Yamileno Venegas Garzón.
Yeimi Viviana Calderón Aguiar.

① Escriba 5 Ejemplos de Contaminación física, 5, Química y 3 Contaminación Biológica.

② Como le podemos aportar a las Buenas Practicas de Manofactura durante la manipulación de alimentos.

Solución

① * Físicas: Polvo, fibras, Pelos, Hilachas, Vidrio.
* Químicas: Residuos de plaguicidas, Medicamentos Veterinarios, detergentes, aditivos Prohibidos, glutamato monosodico.
* Biologica: Presencia de Bacterias, Virus, hongos y Parasitos.

② Lavarnos bien las manos, usando Cofia, Tapabocas, limpiando bien donde Vamos a realizar los alimentos, No usar Bisuteria, No aretes en las mujeres, uñas cortas.

Powered by CamScanner