

21/06/2020

Protocolo de actuaciones para la prevención del Covid Catering Artinale

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 que la empresa OTP de Prevención de Riesgos Laborales (contratada por Artinale) nos ha enviado para la prevención del COVID-19.

Nuestros productos se elaboran y envasan en AIRE PURO. Utilizamos un equipo para la purificación del aire, que elimina bacterias, virus...

La producción de los alimentos se elabora siguiendo los procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de cualquier contaminación. Usamos Lejía alimentaria para desinfectar las lechugas, verduras...

Todos los empleados disponen de la información, formación, herramientas y equipo necesarios (mascarillas, guantes y gel hidroalcohólico) para hacer su trabajo de manera higiénica, cumpliendo con la política y los procedimientos de seguridad alimentaria.

Descripción de Procedimientos de Higiene y Desinfección de Nuestra Cocina Central:

- Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19
- En las instalaciones de Artinale, como de las empresas adónde vamos, antes del inicio del trabajo, se toma la temperatura.
- Todos los trabajadores de catering Artinale antes de incorporarse a su puesto de trabajo realizan todos los protocolos de desinfección.
- En la entrada de las instalaciones tenemos una alfombra que se rocía con desinfectante para desinfectar el calzado antes de pasar a las instalaciones. También hay un dispensador de jabón hidroalcohólico, guantes y mascarillas, que se cambian cada 4 horas.
- Se mantiene la distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros. Ventilación de las dependencias.
- Estas medidas son adicionales y complementarias a las ya exigentes en nuestra empresa, como el APPCC y las medidas de control para nuestro registro sanitario, y refuerzan nuestro sistema de prevención, higiene y seguridad frente al COVID-19.



Medidas en el Transporte: Comida, Vajilla y Mobiliario

- Nuestros vehículos van equipados con gel hidroalcohólico para los conductores, mascarillas de repuesto, guantes, pulverizadores con desinfectante para las ruedas del carro y papel de un solo uso.
- Después de cada uso, nuestros transportes se desinfectan con desinfectante.
- Las ruedas del carro de transporte serán desinfectadas siempre antes de entrar en las instalaciones donde vamos a dar el evento y a la salida.
- Todo el material se envía precintado y desinfectado para garantizar su higienización antes de cada uso.

Medidas en Servicios de Catering y Eventos

- Al inicio del evento se controla la temperatura de todo el personal que va a trabajar.
- Antes de iniciar el servicio se desinfectan las cocinas y zonas donde vamos a trabajar mediante una desinfección homologado por el Ministerio de Sanidad.
- Todo el material para utilizar en nuestros servicios, vienen esterilizado desde nuestros almacenes centrales al contar con lavavajillas que superan los 80º en el aclarado y empaquetado individual para que no se contaminen durante su transporte.
- Todo el personal de sala y recepción de clientes trabajará con protección de guantes, mascarillas de nitrilo que sustituirá con máximo cada 4 horas, del mismo modo, siempre que sea posible se mantendrá con los clientes la distancia mínima de 2 metros.
- En las salas donde se sirve el catering se se servirá todo para servicio individual.