

# Limpieza y revisión de arroz, legumbres y frutos

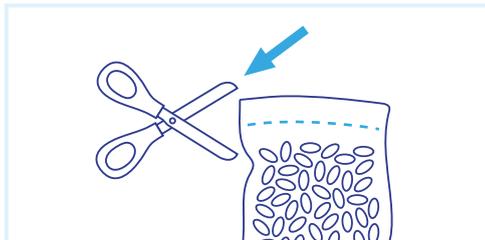
En Sodexo, creemos que el Cero Daño es posible, y para alcanzarlo, tenemos que tomar las decisiones correctas siguiendo los pasos establecido en procedimientos. Esta ficha, resume el paso a paso que debes seguir para hacer tus tareas con Cero Daño.

# 1



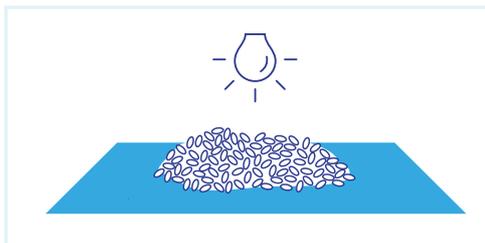
Sanitiza los envases con el sanitizante de contacto de tu sitio.

# 2



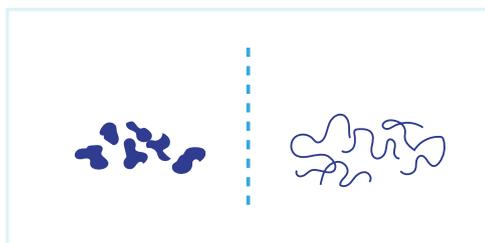
Abre 2/3 del envase, utilizando tijera punta roma.

# 3



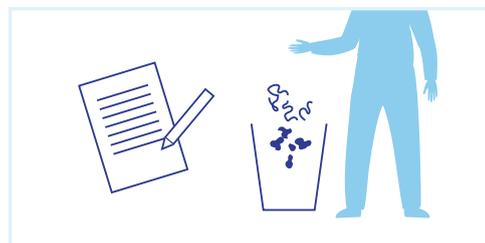
Revisa los productos en un área iluminada y sobre una superficie de contraste de colores.

# 4



Separa las impurezas que encuentres identificándolas en tipo y cantidad.

# 5



Comunica los hallazgos, regístralos y elimina las impurezas en el basurero.

**Si alguna de las condiciones que garantizan la seguridad alimentaria no se cumple, ¡detente! y avísale a tu supervisor(a).**