B. Carmen

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Principales requisitos M.A:

Certificación Medica.
Mínimo 10 Horas

Plan Saneamiento (Programas) 4

1807129 previos.

Resolución Vigente MA = 2674 (2013

Elementos protección MA:

Gorro
Tapabocas
Guantes.
Zapato y zapato Bata o obrero!

Normas M.A.

Higiene

Parte del cuerpo que genera mayor contaminación: Boca.

Etas (Enumérelas):

Ecoli
estafilicocos. boca.
estafilicocos. cabeza
hepatitis.

Síntomas: Etas

Diarrea
bonito
Fiebre
Dolor de estomago.
Malestar general

Personal

Lavado de manos.
cambio de ropa Diariario.
Uñas cortas
sin esmalte.
No aretes.
No usar loción
cabello recogido.

En área de trabajo

Piso limpio
Mesones Limpios
Las manos
elementos completos
bioseguridad.

Defina Alimento Inocuo =

Alimentos seguros

Nombres =

Maria Isabel Bravo
esperanza Machado
Edour Leondro Bravo

Powered by CamScanner

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Principales requisitos M.A:
certificado médico
manipulación mínimo 10 horas

Plan Saneamiento (Programas) 4

Elementos protección MA:
Tapa bocas
Gorro
guantes
overol
zapatos

Resolución Vigente MA = 2674 - 2013

Normas M.A.

Etas (Enumérelas):
gripa
dolor de cabeza
deshidratación
vómito
tos
fiebre

Síntomas: Etas
gripa
hepatitis
rotavirus
estafilococos

Higiene

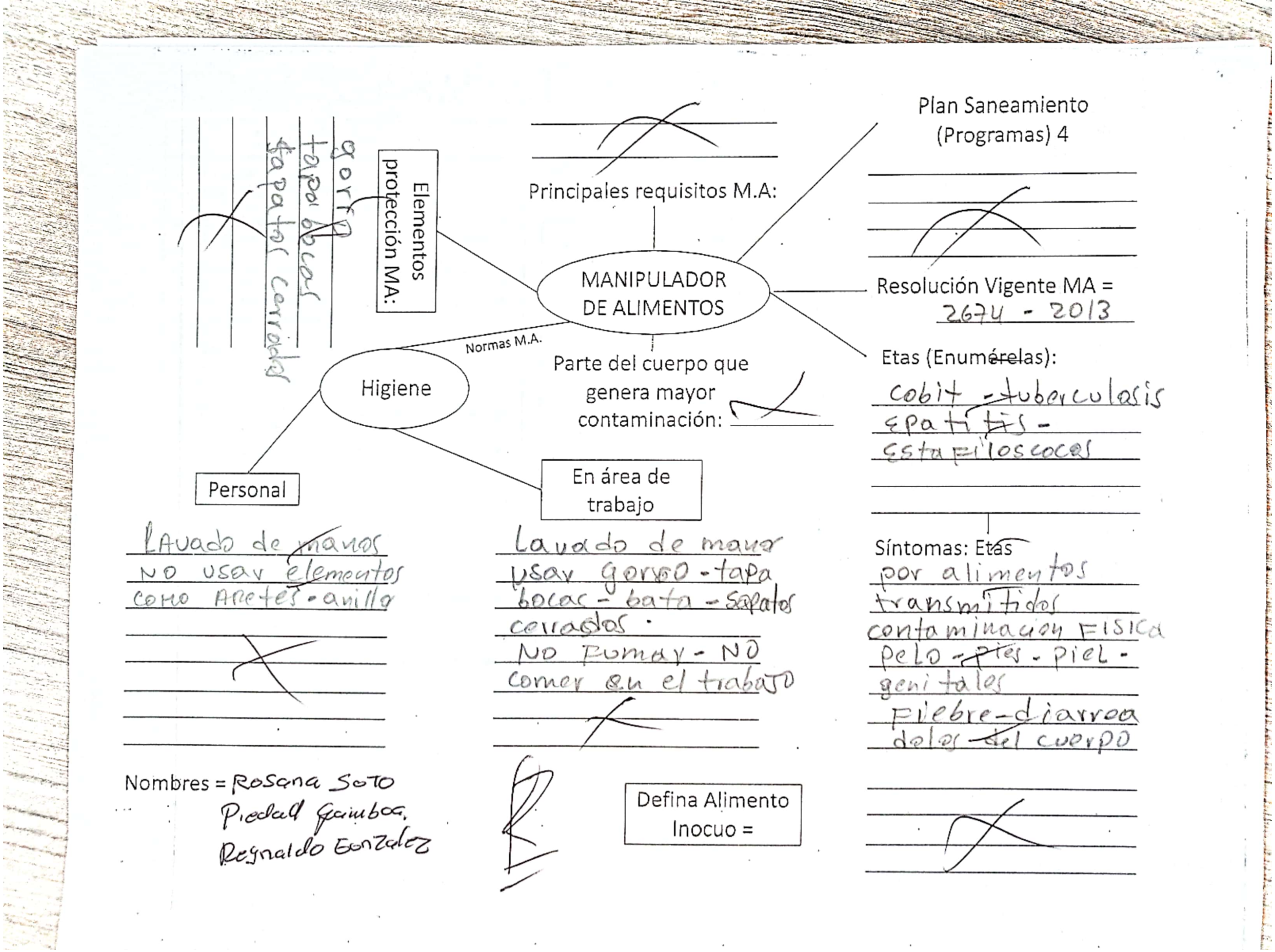
Parte del cuerpo que genera mayor contaminación: Manos Boca

Personal
Bañarse todos los días
cambiar de ropa
utilizar ropa limpia
lavado de manos
utilizar ropa adecuada
zapatos cerrados
no utilizar joyas largas

En área de trabajo
limpiar y desinfectar pisos
no fumar
no comer en el area de trabajo
no usar perfumes
limpiar utensilios

Nombres = Mauricio Hoyos
Yolanda Castañeda Torres
Olga E Estupiñan

Defina Alimento Inocuo =



Powered by CamScanner