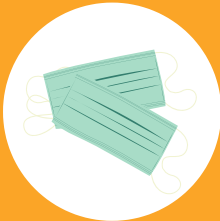


PROTOCOLO SEGURIDAD COVID19

Por la seguridad de nuestros empleados y clientes hemos adoptado las medidas de higiene más estrictas que dicta la OMS y el Ministerio de Sanidad en nuestra cocina central, repartos y eventos de catering.

Cocina Central

MEDIDAS HIGIÉNICAS COCINA CENTRAL DE 101 CATERING



La limpieza y desinfección de las instalaciones se realiza según los protocolos de higiene y limpieza establecidos por la OMS y el plan de limpieza y desinfección 101 CATERING. Adicionalmente se realiza desinfección diaria, mediante atmósfera de ozono.

La producción de los alimentos se elabora siguiendo los procedimientos higiénicos impuestos por el sistema A.P.P.C.C. que garantizan la prevención de cualquier contaminación.

Todos los empleados disponen de la información, formación, herramientas y EPIs necesarios para hacer su trabajo de manera higiénica, y cumplen con la política y los procedimientos de seguridad alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE NUESTRA COCINA CENTRAL:

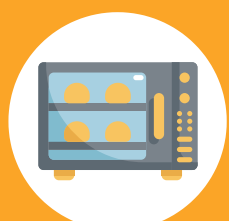
- Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Todos los trabajadores de la cocina central de 101 CATERING realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Cada vez que se recibe y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.



- Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo y del certificado de prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Existen, en cada punto de trabajo, dispensadores de jabón hidroalcohólico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.

Servicio de Catering

MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LOS ESPACIOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS



Antes de la manipulación de los alimentos, desinfectamos los espacios donde se realiza el servicio: superficies, elementos verticales y accesos.

Todos nuestros cocineros, repartidores y camareros de 101 Catering utilizan mascarillas, gorro y guantes de nitrilo.

En todos los espacios del servicio, habilitamos una zona para nuestros empleados con dispensadores de gel hidroalcohólico, mascarillas y guantes de nitrilo de un solo uso.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS DE CATERING:

- Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.
- Existen, en cada punto de trabajo y servicios de catering, dispensadores de jabón hidroalcohólico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.



- Todos los trabajadores de los servicios de 101 CATERING, realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo y del certificado de prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Cada vez que se recibe y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.