..Resumen paq. 15 a la 18

Condiciones de instalación y mantenimiento:

Los equipos deben tener una organización y una limpieza adecuada, debe contar con las medidas necesarias.

Deben contar con todo lo requerido para tener un buen funcionamiento y las tuberías deben tener una buena instalación y pueden ser lubricadas con materiales permitidos para que no se contaminen los alimentos

Es necesario cumplir con los exámenes médicos requeridos, ya que cualquier infección podría contaminar los alimentos y estos exámenes debe ser cada año o cada vez que se presente una situación de salud.

Ellos sirven para saber si tenemos una buena aptitud para poder manipular dichos alimentos

Uno como manipulador debe reportar cual infección, herida para de esta forma no contaminar lo alimentos

La empresa debe dar una capacitación actualidad o constante para los manipuladores y de esta forma no cometer errores al momento de manejar los alimentos, deben ser personas calificadas las que den la charla

Debe haber letreros que nos indiquen donde debemos realizar los procedimientos

Debemos tener una higiene personal adecuada para realizar nuestra labor Ya que hasta con la ropa podemos llegar a contaminar lo que manipulamos, debemos mantener siempre el cabello recogido, unas cortas, preferiblemente color claro y no tener accesorios visibles que puedan llagar a caer en los alimentos que estamos trabajando

La congelación tiene un proceso adecuado y así para descongelar a una velocidad controlada para evitar alteraciones de microorganismo, los producto que van a ser almacenado antes de ser utilizados deben guardarlo en sitios actos para no contaminado ni alterados su proceso