

La nostra prioritat és la seguretat i salut dels nostres clients i col·laboradors, per això hem ampliat els nostres procediments amb actuacions específiques per a lluitar contra la propagació de la COVID-19.

Hem intensificat les mesures de control i de seguretat tant en la nostra cuina central com en els esdeveniments de servei de catering.

Protocol #Covidfree Annex al Pla APPCC Moncho's Group

Transmissió de la COVID-19

Segons la informació de les autoritats sanitàries, l'exposició al Coronavirus SARS-CoV-2 pot ser per via aèria en parlar o esternudar pròxim a una altra persona o tocar superfícies exposades a aquesta contaminació transmetent-ho a través dels ulls, nas o boca.

Sobre la base d'aquestes evidències les autoritats sanitàries han emès les següents mesures de prevenció:

- Rentada freqüent i correcta de mans.
- Protegir les vies respiratòries: nas i boca, mitjançant màscares o altres elements que garanteixin aquesta protecció.
- Cobrir-se el nas i boca amb paper en esternudar, dipositant-ho immediatament en una galleda d'escombraries activat amb pedal (preferiblement).
- Practicar bons hàbits d'higiene respiratòria.
- Mantenir la distància de seguretat de 2 metres entre persones.



CUINA CENTRAL - Equip

Formació i controls sanitaris



Control diari de la temperatura

abans d'accedir a les instal·lacions.



Guia de bones pràctiques contra la COVID-19.

Formació als treballadors a la prevenció de riscos per a la salut COVID-19.



Cartellera de senyalització

Instal·lació de nova cartellera de senyalització amb recomanació i normes #COVIDFREE.

CUINA CENTRAL

Mesures higièniques cuina central Moncho's Catering



Barrera sanitària

Accés proveïdors: cada vegada que es reben els productes en el seu embalatge original, es procedeix a desinfectar la mercaderia.

Flux del personal: s'ha instal·lat un túnel de desinfecció perquè el personal, passi un procés de desinfecció previ a l'accés a la zona restringida d'elaboració.



EPIS

Ús obligatori de les EPIS necessàries per a realitzar les funcions.

La producció dels aliments es realitza en espais aïllats segons el tipus d'aliment, respectant la marxa endavant i evitant en tot moment qualsevol contacte amb elements externs.



Desinfecció

Existeixen, en cada punt de treball, dispensadors de sabó desinfectant i gel hidroalcohòlic, guants de nitril i màscares d'un sol ús.

Sempre es manté, en la mesura que sigui possible, una distància mínima entre els treballadors de 2 metres.

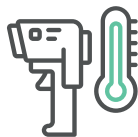
CUINA CENTRAL

Mesures higièniques cuina central Moncho's Catering



Només personal autoritzat

No es permet l'accés de personal extern ni de persones que no estiguin degudament protegides, a àrees de manipulació d'aliments.



Control de temperatures

de tot el personal o visites autoritzades, es portarà un registre de control diari d'aquestes.



Arribada planificada de mercaderies

Programar l'arribada de mercaderies per torns. La mercaderia entra en una zona d'espera per a neteja i desinfecció d'envasos i productes abans d'emmagatzemar.

Substituir els envasos externs per propis.
El moll de recepció es neteja i desinfecta després de cada recepció.

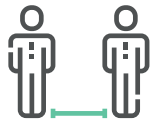


Normes APPCC

Seguiment estricte de totes les normes APPCC, el protocol de seguretat alimentària que tenim implementat abasta totes les àrees de control i s'han reforçat aquells processos que ho requereixin per a fer-ho #COVIDFREE

CUINA CENTRAL – Fase de producció

Mesures higièniques cuina central Moncho's Catering



Flux de treball

Mantenir una distància de treball no inferior a 1,5m. Les zones de manipulació estan delimitades. Usar els passadissos comuns, per a desplaçaments dins de la zona de manipulació, en lloc de creuar entre zones de treball.



Túnel de rentada

Respectar la barrera sanitària: Zona d'entrada de brut i zona de sortida de material net, evitar qualsevol tipus d'encreuament.

Control de Tª de rentada +85 °C. Tèxtils rentades per sobre de 65 °C. Segellament del material net per al seu posterior transport.



Marxa cap a endavant

Les nostres instal·lacions estan dissenyades perquè el flux de producció, respecti obligatòriament el principi de marxa cap a endavant.

El producte es prepara i en cada fase va progressant cap endavant, fins al seu envasament i posterior sortida.

CUINA CENTRAL – Transport i logística

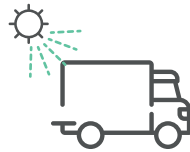
Mesures higièniques cuina central Moncho's Catering



Preparació de comandes

Les comandes es lliuren dins d'un contenidor segellat i esterilitzat.

La zona de preparació de comandes està aïllada de la zona de recepció de mercaderies i és de flux únic de sortida.



Transport

Els contenidors i vehicles de lliurament s'esterilitzen mitjançant un tractament especial amb llum UVC. Tots els nostres conductors de repartiment usen guants i màscares en tot moment. Tots els camions estan proveïts de dispensadors de gel hidroalcohòlic i guants de nitril per a recanvi freqüent.



Entrega

La mercaderia de cada esdeveniment se serveix en un viatge directe a l'espai de realització de l'esdeveniment.

En cas de lliurament en zones exteriors, el material es descarregarà en les zones prèviament preparades i desinfectades.

SERVEOS DE CATERING EN ELS ESDEVENIMENTS

Mesures higièniques en els espais de producció d'esdeveniments:



Desinfecció

Abans de la manipulació dels aliments, desinfectem les cuines de campanya: superfícies, elements verticals i accessoros.



Protecció personal

Tots els nostres cuiners i cambrers de catering utilitzen màscares, capell i guants de nitril.



Elements de protecció

En tots els nostres serveis de catering habilitem una zona per als nostres empleats amb dispensadors de gel hidroalcohòlic, màscares i guants de nitril d'un sol ús.

Moncho's APPCC ara
#COVIDFREE

APPCC és un document obligatori (segons Reglament 852/2004) per a les empreses d'alimentació. És un sistema per a l'anàlisi de perills i punts crítics de control que permeten reduir les probabilitats d'intoxicacions alimentàries, en anglès HACCP, i el nostre pla abasta entre altres:

- Control d'aigües
- Control de plagues
- Neteja de les instal·lacions
- Pla de formació
- Pla de bones pràctiques de manipulació
- Traçabilitat
- Pla de sostenibilitat
- Protocol #COVIDFREE