

## Capacitação básica em segurança dos alimentos para novos funcionários Casa de embalagem



**1** Higiene pessoal



**2** Vestimenta adequada e objetos pessoais



**3** Joias



**4** Prendedores para cabelo



**5** Comer, beber e fumar



**6** Uso de banheiros e latrinas



**7** Lavagem de mãos



**8** Estado de saúde



**9** Feridas e sangue nas mangas



**10** Entrada de animais



**11** Manga no chão



**12** Tanques de água



**13** Limpeza e desinfecção



**14** Matéria e objetos estranhos



**15** Visitantes