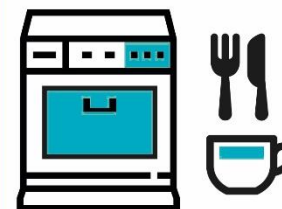




DISPENSADORES DE GELES DESINFECTANTES PARA USO DE CLIENTES Y STAFF.



SE LIMPIA FRECUENTEMENTE SUPERFICIES, MOSTRADORES, POMOS, MOBILIARIO, MAQUINARIA, LAVABOS, MÁQUINAS DISPENSADORAS, TELÉFONOS, ORDENADORES, DATÁFONOS CON DESINFECTANTE O LEJÍA.



LA VAJILLA SE LAVA Y DESINFECTA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 80°C

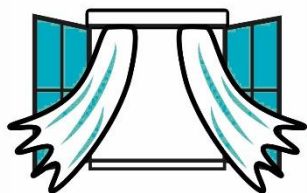


MANTELERÍA, SERVILLETAS, TOALLAS Y ROPA DE TRABAJO SE LAVAN A MÁS DE 60°C

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CAMBIOS FRECUENTE DE UTILERÍA DEL ALOJAMIENTO.



SE REVISAN Y LIMPIAN LOS FILTROS DE AIRE ACONDICIONADO Y REJILLAS.



SE VENTILA DESPUÉS DE CADA SERVICIO Y SE ASEGURA UNA RENOVACIÓN DE AIRE SUFICIENTE.



LOS ALIMENTOS SE COCINAN POR ENCIMA DE LOS 70° Y SE MANTIENE LA CADENA DE FRÍO.



LOS ALIMENTOS SE PROTEGEN EN TODO MOMENTO CON FILM, TUPPERS Y MAMPARAS



SE LIMITA LA MANIPULACIÓN DIRECTA POR PARTE DE LOS CLIENTES DE ALIMENTOS Y UTENSILIOS