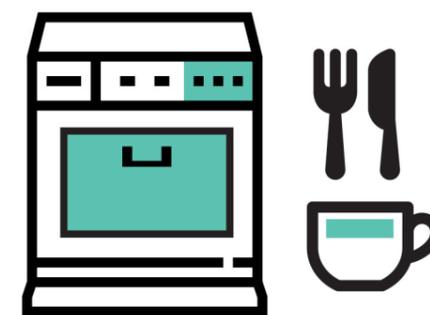


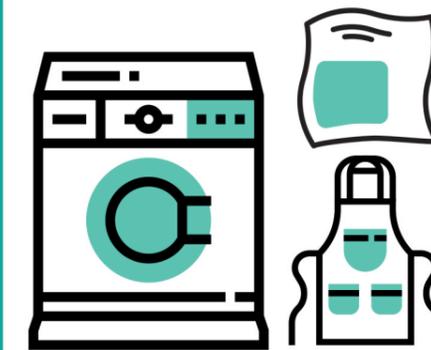
Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.



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



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.



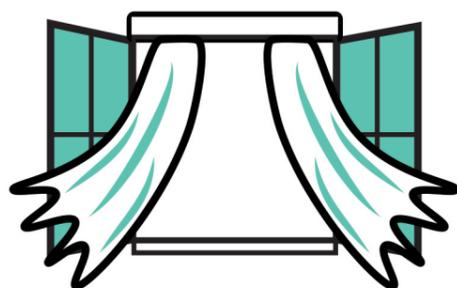
Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Consejos según información disponible a 06.03.2020



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.



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



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



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