

Equipos y utensilios

- Deben ser de diferente color.
- Deben ser plasticos y resistentes.
- No deben ser de madera.

El Espacio

Sección para cada operación

Debe ser amplio.

El Establecimiento Del Servicio de Comida.

Instalaciones

Ventilación

Iluminación

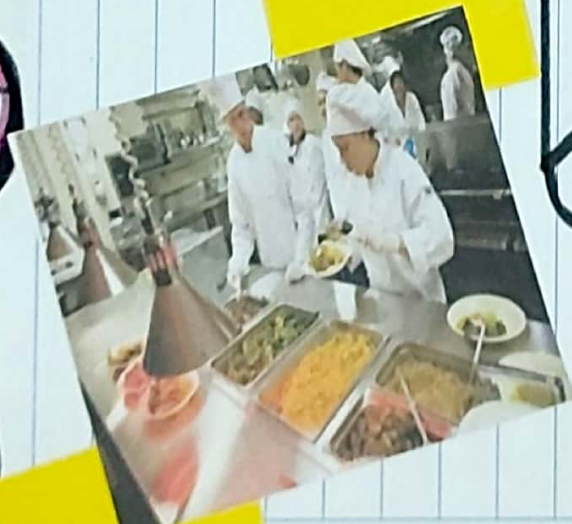
Puertas

Techos

Paredes

Pisos

Aberturas.



Servicio de Higiene

- Uñas cortas limpias
- Ducharse diariamente
- lavados de manos.

Agua

- Con calidad fisico quimica y microbio logicos.
- Debe ser potable.