

<b>SEGUIMIENTO A AUDITORIAS MHA MAYO</b>	
REACTIVO PENALIZADO	PLAN DE ACCIÓN
Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros	Habilitación un área para resguardo de guantes, capacitación del personal para el uso adecuado de guantes
Recepción de Materias Primas: Se debe contar con un área específica de rechazo de alimentos	Habilitación de zonas de rechazo
Preparación: Se debe evitar la contaminación cruzada	Capacitación al personal con respecto a este proceso. Reforzamiento de MHA

