

Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos Huerta



1 Higiene personal



2 Vestimenta adecuada y objetos personales



3 Joyas



4 Cubre cabello



5 Comer, beber y fumar



6 Uso de los baños



7 Lavado de manos



8 Estado de salud



9 Heridas y sangre en los mangos



10 Intrusión de animales



11 Mango en el suelo



12 Remoción de latex



13 Limpieza y desinfección



14 Materia y objetos extraños



15 Visitantes