



## **MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN/PREVENCIÓN**

### **FRENTE AL COVID-19**



La limpieza y desinfección de las instalaciones se realizará según los protocolos de higiene y limpieza establecidos por la OMS y el plan de limpieza y desinfección de PALADARINES S.L. Se intensifican dichas medidas ampliando turnos y dejando un espacio de tiempo para la ventilación, y desinfección de los espacios.



La producción de los alimentos se elaboran siguiendo los procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de cualquier contaminación cruzada y con las medidas sanitarias preventivas frente al covid-19

Todo el personal de la empresa PALADARINES, utilizará mascarillas y pantallas faciales durante el servicio.



Todos los empleados disponen de la información, formación, herramientas y EPIs necesarios para hacer su trabajo de manera higiénica y cumplen con la política y los procedimientos de seguridad alimentaria.

El personal de PALADARINES tomará y registrará su temperatura al inicio del servicio para la detección temprana y el control de COVID-19