

	PAUTAS DE ACTUACIÓN	Fecha: 26/05/2020 Código: PA-13-XX
	SARS-CoV-2 SERVICIO BAR, RESTAURANTE Y TERRAZA	Revisión: 01 Página:1de1

DIRIGIDA A:	PERSONAL DE COCINA Y ALMACÉN. JEFE DE CAMAREROS Y COCINAS
EXPLICADO:	A GERENTES CAFETERIAS Y RESTAURANTES
OBSERVACIONES: INSTRUCCIONES DEL 26 DE MAYO 2020 AL 31 MAYO 2020	REVISADA POR: GERENCIA CNOM 26/05/2020
RESTAURANTE:	RECIBIDO POR:

MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Para evitar la entrada de productos/envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al restaurante y podrían estar contaminados:

- Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo.
- Habilitar una zona delimitada y una mesa de intercambio de mercancías, cajas, bolsas, etc.
- El personal de reparto **no debe superar** esta área de recepción **marcada en el suelo** para el intercambio de mercancías.
- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas. Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales sin desinfectar.
- Desinfectar barriles de cerveza, cajas de botellas, cascos de bebidas (vino, agua, cerveza, coca cola, etc, antes de introducirse en la cámara o en la sala)
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.
- Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona.
- Después de cada recepción de mercancía, se vuelve a desinfectar la superficie de la mesa de recepción y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
- El suelo y la puerta de la calle, con especial atención al pomo, se fregará dos veces al día.
- Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.