



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CATERING GASTROLUNCH

Dado lo cambiante de la situación actual iremos actualizando nuestras medidas preventivas si lo considerásemos necesario o si la autoridad sanitaria competente así nos lo hiciera saber.

MEDIDAS INTERNAS

En Catering Gastrolunch se ha desarrollado un protocolo de actuación frente al Coronavirus COVID-19, para asegurar que nuestro producto es totalmente un **Producto Seguro**.

Dicho protocolo desarrolla medidas preventivas a lo largo de toda nuestra cadena de producción, de tal manera que se garantice la seguridad en todos nuestros procesos.

A continuación os mostramos un extracto de las medidas tomadas:

1. CONSIDERACIONES PREVIAS

Es nuestro objetivo garantizar la seguridad de nuestros productos, manteniendo los estándares de seguridad alimentaria en el mismo nivel habitual y evitar la entrada en contacto de Covid-19 con nuestros productos, recordando que no hay evidencia de que el alimento sea vehículo de transmisión. A día de hoy Covid-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria.

Asimismo, es nuestro objetivo salvaguardar la salud de nuestros trabajadores.

2. MEDIDAS TOMADAS

2.1 CONTROL DE ENTRADA DE OPERARIOS

- Control de sintomatología de personal (fiebre, tos, etc).
- En caso de contacto con personas enfermas aviso al responsable.
- Adecuación de turnos, si fuese necesario, para evitar acumulación personal en vestuarios.
- Colocación de hidrogel en zona de entrada y vestuarios.
- Dotación de los equipos de protección necesarios.
- Refuerzo de desinfección en zona de entrada y vestuarios.

2.2 FORMACIÓN

- Impartición de formación en materia de Covid-19.

2.3 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- De forma general, se evitan las visitas a las instalaciones.
- El acceso de proveedores se realiza siempre dotado de mascarilla y guantes.
- Colocación de hidrogel en zona de entrada de mercancías.

2.4 PRODUCCIÓN

Personal en todo momento provisto de mascarilla y guantes.

Distancia de seguridad entre los trabajadores.

Lavado de manos continuo.

Identificación de focos de contaminación cruzada. Especial atención en la desinfección en la entrada o retorno a las instalaciones de:

- Movimientos de personal (especialmente entre diferentes turnos)
- Movimientos de material (envase, ingredientes, utensilios de trabajo, limpieza, transporte o residuos)
- Movimientos de vehículos internos y externos
- Envases retornables (termos, menaje, etc.)
- En el caso de proveedores de servicios (albaranes o justificantes, gestión telemática)

2.5 ENVASADO

Los productos se envasan de forma individual, evitando así riesgos por contacto entre comensales y permitiendo mantener la distancia de seguridad.

2.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Refuerzo del plan de limpieza y desinfección (ya implantado). Se han aumentado las frecuencias de limpieza.

2.7 PLAN DE CONTROL ANALÍTICO

Se mantiene nuestro plan de verificación analítico.

Los laboratorios son considerados actividad esencial. Nuestro laboratorio trabaja con normalidad (Laboratorios Araba) y así nos lo ha hecho saber.

Se realizarán las analíticas necesarias para garantizar la seguridad de nuestros productos.

2.8 SERVICIO

El servicio no se colocará para ser consumido tipo bufet, sino de forma individual por cada comensal.

El menaje también es un kit individual (plato, servilleta, cubierto)

Se colocarán kit individuales de seguridad "extra" (mascarilla + hidrogel + guantes)

MEDIDAS EXTERNAS

En Catering Gastrolunch la salud, la seguridad y la tranquilidad de nuestros clientes es nuestra prioridad.

Por ello estamos trabajando para asegurarte que cuando nos necesites, seguimos estando ahí para ofrecerte el servicio de siempre con las máximas garantías.

En Catering Gastrolunch se ha desarrollado un protocolo de actuación frente al Coronavirus para asegurar que nuestro producto es totalmente un producto seguro.

Además de todas las medidas preventivas adoptadas internamente en nuestras instalaciones frente al Covid 19 (*medidas que ponemos a vuestra disposición*), hemos diseñado una serie de medidas externas, a desarrollar en “tus” instalaciones, para que tus reuniones, coffees o lunch-comidas se puedan desarrollar de forma más segura.

Estas medidas se han diseñado pensando en la seguridad de nuestros clientes debido a la especial situación que estamos viviendo, pero sin perder la calidad de nuestro servicio.

A continuación te detallamos las medidas diseñadas para minimizar los riesgos frente al Covid 19.

1. El producto se servirá envasado individualmente (sándwiches, pinchos, bollería, etc)
2. El menaje, igualmente, se presenta en un kit individual o bien en manipulación individual (servilleta, cubiertos, vasos, azucarillos...)
3. Incluimos en cada menú servilletas individuales antibacterianas o bien botes de hidrogeles (según disponibilidad)
4. Para una máxima seguridad, los clientes que nos soliciten, ofrecemos un kit de Guantes + Mascarilla

Se facilitarán las instrucciones necesarias para que la reunión se desarrolle con las máximas garantías.

Nuestro personal estará equipado con las medidas de seguridad necesarias.

Para cualquier aclaración no dudéis en contactar con nosotros.

Recibid un cordial saludo,

Catering Gastrolunch

