

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y MEDIDAS HIGIÉNICAS FRENTE AL COVID-19

Recepción de mercancías:

- Todo el equipo dispone de la formación, información y procedimientos para el desempeño de sus tareas.
- La limpieza y la desinfección de las instalaciones se realizarán según los protocolos de higiene y limpieza de la Organización Mundial de la Salud.
- Horario fijo para la recepción de mercancías y con limitación de acceso a las instalaciones a proveedores.
- Se procederá a la desinfección de productos los cuales serán tratados con una disolución de lejía o con alcohol de 70°.
- Aquellos productos que vengan con embalaje, se procederá a sacarlos de los mismos y puestos en nuevos envases propios para su conservación.
- Se han reforzado la instalación de dosificadores de gel hidroalcohólico en las zonas de entrada y salida de las instalaciones.

Medidas en la producción:

- Se refuerzan las medidas de APPCC en todo el Protocolo de Manipulación de Alimentos y elaboraciones en las instalaciones.
- Todo el equipo de cocina llevará, mascarilla, gorro, bata y guantes.
- Al inicio, durante y al final de cada jornada se desinfectarán todas las zonas de trabajo.
- Se han implantado nuevas medidas, para la planificación y elaboración de la *Mise en Place*.
- En los casos que sea posible, se procederá al envasado al vacío, pasteurización y esterilización del producto.
- Los trenes de lavado estarán funcionando a 80° grados en la fase de aclarado.

Transporte:

- La desinfección de los vehículos se realizará antes y después del transporte de alimentación y material.
- Todos los productos serán transportados en contenedores herméticos.
- Se evitarán paradas o entradas a otras instalaciones durante el transporte de mercancía.
- La carga y descarga de material y alimentación, será realizada por una sola persona, siempre y cuando sea posible.