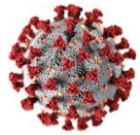


Los trabajadores y trabajadoras:



Han recibido formación específica en prevención de enfermedades infecciosas en alimentación.



Todos los días uniforme completo y calzados limpios exclusivos para trabajo.



Se lavan las manos constantemente y disponen de gel hidroalcohólico.



Disponen de guantes y mascarillas protectoras.



Las taquillas se desinfectan a diario y los uniformes están separados de los objetos personales.



Respetan las distancias en el puesto de trabajo.



Si tienen síntomas se quedan en casa.

Sistema implantado y auditado **periódicamente** por:

Microbac

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis



Los procesos de trabajo:



Todas las zonas del local se desinfectan a diario utilizando métodos y productos recomendados por el Ministerio de Sanidad.



Los platos, cubiertos y resto de útiles se han desinfectado mecánicamente con temperaturas superiores a 90°C y productos autorizados.



Todos los ingredientes se manipulan con protección y entorno controlado.



Se han intensificado las tareas de control higienicosanitario, **análisis de control de desinfección** y procesos APPCC.



La recepción y compra de materias primas se realiza respetando los protocolos de higiene, control de temperatura y validación de las mismas.



Se ha sustituido la totalidad de elementos de tela del proceso productivo y secado de manos por papel desechable.

Sistema implantado y auditado **periódicamente** por:

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis



Las instalaciones:



Se ha redistribuido el espacio disponible para mantener las distancias mínimas recomendadas.



El restaurante cuenta con un sistema de ventilación eficiente que renueva el aire constantemente y lo filtra con efectividad.



Todos los ingredientes se manipulan con protección y entorno controlado.



Se han dispuesto medidas de distanciamiento físico y señalización en aquellas zonas de mayor tránsito.



Se han dispuesto expendedores de gel hidroalcohólico a disposición de los clientes y personal en diversas zonas del local.



Los menús están disponibles en formato digital para evitar el contagio mediante cartas en papel. Existen también cartas 'físicas' desinfectables disponibles.

Sistema implantado y auditado **periódicamente** por:

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Microbac

Los clientes:

Degustación en la cafetería:

- Se procurará guardar siempre la distancia con el resto de clientes, sobre todo en aquellos lugares de concentración de personas, como por ejemplo, la caja o la barra.
- Antes de ir al WC, antes de dirigirse al mismo, se asegurará que no está ocupado, respetando, siempre, el orden de uso.
- Dispondrá de gel desinfectante tanto en el acceso al restaurante, como al WC
- En caso de presentar síntomas, se ruega abstenerse de acceder al local.

Take away / Entrega en domicilio:

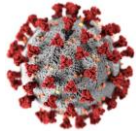
- Aguardarán su turno respetando en todo momento el orden de turno y la distancia de seguridad en la cola.
- Se ruega la utilización de pago mediante tarjeta, dispositivo móvil, etc. siempre que sea posible.
- En entregas, se recogerán los pedidos en la puerta del edificio salvo excepciones por falta de movilidad o causa mayor.
- El repartidor guardará siempre las distancias mínimas y no entrará en contacto directo con el cliente en ningún caso.

Sistema implantado y auditado **periódicamente** por:

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Microbac

Els treballadors i treballadores:



Han rebut formació específica en materia de prevenció d'enfermetats infeccioses alimentàries.



Tots els dies uniforme complet i calçat nets, d'ús exclusiu per al treball.



Es renten les mans constantment i disposen de gel desinfectant a diverses àrees de treball del local.



Porten guants i mascareta protectores durant el servei



Les guixetes es desinfecten a diari i els uniformes estan separats de la resta d'objectes personals.



Respecten les distàncies al lloc de treball.



Si tenen símptomes es queden a casa.

Sistema implantat i auditat **periòdicament** per:

Microbac

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis



Els processos de treball:



Totes les zones del local es desinfecten a diari fent servir mètodes i productes recomanats pel Ministeri de Sanitat i Departament de Salut.



Els plats, coberts i resta d'útils s'han desinfectat mecànicament a temperatures superiors als 90°C i productes autoritzats.



Tots els ingredients es manipulen amb protecció i entorn controlat.



S'han intensificat les tasques de control sanitari, **anàlisi de control de desinfecció** y processos APPCC.



La recepció i compra de matèries primeres s'ha realitzat respectant els protocols d'higiene, control de temperatures i validació de les mateixes.



S'ha substituït la totalitat d'elements de tela al procés productiu i assecat de mans, per papaer d'un sol ús.

Sistema implantat i auditat **periòdicament** per:

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis



Les instal·lacions:



S'ha redistribuït l'espai disponible per a mantenir les distàncies mínimes recomanades.



L'espai compta amb un sistema de ventilació/climatització eficient que renova l'aire constantment i el filtra amb efectivitat.



Tots els ingredients es manipulen amb protecció i en entorn controlat.



S'han disposat mesures de distanciament físic i senyalització a aquelles zones de major transit.



S'han disposat expenedors de gel desinfectant a disposició dels clients a l'accés del local, WCs i altres zones.



La carta es troba disponible en format digital, pissarra o pantalla per a evitar el contagi mitjançant el paper.

Sistema implantat i auditat **periòdicament** per:

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Microbac

Els clients:

Degustació a la cafeteria:

- Es procurarà mantenir sempre la distància amb la resta de clients, sobre tot a aquells llocs on hi hagi major concentració de persones, com ara, la caixa o la barra.
- Abans d'anar al WC, abans de dirigir-se al mateix, ens assegurarem que no es troba ocupat, respectant, sempre, l'ordre d'ús.
- Disposarà de gel desinfectant tant a l'accés al local com al WC.
- En cas de presentar símptomes, es demana abstenir-se d'accedir a l'interior del local.

Take away / Entrega a domicili:

- Esperaran el seu torn respectant en tot moment l'ordre de torn i la distància de seguretat a la cua.
- Es prega la utilització de pagament mitjançant targeta, dispositiu mòbil, etc. sempre que sigui possible.
- A les entregues a domicili, es recolliran les comandes a la porta de l'edifici excepte en cas de falta de mobilitat o causa major.
- El repartidor mantindrà sempre les distàncies mínimes i equipaments protectors i no entrarà en contacte directe amb el client.

Sistema implantat i auditat **periòdicament** per:

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Microbac