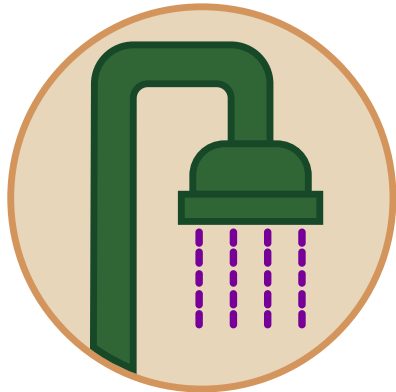
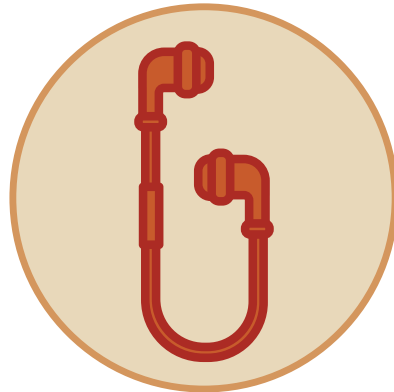


## Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos Bodega importadora / Frigorífico



**1** Higiene personal



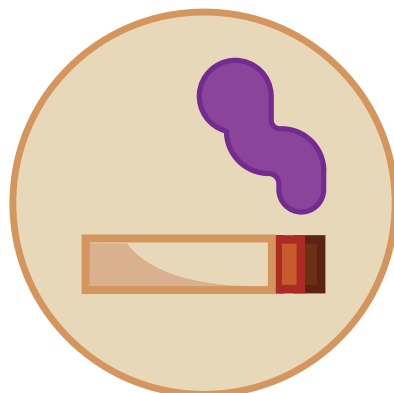
**2** Vestimenta adecuada y objetos personales



**3** Joyas



**4** Cubre cabello



**5** Comer, beber y fumar



**6** Uso de los baños



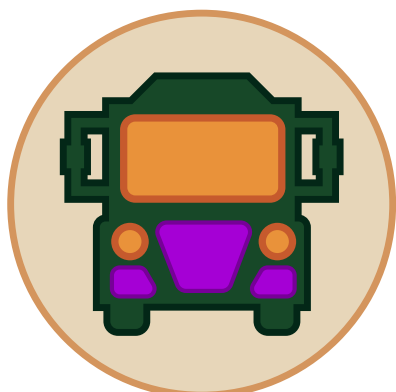
**7** Lavado de manos



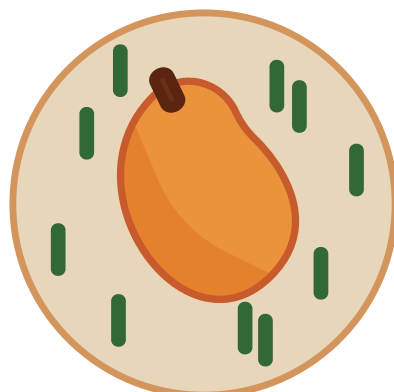
**8** Estado de salud



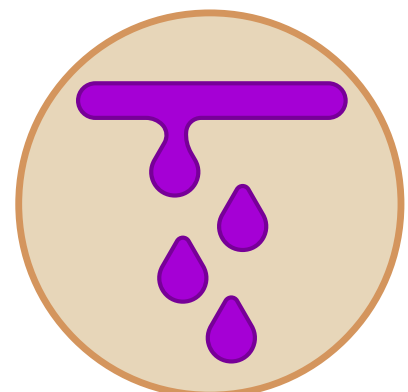
**9** Heridas y sangre en los mangos



**10** Camiones y transporte



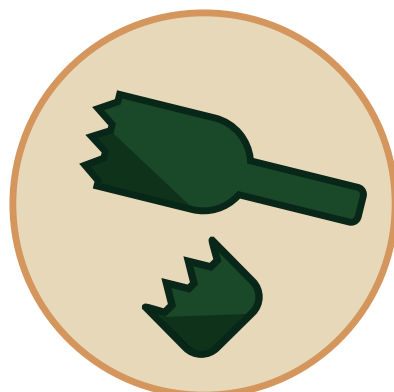
**11** Mango en el suelo



**12** Condensación en los coolers



**13** Animales domésticos



**14** Materia y objetos extraños



**15** Visitantes