

Cocinas seguras

¿Cómo hacer de nuestro establecimiento un lugar seguro?



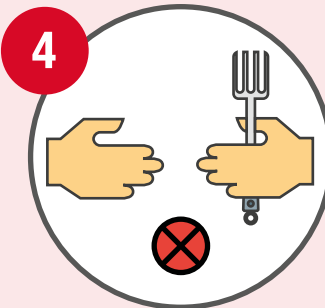
1 Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminada. Instalar dispensadores de gel desinfectante para el uso del personal.



2 Habilitar un **espacio para que el empleado** pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno antes de salir de la instalación.



3 Uso de los equipos de protección individual. Los **guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso o la finalización de su vida útil** y según las instrucciones del fabricante. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior



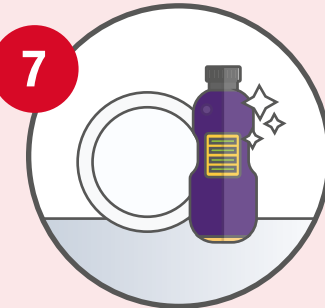
4 **No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.**



5 **Llevar el cabello recogido**, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las uñas cortas y cuidadas.



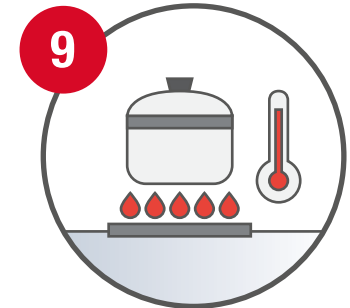
6 **Limpiar frecuentemente superficies**, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, etc con desinfectantes o lejía.



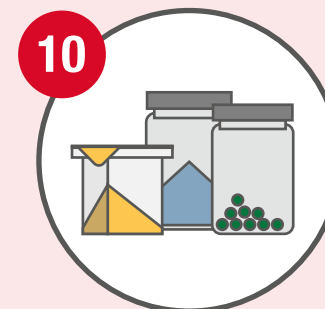
7 **Lavar y desinfectar la vajilla** a temperaturas superiores a **80°**.



8 **Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo** en lavadoras industriales a **más de 60°**.



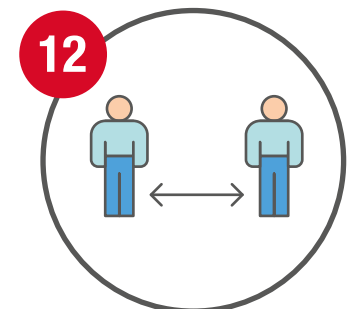
9 **Cocinar alimentos por encima de los 70°** y mantener la cadena de frío.



10 **Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.**



11 En los **bufés**, limitar la manipulación directa por parte de los clientes y cambiarlos frecuentemente o utilizar **material desechable**.



12 Establecer **aforos máximos** que permitan garantizar el distanciamiento físico.