

MEAT

MARKET

30 ACCIONES PARA QUE TE SIENTAS EN **MEAT MARKET** TAN **SEGURO** COMO EN **CASA** FRENTE AL COVID 19

Desde Meat Market compartimos contigo este catálogo de normas que recomiendan desde la **Federación de Hostelería de España**, según las indicaciones del **Ministerio de Sanidad** y la **OMS** para la prevención de la COVID-19 tanto en centros de trabajo, en la manipulación de alimentos como para evitar casos entre el personal.

#EnMeatcomoenCasa #ComeSeguro #Cuidamosdetusalud

ACCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



1

La **temperatura de cocinado** para los alimentos **por encima de los 75 °C** durante un periodo de 4 minutos y siempre manteniendo la cadena de frío.

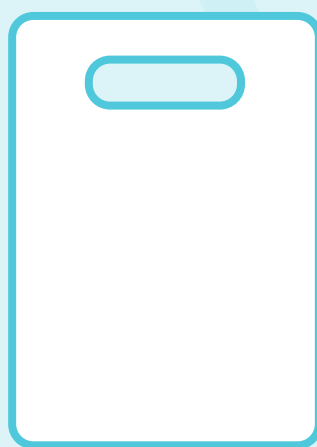
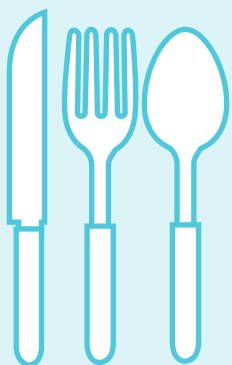
2

Conservamos y protegemos **los alimentos** cocidos, asados, fritos o crudos en todo momento con **film, tupper, vitrinas, envases y etiquetas** homologados y certificados, teniendo en cuenta fecha de caducidad de los mismos y también evitando el contacto entre alimentos crudos y alimentos cocinados con el fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada.



3

Empleamos **distinto material de cocina para cada persona (tablas de cortar, utensilios, cubiertos, etc)** en la manipulación de carnes crudas y alimentos cocinados.



*cada día, y que sin duda, comer
hoy aquí con ella es y será
uno de los inolvidables. Papá.*



NORMAS DE HIGIENE APLICADAS EN COCINA Y EN EL ESTABLECIMIENTO



4

Limpiamos con frecuencia superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos o cualquier otra superficie u objeto que haya sufrido manipulación humana con desinfectantes homologados para uso médico o lejías certificadas.



5

Desinfectamos los **sumideros de la cocina** con productos desinfectantes.



6

Intensificamos las labores de **higiene y desinfección en sala, barra y zonas de tránsito de clientes**, en cada turno.



7

Lavamos y desinfectamos la **vajilla a temperaturas superiores a los 80 °C** con productos de limpieza homologados.



8

Limpiamos manteles, servilletas y ropa de trabajo en **lavadoras industriales a más de 60 °C**. Utilizando material desinfectado nuevo en cada turno.

9

Revisamos el estado de los **filtros de aire acondicionado** y sus rejillas y limpiamos periódicamente.

10

Ventilamos la sala después de cada servicio y nos aseguramos que el aire se ha renovado, empleando aerosoles de desinfección.



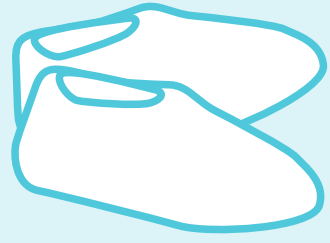
11

Colocamos **dispensadores de geles desinfectantes** tanto para el uso de clientes como del personal de servicio en sala, salida de aseos y entrada a la cocina.



12

Disponemos y recomendamos el **uso de guantes** para clientes y trabajadores. Además nos hemos formado para gestionarlos y utilizarlos correctamente, evitando el contacto con nariz, ojos, boca o cara.



13

Disponemos de **fundas para zapatos** para clientes y personal.



14

Usamos **uniformes de limpieza** y se renuevan **en cada turno**.

15

Mantenemos en un **lugar separado y aislado los utensilios de limpieza de los baños**, tanto del personal como de los clientes, cambiándolos con frecuencia. Todo material desechable.



16

Hemos adoptado **medidas de control para la entrada de proveedores** a tu establecimiento.



MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE TRANSMISIÓN DE CORONAVIRUS ENTRE EL PERSONAL



17

Todo nuestro personal ha superado la **pruebas médicas** para detección del Covid 19.

18

Además en cada servicio se tomará **temperatura** para detección de anomalías. Cualquier persona de nuestra plantilla con sintomatología será aislada y confirmaremos la salud del resto.



19

El personal se lava **las manos con agua y jabón o solución con alcohol antes, durante y después del manipulado** de alimentos.



20

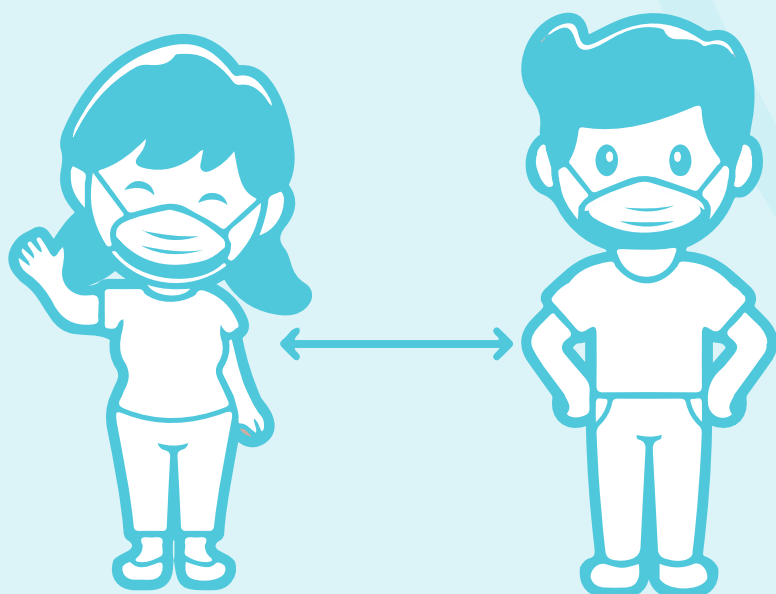
Nuestros equipos mantienen la **distancia de seguridad de al menos un metro y medio con cualquier persona**.

21

Nuestro personal emplea **mascarillas, guantes y fundas protectoras** para evitar contagio en ambas direcciones.

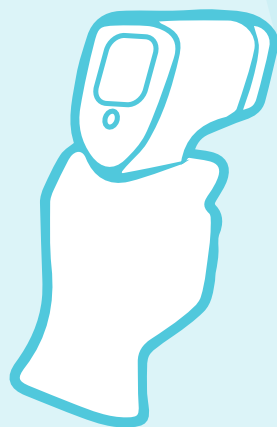
22

Nuestro equipo debe **evitar saludos personales**, así como compartir objetos con clientes u otros empleados. **AUNQUE NOS CUESTE!!!!**





MEDIDAS DE PROTOCOLO CON VOSOTROS, NUESTROS CLIENTES

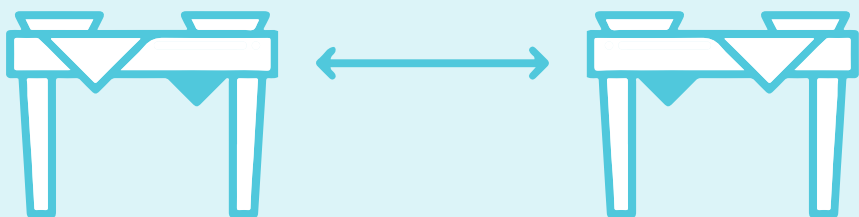


23

Antes de entrar en el establecimiento, disponemos de **medidores de temperatura** para todos aquellos que lo deseen.

24

Hemos **reducido el aforo y ampliado espacio** entre comensales y mesas. Evitar las aglomeraciones es una de las premisas clave del Gobierno para evitar el contagio entre grupos de personas.





25

Hemos diseñado **horarios escalonados**. **El distanciamiento social se impone, por lo se han escalonado las reservas**, evitando que los clientes se agolpen.

26

Se podrán solicitar **platos para compartir** pero separados **en platos individuales**. Dividiremos pues los platos a compartir en las raciones que nos indiquen.



27

Se facilitarán **sistemas de pago** online o en caso de uso de efectivo, se realizará desinfección.

28

En nuestro servicio de **reparto a domicilio** se añade un folleto explicativo sobre los **procesos de desinfección**.

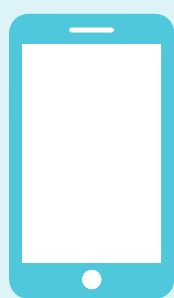


29

Hemos aplicado **cartas online** (web, QR, etc) para evitar del contacto con cartas físicas.

30

Nuestras cartas tradicionales las hemos renovado aplicándoles materiales desinfectantes en cada servicio.





En Meat Market queremos que te sientas seguro. Que te sientas como en casa. Por todo ello, hemos aplicado todas estas medidas para **contribuir a frenar el coronavirus** con un propósito claro: la **vuelta cuanto antes a la normalidad** primando el bienestar y la tranquilidad de todos.

Con la máxima responsabilidad y rigor. Para volver a ser tu lugar de confianza.

#EnMeatcomoenCasa #ComeSeguro #Cuidamosdetusalud



VALENCIA

• **MEAT MARKET** •

ESPECIALISTAS EN CARNES Y BRASA

DESDE 2014