

Paso 1

Instalaciones locativas



Limpiar el área ,las maquinas y la mesa con una solución desinfectante

Paso 2

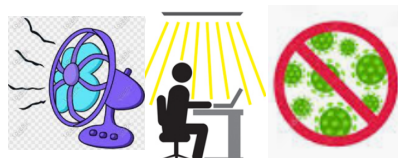
Dotación de elementos básicos de autocuidado



Utilizar implementos de protección personal como tapabocas, cofia y guantes

Paso 3

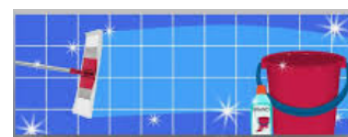
Condiciones favorables en las instalaciones



Espacios iluminados , ventilacion, temperatura y humedad apropiados

Paso 4

Limpieza, orden y aseo de



Paredes, pisos, techos de areas de produccion y almacenamiento

Paso 5

Disponer de equipos contra incendios



Ubicación de facil acceso

Paso 6

La señalización de las áreas



Espacios rotulados

Paso 7

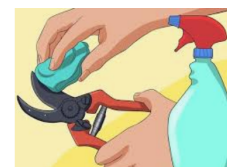
El ambiente de producción debe estar delimitado



Identificación de las areas de trabajo

Paso 8

Herramientas y accesorios



Limpios y desinfectados

Paso 9

Ambientes de control de calidad



Ubicación cercana a producción

Paso 10

Área de empaque y embalaje



Espacios que permitan aseo y desinfeccion

Paso 11

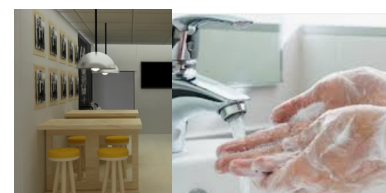
Área de despacho



Estanterías y estivas desinfectadas

Paso 12

Áreas de descanso y desinfeccion.



lavamanos, sitio para el descanso y/o manejo alimentario.