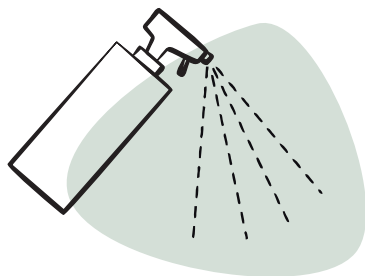


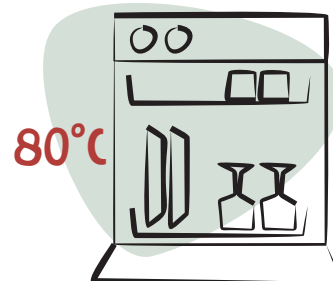
CONSEJOS DE PREVENCIÓN EN EL TRABAJO



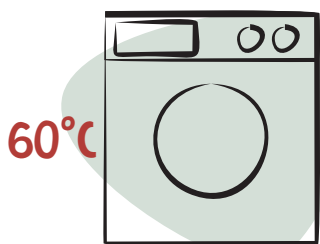
Instalar dispensadores de **GELES DESINFECTANTES** para uso de clientes y personal de servicio.



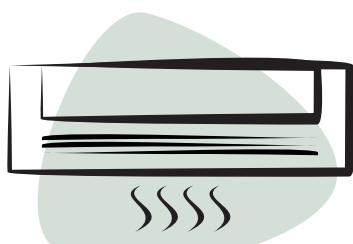
LIMPIAR FRECUENTEMENTE superficies, mostradores, pomos, mobiliario, máquinas, lavadoras, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc. **CON DESINFECTANTE O LEJÍA.**



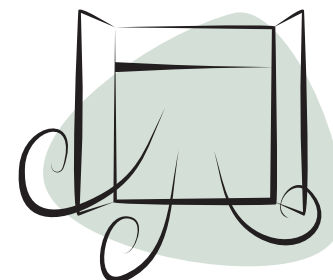
LAVAR Y DESINFECTAR LA VAJILLA a temperatura superior a **80 °C.**



LAVAR manteles, servilletas, ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de **60 °C.**



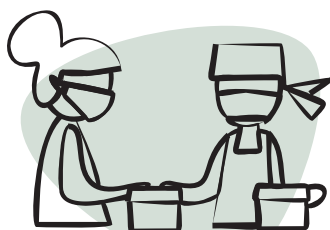
REVISAR Y LIMPIAR los **FILTROS** de aire acondicionado y **REJILLAS.**



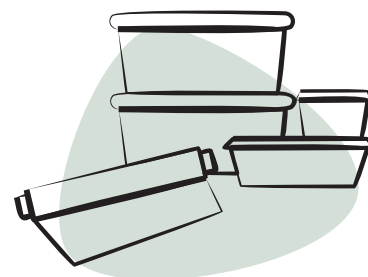
VENTILAR después de cada servicio y asegurar una **RENOVACIÓN DEL AIRE** suficiente.



COCINAR los alimentos por encima de **70°C** y **MANTENER** la **CADENA DE FRÍO.**



En los **BUFÉS**, **LIMITAR LA MANIPULACIÓN** directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.



MANTENER LOS ALIMENTOS PROTEGIDOS en todo momento con film, tappers y etiquetas.