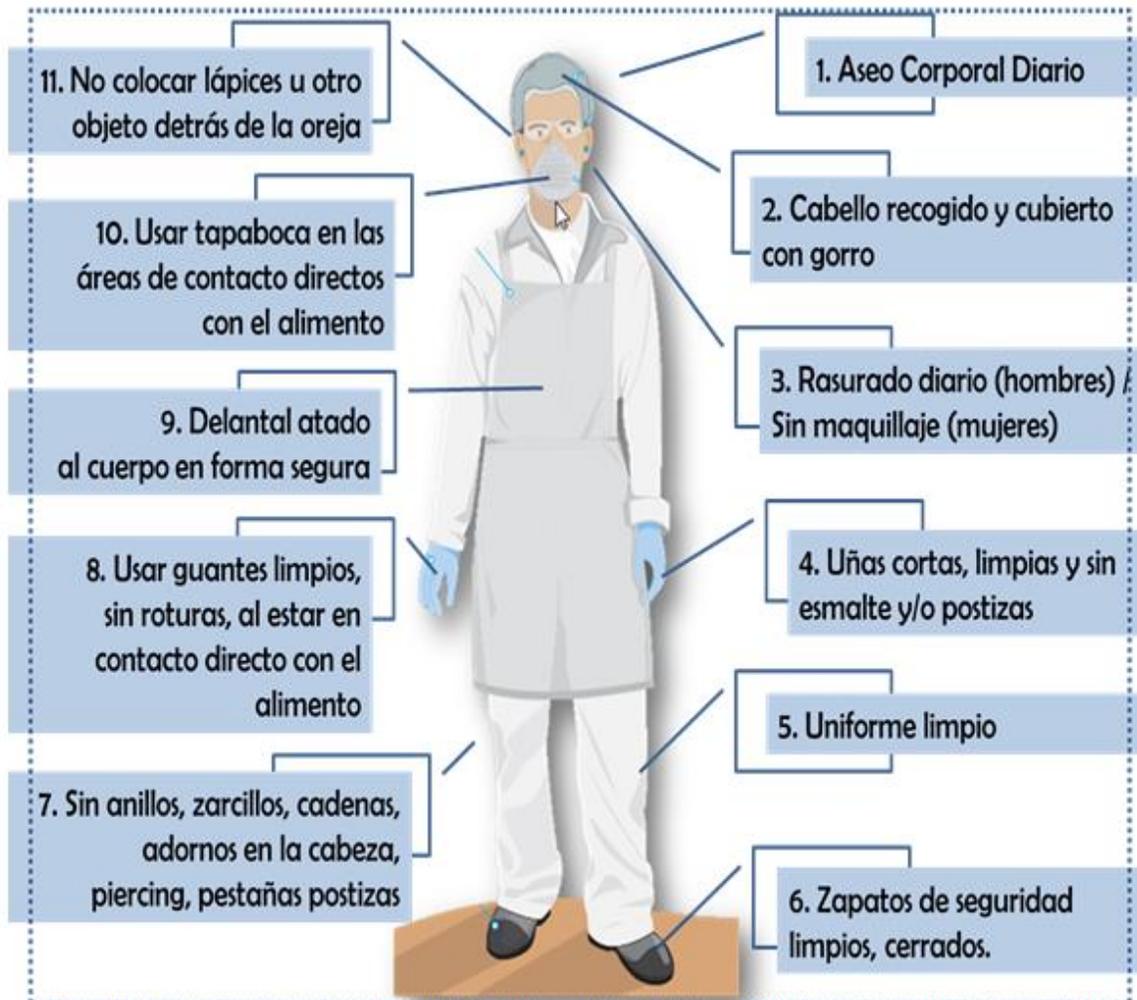


# Prácticas Higiénicas

para los **Manipuladores de Alimentos**



## Instrucción de obligatorio cumplimiento:

- ✓ Los tapabocas de deben ser de un solo fondo, esta prohibido el uso de tapabocas con estampados o dibujos en su superficie.
- ✓ El uniforme debe estar limpio y de un solo fondo, no se admite pantalones desteñidos, gastados o con rotos.
- ✓ No se admite utilizar en el uniforme prendedores, botones, logos, marcas, insignias o algún otro artículo no autorizados pertenecientes a otra empresa o a campañas políticas.