



## Les ofrece seguridad

**SERVICOEN RESTAURACIÓN** desea estar a su lado para aportar la seguridad que actualmente nuestros clientes demandan. **Una confianza plena en la inocuidad del producto** es esencial siempre y, en especial, en este preciso momento.

Por eso hemos desarrollado una serie de medidas destinadas a evitar inconvenientes con el **Coronavirus SARS-CoV2** y, de esta manera, ofrecer la mayor seguridad y confianza a nuestros clientes.

### Su alimentación, nuestra razón de ser.....



## NUESTRO CHECK LIST INICIAL:

1. Limpieza y desinfección inicial de las instalaciones y espacios de cocina y comedor.
2. Revisión del estado de la maquinaria.
3. Instalación de carteles y señalética informativa.
4. Entrega de los EPIS y nuevos uniformes a nuestro personal de cocina y comedor.
5. Formación y adaptación de los procedimientos de trabajo.

*El protocolo higiénico seguido por nuestro personal consistente en lavado de manos frecuente, evitar en la medida de lo posible el contacto directo con cualquier persona y tener la mascarilla puesta en todo momento. La plantilla de cocina y comedor realizará una limpieza y desinfección diaria del uniforme de trabajo y de las instalaciones, superficies, equipos y utensilios de cocina y comedor.*

**Servicoen Restauración** pondrá en práctica las **recomendaciones en vigor** en cada momento tanto de la Comunidad de Madrid, como de las autoridades sanitarias competentes para garantizar un **comedor seguro**:

- 1.- El comedor se organizará respetando los grupos de convivencia estable, guardando la distancia marcada por las autoridades sanitarias en cada momento. Hemos reorganizado la entrada de los diferentes turnos de comida.
- 2.- Los utensilios de comida (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por el alumnado y personal de cocina, así como los que se utilizan en las cocinas se lavarán en el lavavajillas, garantizando así la correcta limpieza y desinfección.
- 3.- Una persona del centro escolar aplicará hidrogel en las manos del alumno en la misma puerta de entrada al comedor. La entrada al comedor se realizará de uno en uno y manteniendo la distancia de seguridad.
- 4.- Los alumnos que pasan por el autoservicio, tan sólo cogerán su bandeja y su vaso. Los cubiertos, el postre y el pan se entregarán a cada comensal. La comida se servirá por el personal manipulador de alimentos. En este servicio, existirá la separación oportuna entre el personal y los comensales, así como de los comensales entre sí cuando pasen por la línea de autoservicio.
- 5.- No se dejará a los alumnos servirse el agua de las jarras, lo realizará uno de los cuidadores del comedor.
- 6.- El personal de cocina y comedor estará correctamente ataviado para evitar la contaminación de los alimentos, incluyendo en su uniforme mascarillas de protección y las personas responsables del cuidado de los comensales llevarán a cabo una higiene personal elevada con lavado o desinfección frecuente de manos.
- 7.- Restricción del acceso de personal no esencial a zona de cocina, almacenes y comedor.

# Les ofrecemos

## Seguridad



### Verificación de medidas higiénicas

Auditorías externas e internas de instalaciones de procesado y producción de alimentos para revisar la adaptación de las medidas higiénico-sanitarias establecidas por las **autoridades sanitarias**



### Planes de limpieza y desinfección

Desarrollo de planes de limpieza y desinfección específicos, adaptando los que ya estaban establecidos en el marco del **sistema APPCC**



### Planes de prácticas correctas de higiene

Elaboración de instrucciones higiénicas destinadas a la prevención de la transmisión y **contagio de la enfermedad COVID-19** que pudiera vehicularse a través de los alimentos o sus envases



### Formación

Instrucción y capacitación de las personas que desarrollan su actividad profesional en la empresa, para **fomentar la concienciación y el comportamiento higiénico**

## Análisis ambiental y de

### COVID-19



Determinaciones analíticas de ambiente y superficies para la investigación de la presencia de contaminación bacteriana y de **coronavirus SARS-CoV2**, mediante la técnica de **PCR** (polymerase chain reaction)

## Tratamiento de desinfección



Diariamente se realiza una desinfección de superficies, mediante aplicación de **sustancias biocidas**

## Planes de contingencia



Desarrollo de estrategias de gestión, destinadas a mantener la **continuidad de la actividad en caso de eventualidades** relacionadas con la prevalencia del coronavirus SARS-CoV2

## Protocolos de seguridad



Búsqueda y adaptación de nuestros sistemas de calidad y seguridad para la gestión de riesgos biológicos relacionados con la prevalencia del coronavirus SARS-CoV2

Servicoen Restauración en colaboración con M.A. Consal, su consultora de alimentación, está preparada para este nuevo reto.

**Gracias por vuestra confianza**