

Protocolo Operativo Post Covid 19

Proceso Gestión de Cocina



Es importante que se consideren algunos aspectos especiales, según el Protocolo Operativo Post Covid 19. Algunos procesos sufren algunas modificaciones o pequeños cambios, te los mostramos a continuación.



Generales



Uniforme y Equipo de Protección Personal



Consideraciones

Uniforme

- ★ Es importante recordar que el uniforme debe encontrarse limpio, planchado y en excelentes condiciones.



Equipo de Protección Personal:

- ***Cubre bocas**, bien colocado y limpio.
- ***Cabello recogido y cofia**. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas.
- *El uso de **guantes**



No olvides que:

- *Sin aretes, collares, cadenas, piercings, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno.
- *Sin barba y sin bigote.
- *Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.

Proceso de Venta

Consideraciones

1. Garantizar la ejecución de sanitización: Rocíar Alpha HP/16L (superficies que no tienen contacto con alimentos) y J512/16L (superficies en contacto indirecto o directo con alimentos) directo al paño que corresponda al siguiente listado:

- Paño blanco para superficies que tienen contacto con alimentos
- Paño verde para superficies que se manipulan alimentos en forma indirecta

2. Supervisar lavado y sanitización de manos.



Gracias

