

PROTOCOLO DE SEGURIDAD COCINA CENTRAL COVID-19



NOS ADAPTAMOS

A LAS MEDIDAS SANITARIAS **CONTRA EL COVID-19** POR LA SEGURIDAD DE NUESTROS EMPLEADOS Y CLIENTES ADOPTANDO **MEDIDAS PARA EL PROTOCOLO DE HIGIENE** QUE DICTA LA OMS Y EL MINISTERIO DE SANIDAD

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



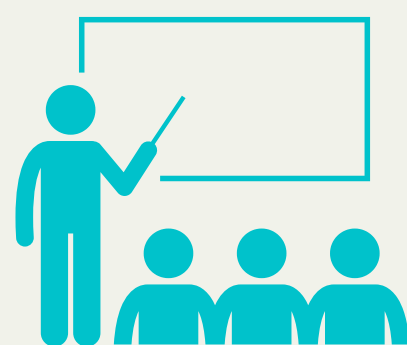
De las instalaciones realizada según los protocolos de higiene y limpieza establecidos por la OMS y el plan de limpieza interno de Laurel Catering.

Nuestra cocina está equipada con desinfectantes específicos que eliminan todo tipo de bacterias y virus de superficies y utensilios.

FORMACIÓN DEL PERSONAL

Los empleados reciben formación periódica para poder llevar a cabo los procedimientos de seguridad alimentaria.

Hemos realizado una formación extra con los protocolos anti COVID 19.



MANIPULACIÓN Y PRODUCCIÓN



Llevamos a cabo nuestra producción siguiendo procedimientos higiénicos y de conservación de los alimentos de manera adecuada, para prevenir todo tipo de contaminación.

En la recepción de mercancías, se presta especial atención en la desinfección de los embalajes y envases.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN E HIGIENE

Cada trabajador dispone de espacio suficiente en su puesto de trabajo, manteniendo la distancia de seguridad con el resto de trabajadores.

Además cada trabajador dispone de mascarillas, guantes higiénicos, gorros desechables y demás equipamiento necesario de un solo uso.



GEL HIDROÁLCOHOLICO



Tanto en el acceso a nuestras instalaciones como en cada puesto de trabajo, los empleados disponen de gel hidroalcohólico.