# Normativa de Prevención Sanitaria para Catering



#### MEDIDAS ESPECIALES COVID-19



SHARMA Catering, para la total seguridad y tranquilidad de todos nuestros clientes y empleados garantiza el cumplimiento del **SISTEMA DE APPCC** en todos los procesos de su fase productiva.

Esto significa que en todo momento se trabaja aplicando estrictamente las buenas prácticas higiénico-sanitarias, en la **cocina**, en el **transporte** desde ésta hasta la presentación del producto final en el **lugar del evento**.

Todo ello adoptando las medidas que dicta la OMS y el Ministerio de Sanidad.

Hemos integrado este sistema en el ADN de nuestra empresa, heredado de nuestra empresa matriz AUSOLAN. Ante este estado excepcional, causado por el COVID-19, **hemos reforzando las normas** que detallamos a continuación:

### 1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Aumento de frecuencia de limpieza y desinfección de todas las instalaciones: la cocina, vehículo de transporte y sala donde se realiza el evento.

Todos nuestros cocineros y camareros utilizan mascarillas, gorro y guantes de nitrilo que cambian cada 3 horas como prevención.

Desinfección de cada mercancía que se recepciona y manipula.



### Normativa de

# Prevención Sanitaria para Catering



#### MEDIDAS ESPECIALES COVID-19







## 3 MANIPULADORES

Control de temperatura a todos los empleados, a la entrada de cocina y de sala.

Uso de EPIs obligatorios para todos los trabajadores, ya sea en cocina o en el lugar del evento.

Distancia de seguridad de 2 metros en todas las fases del proceso, siempre que sea posible.

Máxima higiene personal de lavado de manos. Existen dispensadores de gel hidroalcohólico, guantes y mascarillas de un solo uso en cada punto de trabajo.

Información y formación para todos los empleados para que desarrollen su trabajo de manera higiénica, cumpliendo todas las normas y procedimientos de seguridad alimentaria.





# Normativa de

# Prevención Sanitaria para Catering



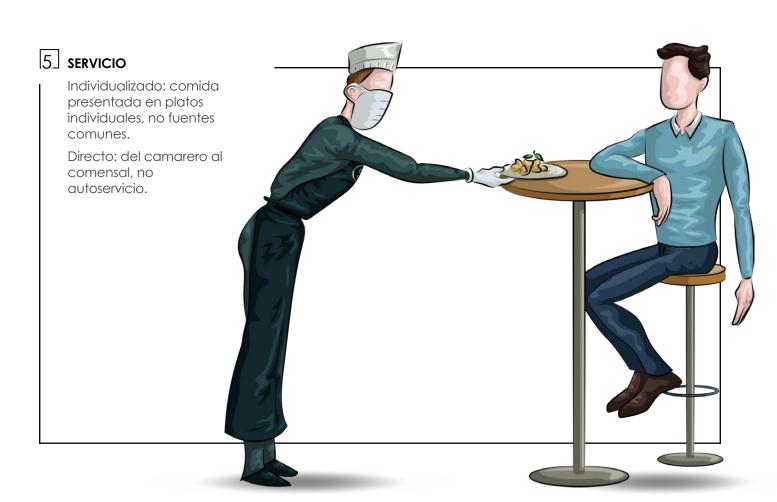
#### MEDIDAS ESPECIALES COVID-19



#### 4 MATERIALES

Uso de materiales compostables de un solo uso. Correcta recogida y selección de los mismos.





Seguimos las medidas higiénico-sanitarias que dicta la OMS y el Ministerio de Sanidad.



