

I Instituto Privado Mixto
" Rafael Azevalo Martínez "

Mayte Escobar

Modelo Estar
No Vázquez

5to. Administración

Administración II

Tarea # 4

2021

Caso de la Empresa Jugo de Mandarina

Soluciones.

- ① Salud e higiene del personal
- ② Proporcionar ropa protectora
- ③ Llevar registros
- ④ Vías de acceso en buen estado, sin maleza y basura
- ⑤ Evitar agua estancada
- ⑥ Limpiadores que son seguros para los alimentos
- ⑦ No debe contaminar el agua ni los alrededores de las plantas
- ⑧ Prevención de la contaminación cruzada
- ⑨ Proteger alimentos contra inclusión de metales y materias
- ⑩ Tener un sistema documentado
- ⑪ Los alimentos deben protegerse contra la contaminación
 - ° Refrigerados $\leq 7.2^{\circ}\text{C}$
 - ° Congelados $\leq -20^{\circ}\text{C}$
 - ° Alimentos calientes $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- ⑫ Deben transportarse únicamente alimentos
- ⑬ Limpios y libres de plagas
- ⑭ Inspección de conchas o recipientes

UO Medellín Torca #4