



BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS





ÍNDICE

1. HIGIENE PERSONAL.....3

2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.....13



Unidad 3. Higiene Personal

1 EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN

Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad.

La **piel**, las **manos**, la **nariz**, la **boca**, los **oídos** y el **pelo** son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos.

También debe tenerse especial cuidado con los **cortes o heridas**, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.



A Manos y piel

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:



- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran (ver cuadro).
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además no deben llevarse pintadas.



- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables, para evitar que entren en contacto con los alimentos.

• ¿CÓMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS? •

■ Mojar las manos y los antebrazos con agua caliente para abrir los poros.

■ Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.

■ Cepillar las uñas.

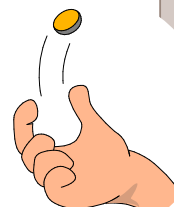
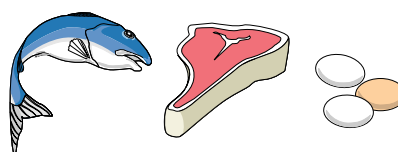
■ Aclararlas bien con agua fría para cerrar los poros, cuidando de que no queden restos de detergente.

■ Secarlas con una toalla de papel desechable o con aire.



¿Cuándo deben lavarse las manos?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Después del contacto con animales.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran.



El manipulador de alimentos debe ducharse o bañarse regularmente para asegurarse de que su piel no es portadora de microorganismos perjudiciales y para evitar olores corporales.



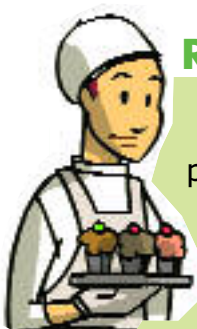
B Nariz, boca y oídos

En la nariz y en la boca del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus*.

Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al **hablar**, **toser** o **estornudar**, y son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.



PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR ESTAFILOCOCOS	
NO	SÍ
Toser ni estornudar sobre los alimentos. Si el manipulador está resfriado no debería trabajar directamente con los alimentos.	Ladear la cabeza y utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después.
No hablar directamente encima de los alimentos.	Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección.
No comer caramelos, mascar chicle ni fumar mientras se manipulan alimentos.	Comer, beber o fumar, siempre fuera del puesto de trabajo, en los lugares establecidos para ello.
No probar la comida con el dedo.	En caso necesario, probar la comida con un cubierto limpio, lavándolo siempre después de su utilización.



RECUERDA

El manipulador de alimentos debe informar a su superior siempre que presente síntomas de enfermedad, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos, y no debe entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.



C Cortes y heridas

Los cortes y heridas en la piel son medios ideales para el desarrollo de bacterias. Por este motivo, se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, pero éstos a su vez deben protegerse perfectamente con un **apósito impermeable** (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.

Nunca se dejará ningún vendaje directamente expuesto al contacto con los alimentos.

D El pelo

El pelo de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad. Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos.

El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.



RECUERDA

El manipulador de alimentos debe llevar el pelo recogido y cubierto por un gorro o cubrecabezas que evite que los cabellos caigan a los alimentos. La barba y el bigote, en lo posible, deben evitarse.

E Joyas y objetos personales

Las joyas y objetos personales, como anillos, pendientes, relojes, broches, son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de los mismos.



F Ropa de trabajo

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación.

Veamos cuáles deben ser las características de esa **ropa de trabajo**:

- ▶ Estar siempre limpia.
- ▶ Ser de color claro.
- ▶ Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- ▶ Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- ▶ De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- ▶ Con cubrecabezas efectivo.



Los **vestuarios** del personal, así como las zonas destinadas al lavado y secado de ropa, han de estar situados fuera de la zona de elaboración. Si no se dispone de vestuarios independientes, será necesaria al menos una taquilla para proteger la ropa de trabajo, y ésta siempre se guardará separada de la ropa de calle.

El **calzado** de trabajo también debe estar limpio y ser diferente al de calle.

Si se utilizan **guantes** para manipular alimentos, éstos deben estar siempre limpios y sin roturas o agujeros para evitar fugas. Son preferibles los de un solo uso.

RECUERDA

Llevar guantes no dispensa de lavarse regularmente las manos.



G El tabaco

En los locales donde se manipulan alimentos está prohibido fumar.



● ¿Por qué no se debe fumar en los locales de manipulación de alimentos?

- ▶ Mientras se está fumando, se toca la boca y por lo tanto se pueden transmitir bacterias patógenas, como los estafilococos, a los alimentos.
- ▶ Fumar favorece la tos y los estornudos.
- ▶ Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos contaminándolos.
- ▶ Las colillas, contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo y pueden favorecer la contaminación cruzada.



H Educación y hábitos higiénicos

Las personas que trabajan como manipuladores de alimentos deben mantener en todo momento unos hábitos higiénicos que garanticen la seguridad de los alimentos que preparan.

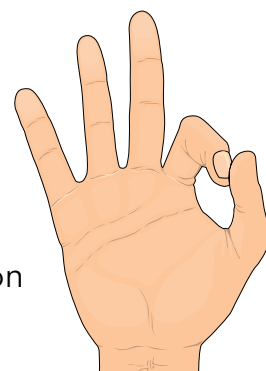
Recordemos algunos de esos hábitos o actitudes indispensables.

El manipulador de alimentos debe:

- ▶ Informar a sus superiores si sufre cualquier enfermedad que pueda originar la contaminación de los alimentos (vómitos, diarreas, resfriados, afecciones de la piel...).



- Cumplir las normas de higiene personal: lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.
- Llevar la ropa de trabajo adecuada y velar por su conservación y limpieza.
- Mantener su puesto de trabajo limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.
- Informar de cualquier anomalía que pueda alterar la calidad higiénica de los alimentos.
- Y, en general, evitar gestos como rascarse la cabeza, tocarse la nariz, mojar los dedos con saliva, etc.



RECUERDA

Antes de comenzar a trabajar, es necesario asegurarse de que todo el personal manipulador de alimentos está adecuadamente formado e informado de las necesidades higiénicas básicas de este tipo de trabajos.

Prevenir es mejor que curar.

recuerda

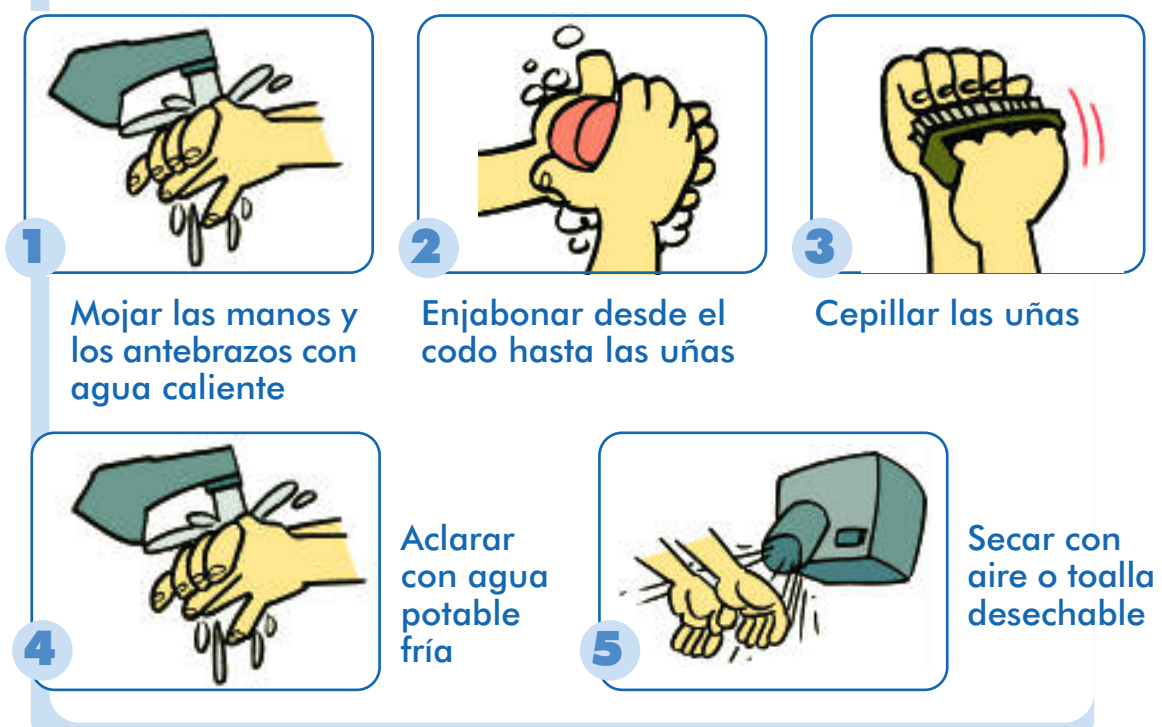


recuerda

El ser humano como fuente de contaminación



¿Cómo lavarse las manos?



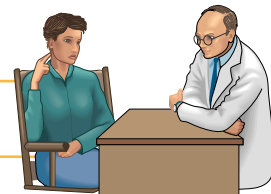


Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad



Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo



Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.

PREVENIR ES MEJOR QUE CURAR



• Comercio minorista y almacenes •

1 COMERCIO MINORISTA Y ALMACENES

Los comercios minoristas son cualquier establecimiento donde se realicen ventas al por menor de productos alimenticios, incluyendo las bebidas y condimentos.



Este sector es muy amplio y variado e incluye almacenes más o menos complejos, supermercados, tiendas especializadas, ultramarinos, venta ambulante, venta directa en mercadillos, etc.

Los productos objeto de la venta se pueden clasificar en:

1. **Alimentos perecederos**, como carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y verduras, etc.
2. **Alimentos congelados**.
3. **Alimentos no perecederos**, como conservas, leche UHT, legumbres, galletas, etc.

Además, pueden venderse otros productos no alimenticios, como artículos de limpieza, perfumería, prensa, juguetes, piensos para animales, etc.

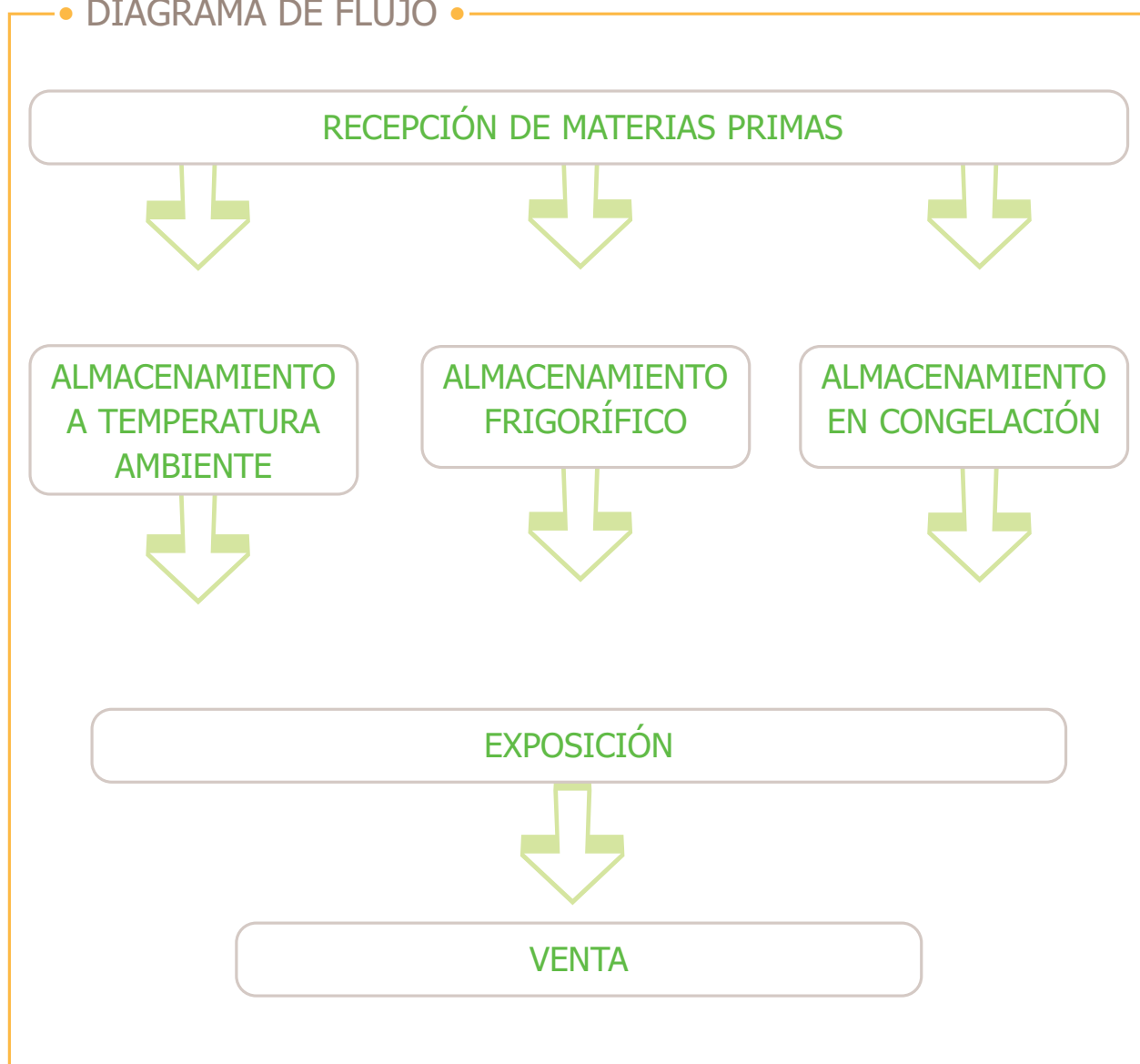
Sea cual sea la modalidad de venta (con vendedor, autoservicio o régimen mixto), las condiciones generales de los establecimientos, del material y del personal de un comercio minorista de alimentos, han de cumplir los requisitos técnicos y sanitarios que garantizan la inocuidad de los productos ofertados.



2 ¿CUÁLES SON LOS PELIGROS ASOCIADOS AL ALMACENAMIENTO Y VENTA AL POR MENOR DE ALIMENTOS?

En primer lugar, veamos cuál es el diagrama de flujo general de un establecimiento de venta al por menor.

• DIAGRAMA DE FLUJO •



En algunos casos podrán realizarse operaciones de preparación, venta fraccionada o envasado.



A ¿Cómo se previene la contaminación durante la recepción de los productos?

Durante la recepción de los productos en un almacén o comercio minorista el peligro más importante es la **alteración o contaminación inicial** del alimento que nos llega.

Para evitarlo:

- ▶ No se deben admitir aquellos productos que no se presenten en óptimas condiciones. Debemos concertar estas características de calidad con los proveedores. Así por ejemplo:

- Las carnes deben venir selladas y acompañadas de facturas o albaranes que indiquen su procedencia. Deben presentar aspecto fresco y sin golpes, suciedades o coloraciones anormales.
- El pescado debe tener aspecto de "vivo", con ojos brillantes, consistencia firme, agallas de color rojo vivo, sin parásitos y sin golpes.
- Los huevos se presentarán con la cáscara intacta, limpia y vendrán etiquetados.



Es importante que el detallista conozca bien los peligros asociados a los productos crudos: contaminación de la superficie de las carnes de aves, huevos, otras carnes, pescados, verduras y hortalizas frescas, etc.

- Las frutas y verduras estarán limpias, libres de parásitos y sin zonas visibles de podredumbre o enmohecimiento.
- Los productos congelados no presentarán signos de descongelación parcial, como reblandecimientos o exceso de escarcha.
- Las latas no presentarán signos de abolladuras, abombamientos o pérdidas de hermeticidad.

- ▶ No deberán admitirse productos de dudosa procedencia o sin garantía sanitaria reconocida (huevos caseros, miel sin etiquetar, etc.).



Y, en general, **debemos controlar:**

► Que las etiquetas cumplen con los requisitos legales (identificación, fechas de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación, etc.)

► Que las condiciones higiénicas y de temperatura del transporte son las más adecuadas para cada tipo de producto.



► Que los envases o embalajes están intactos y limpios.

IMPORTANTE.....

Si durante la recepción se comprueba que el producto es **conforme**, se enviará al almacén o las cámaras de conservación.

Si el producto **no es conforme**, se devolverá a su proveedor y no será utilizado. Cuando un producto no vaya a ser devuelto inmediatamente al proveedor, debe identificarse correctamente y aislarse del resto del lote.

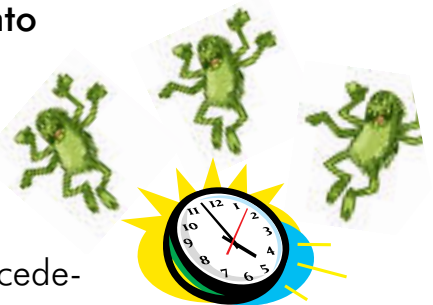
B ¿Cómo se evita la contaminación durante el almacenamiento y exposición?

Los **peligros** más importantes durante el **almacenamiento y exposición** de los alimentos son los siguientes:

► Multiplicación bacteriana por conservación a temperaturas inadecuadas.

► Multiplicación bacteriana en la superficie de los perecederos, incluso a temperaturas adecuadas.

► Contaminación cruzada a través del vendedor, de otros productos, de superficies o utensilios, de insectos o roedores o de los propios clientes.





Para evitar los riesgos de contaminación, durante el **almacenamiento** se observarán las siguientes **pautas**:

- ▶ La cantidad de productos almacenados no debe rebasar nunca la capacidad del almacén.
- ▶ La llegada y salida de productos del almacén debe programarse de modo que lo primero que entra sea lo que primero sale. Esto garantizará, siempre que no se superen los plazos de caducidad, el grado de frescura de los alimentos.

● ¿Cómo deben almacenarse los productos a temperatura ambiente?

A temperatura ambiente se almacenan los productos alimenticios **no perecederos**, es decir, aquéllos cuya vida útil es larga y no precisan de condiciones especiales de conservación (por ejemplo legumbres secas, pastas, latas, cereales, etc.). Los locales deben ser frescos, secos y bien ventilados.

Es muy importante mantener el almacén *limpio, ordenado y libre de plagas*.

Los productos han de almacenarse ordenados en estanterías o sobre palets, evitando que estén en contacto con el suelo.

En el almacén han de prohibirse expresamente las tareas que no sean específicamente de almacenamiento.



● EJEMPLO ●

El almacén no debe utilizarse como vestuario, secadero de ropa o para guardar productos de limpieza o medicamentos.

● ¿Cómo se almacenan los productos en frío?

La **refrigeración** permite conservar los alimentos **perecederos** (carne, pescados, huevos, frutas y verduras, etc.) por un período breve de tiempo.



Las temperaturas óptimas de refrigeración se encuentran comprendidas entre $+1$ y $+5$ °C.

Dentro de las cámaras de refrigeración se evitará la contaminación cruzada colocando los alimentos crudos, como pollo, cinta de lomo, etc., aislados de los productos listos para consumir, como jamón york, quesos, etc. Además todos los productos deben estar adecuadamente protegidos e identificados.



Las temperaturas de las cámaras de refrigeración y congelación deben controlarse regularmente. Todas ellas han de disponer de un termómetro visible y contrastado.

En caso de que se detecten anomalías o un mal funcionamiento de los sistemas de frío debe actuarse de inmediato.

Los **productos congelados**

y **ultracongelados** se almacenan en cámaras a temperaturas mucho más bajas, inferiores o iguales a -18 °C, bien ordenados y en sus envases originales o debidamente identificados.

Para evitar los peligros de contaminación durante la **exposición** en la sala de ventas, los alimentos se colocarán en anaqueles o estanterías separados del suelo, clasificados y ordenados por secciones, y siempre separados de los productos no alimenticios, como artículos de limpieza y de perfumería, prensa, juguetes, alimentos para mascotas, etc.

- El pan y los artículos de confitería o bollería sin envasar se venderán en sección independiente y aislados del público.

IMPORTANTE.

Siempre debemos trasladar inmediatamente los productos frescos perecederos y los congelados a cámaras adecuadas y limpias, evitando romper la cadena de frío.



- ▶ Las frutas y verduras deberán aislarse del público o indicar mediante carteles la prohibición de manipularlas directamente con las manos. Nunca debe utilizarse la calle como lugar de exposición, ya que estarían expuestas a corrientes de polvo, insectos, perros, gatos o personas enfermas.
- ▶ Las distintas clases de productos se expondrán ordenadas y separadas según las características particulares de cada tipo de alimento.
- ▶ Los escaparates, estanterías, mostradores, etc. deben ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza, sin posibilidad de ceder sustancias tóxicas o extrañas.

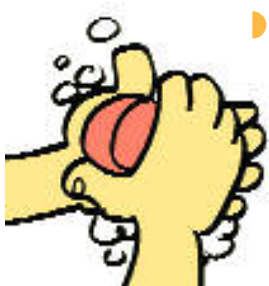


RECUERDA

- No debes sobrepasar la capacidad de las cámaras de refrigeración o congelación.
- Permite la circulación del aire entre los productos.
- Mantén las cámaras en perfecto estado de conservación y limpieza.

C ¿Cómo se previene la contaminación durante la venta de alimentos?

El principal peligro durante la venta de alimentos es la **contaminación cruzada**. Para evitarlo debemos:



- ▶ Mantener una **higiene personal escrupulosa**, especialmente de las manos. Lavarlas siempre después de tocar productos crudos u objetos contaminados. Utilizar ropa de uso exclusivo y limpia para no contaminar los alimentos.
- ▶ Mantener siempre **limpias las superficies, utensilios de corte**, etc., utilizando objetos distintos para la manipulación de crudos y cocinados o listos para consumir, o lavar y desinfectar entre cada uso.



- Utilizar paños de limpieza de un solo uso o lavarlos diariamente a altas temperaturas.

3 HÁBITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR

El personal implicado en el almacenamiento y venta de alimentos al por menor observará en todo momento las normas expuestas en la **Unidad didáctica 3, Higiene**

Personal: utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia; proteger adecuadamente los cortes o heridas; informar al titular del establecimiento de cualquier enfermedad; no comer, fumar o masticar chicle durante el trabajo; evitar toser o estornudar sobre los alimentos y, en cualquier caso, evitar llevar a cabo actividades dentro del establecimiento que supongan una fuente de contaminación de los productos, sin tomar las medidas de higiene oportunas.



4 CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- Los establecimientos estarán ubicados apartados de lugares sucios o contaminados, de viviendas o cocinas (al menos mediante puerta), con entradas y salidas directas a la calle y con ventilación suficiente, evitando la entrada de polvo.



- Los suelos, paredes y techos deberán ser impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar.

- La iluminación será adecuada, con puntos de luz protegidos.

- Deberán contar con agua corriente potable suficiente.

Siempre que se vendan productos sin envasar, en la zona de ventas existirá un lavamanos de accionamiento por pedal, jabón, cepillo de uñas y toallas de un solo uso o secado automático.



5 NORMAS HIGIÉNICAS

- ▶ Lavar diariamente el piso, zócalos y mostradores, especialmente los que estén en contacto con productos sin envasar. Limpiar con esmero todas las máquinas y utensilios, especialmente las cortadoras, cuchillos y tablas de corte, sobre todo después de manipular alimentos crudos, como cinta de lomo, pollo, etc.



RECUERDA

- Para desinfectar pueden utilizarse disoluciones de lejía u otros productos autorizados.
- No se debe barrer en seco ni utilizar serrín.

- ▶ Evitar la presencia de insectos, roedores, etc. en almacenes y locales de venta mediante medidas adecuadas de lucha.

Si se expendan alimentos sin envasar deben instalarse aparatos antiinsectos que los eliminen sin utilizar productos químicos. Los raticidas e insecticidas, en caso de ser necesarios, deben ser manipulados por personas especializadas.



- ▶ Almacenar los utensilios y productos de limpieza y desinfección en un lugar independiente de donde se encuentren los productos alimenticios.
- ▶ Las basuras deben depositarse en recipientes adecuados que permanezcan cerrados y en lugares aislados de los alimentos. Deben retirarse con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación.





6 PROHIBICIONES

PROHIBICIONES

- Exponer productos fuera del establecimiento (en estantes, colocados en la acera...), así como en vehículos aparcados en las proximidades del local.
- Exponer productos que necesitan conservarse en frío fuera de los muebles frigoríficos, así como sin la separación adecuada.
- Recongelar alimentos y vender o tener alimentos congelados en estado de descongelación o semicongelación.



- Vender productos alimenticios adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos o caducados. Así mismo, no se permite la venta de productos sin etiquetar (huevos o miel casera...).
- Utilizar para envolver papel de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacta con el alimento.
- Vender en régimen de autoservicio productos no envasados, con excepción de frutas provistas de corteza dura e incomedible, sin carteles que indiquen la prohibición de tocarlas sin guantes o bolsas.
- La presencia de animales, aunque vayan acompañados de su dueño, así como el acceso del público a las partes que no sean sala de venta o servicios autorizados.

recuerda

1

COMERCIO MINORISTA Y ALMACENES

1 Recepción



PELIGROS

- Alteración o contaminación inicial del alimento
- Productos sin garantía sanitaria

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Comprobar el estado de los productos y de sus envases
- Comprobar la documentación y etiquetado de los productos
- Comprobar el estado higiénico-sanitario y temperatura de los medios de transporte

PRODUCTO CONFORME

ALMACÉN Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN

PRODUCTO NO CONFORME

DEVOLUCIÓN AL PROVEEDOR

Los datos deben anotarse en fichas. Por ejemplo:

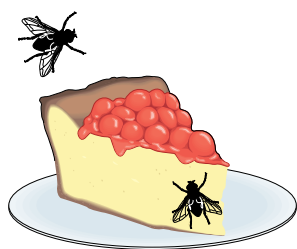
Fecha	Producto	Proveedor	Estado	Condiciones transporte	Fecha caducidad	Observaciones
2/1/2002	Huevos	Granja Tomás	Bien	Bien	22/2/2002	
3/2/2002	Carne	Honorio	Bien	7 °C, Bien		
5/2/2002	Pimentón	Julio Díaz	Envase roto			Devolución

recuerda

2 Almacenamiento

PELIGROS

- Contaminación química con detergentes, desinfectantes, etc.
- Contaminación debida a insectos o roedores
- Proliferación de bacterias debido a temperaturas inadecuadas
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y listos para consumir



MEDIDAS PREVENTIVAS

A temperatura ambiente:

- Lugar seco y bien ventilado
- Productos bien ordenados
- Evitar que los productos contacten con el suelo
- Separar los productos de limpieza, etc.

En refrigeración o congelación

- Proteger los productos (recipientes, films)
- Separar los productos crudos de los cocinados
- Identificar bien los productos
- Controlar las temperaturas



3 Exposición

PELIGROS

- Multiplicación bacteriana por conservación a temperatura inadecuada
- Multiplicación bacteriana en la superficie de los productos perecederos
- Contaminación cruzada



MEDIDAS PREVENTIVAS

- Colocar los alimentos en anaqueles o estanterías separados del suelo
- Clasificar y ordenar los alimentos por secciones
- Respetar los tiempos de conservación de cada producto y vigilar la temperatura de las cámaras
- Separar los alimentos de los productos no alimenticios, así como los productos crudos de los listos para consumir

4 Venta

PELIGROS

- Contaminación cruzada



MEDIDAS PREVENTIVAS

- Mantener una higiene personal escrupulosa
- Mantener siempre limpios los locales, superficies, utensilios de corte...
- Utilizar paños de limpieza de un solo uso o lavarlos diariamente a altas temperaturas
- Utilizar cuchillos, máquinas de corte, etc. diferentes para alimentos crudos (pollo, cinta de lomo, etc.) y listos para consumir (jamón de york, etc.)

responde



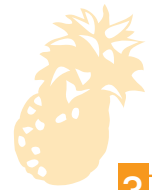
1 ¿Cuál es el principal peligro asociado a la recepción de productos en un comercio minorista?

- a. La contaminación por ambientes sucios.
- b. Que el alimento nos llegue alterado o contaminado.
- c. No existe peligro de contaminación durante la recepción de alimentos.



2 ¿Qué se debe hacer si en un establecimiento de venta al por menor se reciben huevos con la cáscara ligeramente resquebrajada?

- a. Rechazarlos de inmediato.
- b. Ponerlos lo antes posible a la venta.
- c. Refrigerarlos rápidamente.



3 Los productos NO PERECEDEROS pueden almacenarse directamente sobre el suelo.

- a. Sí, si están envasados.
- b. Sí, si el suelo está limpio.
- c. No, nunca.



4 El pan o los artículos de confitería sin envasar deben venderse SIEMPRE en una sección separada del resto de alimentos.

- a. Verdadero.
- b. Falso.



responde



5 Las máquinas cortadoras deben limpiarse:

- a. Todos los días y siempre que se utilicen.
- b. Todos los días, si están muy sucias.
- c. Cuando no se vayan a utilizar durante un tiempo.



6 Los alimentos pueden exponerse fuera del local siempre que estén colocados en estantes.

- a. Verdadero.
- b. Falso.



respuestas

1-b • 2-a • 3-c • 4-a • 5-a • 6-b

