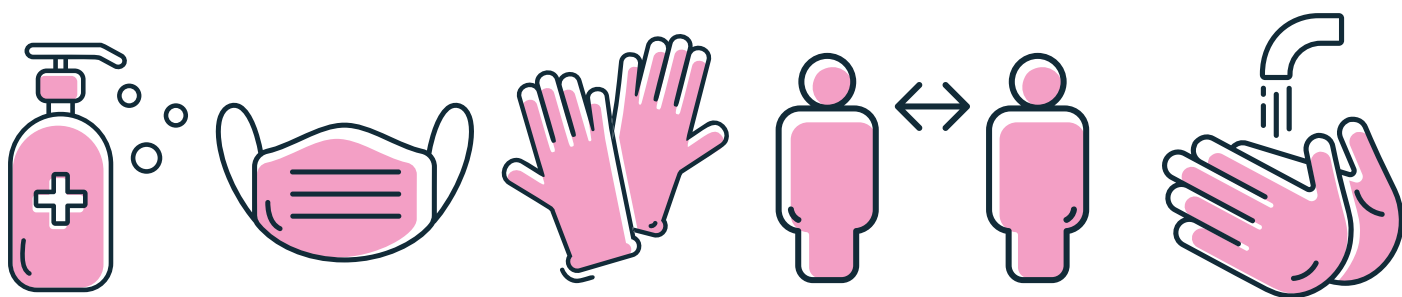




# PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING GLASSÉ MADRID COVID-19

Por la seguridad de nuestros clientes y colaboradores hemos adoptado las medidas para el protocolo de higiene más estrictas que dicta la OMS y el Ministerio de Sanidad en nuestro obrevador central y eventos de 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 de Catering Glassé.

La producción de los alimentos se elabora siguiendo los procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de cualquier contaminación.

Todos los trabajadores 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.



# PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING GLASSÉ MADRID COVID-19



## SERVICIOS DE CATERING EN LOS EVENTOS

Medidas higiénicas en los espacios de producción en los eventos:



- 1.- Antes de la manipulación de los alimentos, desinfectamos las instalaciones: superficies, elementos verticales y accesos.
- 2.- Todos nuestros cocineros y camareros de catering utilizan mascarillas, gorro y guantes de nitrilo.
- 3.- En todos nuestros servicios de catering 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.

Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo.

Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.

Todos los trabajadores asignados los servicios de Catering, 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 recibe 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.