

EL ANTIGVO CONVENTO

MEDIDAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y PREVENCION DE EL ANTIGUO CONVENTO

EL ANTIGVO CONVENTO

MEDIDAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y PREVENCIÓN DE EL ANTIGVO CONVENTO

COCINA

- La limpieza y desinfección de las instalaciones se realiza según los protocolos de higiene y limpieza establecidos por la OMS, el plan de limpieza y desinfección del grupo Antigvo Convento y de Asociación de Empresas de Catering.
- La producción de los alimentos se elabora siguiendo los procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de cualquier contaminación.
- Todos nuestros cocineros utilizan mascarillas, gorro y guantes de nitrilo.
- En todos nuestros espacios de trabajo, habilitamos una zona para nuestros empleados con dispensadores de gel hidroalcohólico, mascarillas y guantes de nitrilo de un solo uso.
- 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.
- Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Todos los trabajadores de la cocina realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Cada vez que se recepciona y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.
- De forma continua se realizan auditorías internas y externas para comprobar que todos los protocolos de higiene y limpieza se realizan correctamente.

EL ANTIGVO CONVENTO

SALA

- Todos los trabajadores de los servicios en eventos realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Existen, en cada punto de trabajo y servicios de catering, dispensadores de jabón hidroalcohólico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Cada vez que se recepciona y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- Se instalarán dosificadores de geles hidroalcohólicos.
- En ningún caso se permitirá el acceso de un proveedor al interior de las instalaciones de cocina.
- La manipulación de los artículos se realizará con guantes y mascarillas desechables.
- Todas las mercancías deberán ser desinfectadas antes de la entrada a las instalaciones.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno nuestro en la zona sucia.
- Los artículos que vengan envueltos con plástico y/o cartón, siempre que sea posible se sacarán de su embalaje original, el cual tiraremos y los productos los colocaremos en un envase propio.
- Estas medidas se tendrán en cuenta también en los venues cuando se reciben proveedores en el propio evento como hielo, flores, etc.

PRODUCCIÓN

- Al inicio de la jornada, se debe desinfectar de nuevo todas las zonas de trabajo. Uso de mascarilla, gorro, bata y guantes, los cuales se desecharán después de cada cambio de actividad.
- Instalación de geles hidroalcohólicos en cada obrador y evitar el uso del móvil.
- Organización exhaustiva de "Mise in place". La planificación evitará movimientos innecesarios que disminuirá la probabilidad de contaminaciones cruzadas.
- Desinfección de las zonas de trabajo con cada cambio de actividad.

EL ANTIGVO CONVENTO

- Esterilización de herramientas de trabajo después de cada cambio de actividad.
- Identificación de utensilios por zona de trabajo para evitar el uso compartido.
- Asegurarse que los trenes de lavado funcionan a más de 80° en la fase de aclarado.

TRANSPORTE (EN EL CASO DE CATERING EXTERNO)

- El vehículo debe ir equipado con gel hidroalcohólico para los ocupantes, pulverizador con desinfectante y papel de un solo uso.
- Desinfección de vehículos de transporte con productos certificados después de cada utilización.
- Repaso de desinfección de las superficies de la cabina en cada cambio de turno: volante, levas, pulsadores de ventanillas, palanca de cambios, pantallas táctiles, llaves del garaje.
- Todos los productos y materiales deberán ir en contenedores herméticos y desinfectados previamente.
- Se evitará transportar productos y materiales al descubierto, incluyendo secos y conservas.
- Se paletizarán, flejarán o agruparán los artículos en contenedores dentro de nuestras instalaciones antes de la carga.

EN NUESTRAS SALAS

- Certificación de aplicación de EPIS en el personal de acuerdo con lo establecido por las autoridades.
- Limpieza y desinfección inicial y final del espacio.
- Gestión de residuos generados.
- Personal de limpieza durante el evento.
- Instalación de dosificadores de gel hidroalcohólico.
- Se realizará la desinfección constante de superficies tales como mostradores, barandillas, interruptores, pasamanos y picaportes.

OFFICE

- Uso de mascarilla, gorro, bata y guantes, los cuales se desecharán después de cada cambio de actividad.
- Señalizar y comunicar a todo el personal que interviene en el evento las indicaciones sobre cuál será la zona donde podrán reponer sus guantes, mascarillas y el uso de gel hidroalcohólico.
- Se establecerá distancia de seguridad entre puestos de trabajo.
- Delimitar la zona de pase para evitar contaminaciones con la sala.

EL ANTIGVO CONVENTO

SERVICIO DE SALA

- Todo el personal de sala estará equipado con los EPIs necesarios y obligatorios según el diseño y criterio de cada empresa.
- El límite de comensales por mesa y la distancia de seguridad se realizarán de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes.
- Se dispondrá de una zona de dosificación de gel hidroalcohólico.
- Se recomienda el uso de formatos individuales.