SERVHOS
SERVEIS HOSTELERIA
desde 1985 en 22@
GASTRO 4 EVENTS

PROTOCOLO DE SEGURIDAD DE SERVHOS PARTIES CATERING (COVID-19)

La delicada situación actual a la que se ve sometida el país por la propagación, desde hace unos meses, del COVID-19 requiere estrictas estrategias de higiene y seguridad en todos los ámbitos de la sociedad.

La hostelería es uno de los sectores más afectados, por ello en Servhos nos vamos a volcar de lleno en la vuelta a la actividad y adoptaremos todas las medidas de seguridad e higiene poniendo, como siempre, a nuestro cliente como prioridad.

PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING COVID-19

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.
- Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo.
- Todos los trabajadores de la cocina central realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.
- 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 de Servhos Parties Catering.
- Existen, en cada punto de trabajo, dispensadores de jabón hidroalcóholico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Cada vez que se recepciona y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.

PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING COVID-19

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS DE CATERING:

- Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19.
- Cada trabajador dispone del equipamiento EPI para su puesto de trabajo.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.
- Todos los trabajadores de los servicios en eventos de *Servhos Parties Catering* realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Antes de la manipulación de los alimentos, desinfectamos las cocinas de campaña: superficies, elementos verticales y accesos.
- Existen, en cada punto de trabajo y servicios de catering, dispensadores de jabón hidroalcóholico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.
- Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.
- Cada vez que se recepciona y manipula algún producto en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.
- Cada trabajador cambia la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.

SERVHOS
SERVEIS HOSTELERIA
desde 1985 en 22@
GASTRO 4 EVENTS

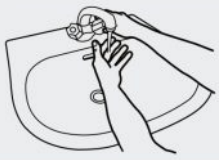
PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING COVID-19

Organización Mundial de la Salud

¿Cómo lavarse las manos?

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0

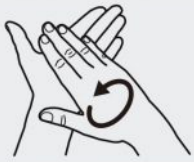


Mójese las manos con agua;

1

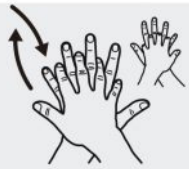
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

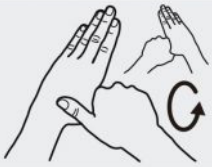
4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

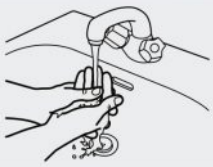


Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8

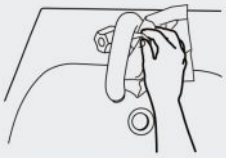


Enjuáguese las manos con agua;

9

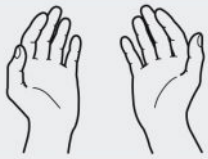
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11

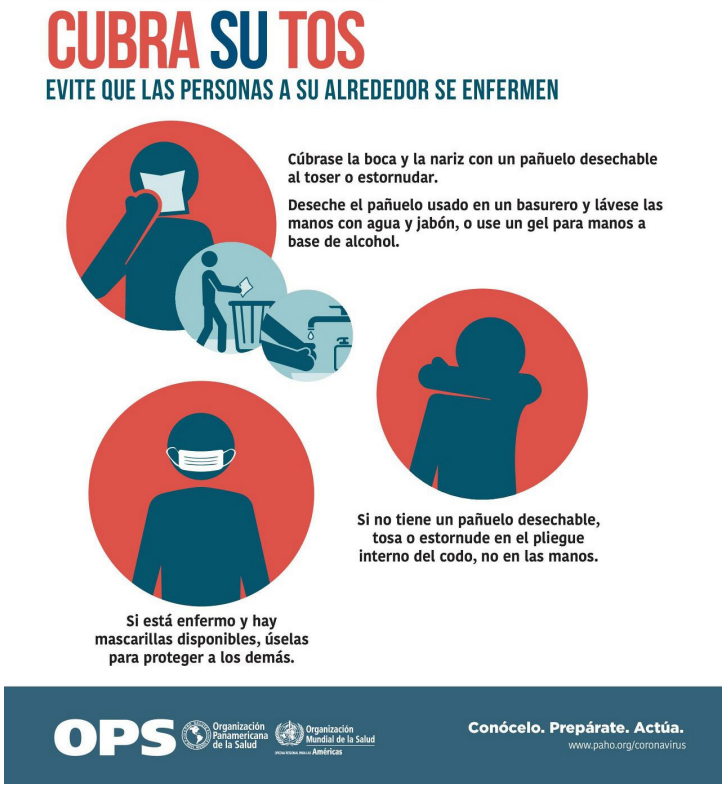


Sus manos son seguras.

SERVHOS
SERVEIS HOSTELERIA
desde 1985 en 22@
GASTRO 4 EVENTS

PROTOCOLO DE SEGURIDAD CATERING COVID-19

Organización Mundial de la Salud



Manténgase al día de la información más reciente sobre el brote de COVID-19, a la que puede acceder en el sitio web de la OMS y a través de las autoridades de salud pública pertinentes a nivel nacional y local. Cuide su salud y proteja a los demás a través de las siguientes medidas:

- Lávese las manos frecuentemente.
- Adopte medidas de higiene respiratoria.
- Mantenga el distanciamiento social.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica.
- Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios.