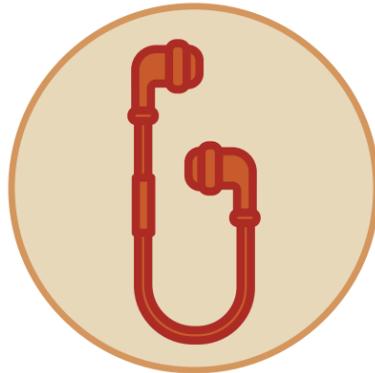


Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos **Empacadora**



1 Higiene personal



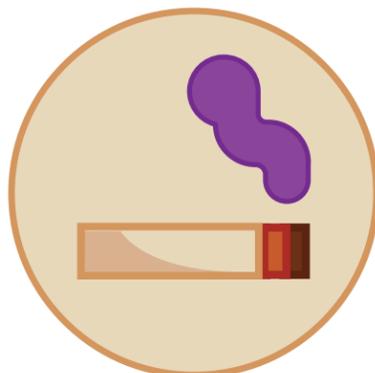
2 Vestimenta adecuada y objetos personales



3 Joyas



4 Cubre cabello



5 Comer, beber y fumar



6 Uso de los baños



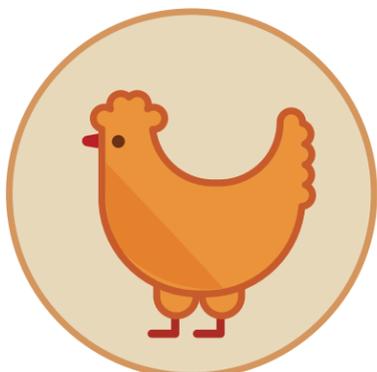
7 Lavado de manos



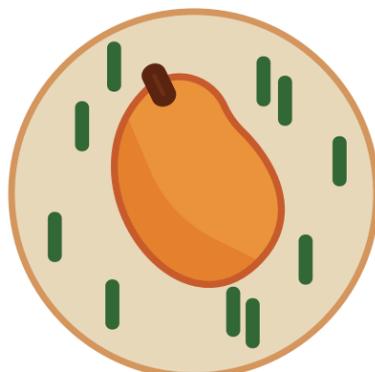
8 Estado de salud



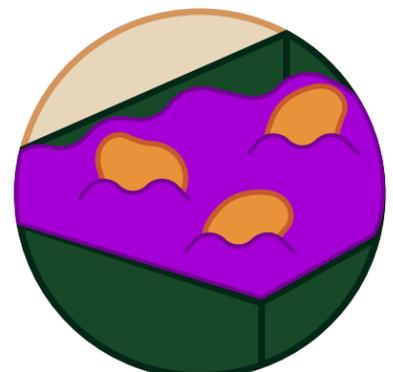
9 Heridas y sangre en los mangos



10 Intrusión de animales



11 Mango en el suelo



12 Tanques de agua



13 Limpieza y desinfección



14 Materia y objetos extraños



15 Visitantes