Jabón de mano
- Toallas de papel de un solo uso/desechables
- Cubo de basura
- Soportes para toallas de papel y cajas de guantes
- Dispensadores de jabón y desinfectante montados en la pared

### **Procedimiento:**

1. Agarra el exterior de un guante en la muñeca. No toque su piel desnuda.
2. Quítese el guante lejos de su cuerpo y quítaselo de adentro hacia afuera.
3. Agarre el guante que acaba de quitar con la mano que todavía tiene el guante.
4. Quítese el segundo guante colocando los dedos dentro del guante en la parte superior de la muñeca.
5. Voltea el segundo guante de adentro hacia afuera mientras lo aleja de tu cuerpo, dejando el primer guante dentro del segundo.
6. Disponer los guantes de forma segura. No reutilice los guantes.
7. Limpie las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

### **Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)**

- VIDEO: [Cómo cambiarse guantes](#)
- [FUENTE](#)

### **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**

- La capacitación en persona es obligatoria para garantizar que todos los empleados usen técnicas adecuadas para ponerse, usar, y quitarse los guantes.
- Aplicación a cargo del gerente de turno y del gerente de Seguridad. Se registrarán informes de las medidas disciplinarias si no se respeta el protocolo

### **Fuentes:**

- [OSHA.gov](#)
- [Servicio Nacional de Salud \(National Health Service, NHS\)](#)
- [Cuando usar guantes \(CDC\)](#)
- [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#)