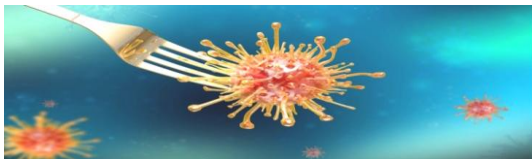


ABC Frente a Covid-19



NO PODEMOS PARAR

Finalizando ya el recorrido de adaptación de las actividades a la nueva situación generada por el Covid-19, debemos mantener el protocolo establecido y garantizar la seguridad de nuestro establecimiento.

CERTIFICAMOS PROCESOS SEGUROS

COVID-FREE, Certificado Aenor frente a Covid.19, Controles analíticos de PCR... y tantas recomendaciones sobre el buen hacer frente al Coronavirus nos desbordan.



www.afqalimentaria.es



609501623

¿Pero cómo garantizamos realmente nuestra eficacia?

A. Con un Protocolo de medidas preventivas, conforme a las pautas indicadas en las fases por el Ministerio de Sanidad; hemos dispuesto de Guías Genéricas de diferentes organismos y asociaciones.



shutterstock.com • 840738133



LÁVATE LAS MANOS
CON FRECUENCIA
CON AGUA Y JABÓN



CÚBRETE LA BOCA
CON EL ANTEBRAZO
O CON UN PAÑUELO AL
TOSER O ESTORNUDAR



AFQ Alimentaria ha elaborado un Protocolo Específico Frente a Covid para actividades de Restauración, de aplicación directa.

PUEDO SOLICITARLO GRATUITAMENTE:

info@afqalimentaria.es

Con medidas adicionales en el entorno de la seguridad alimentaria, y recomendaciones específicas sobre la higiene, el personal, las instalaciones y procesos, registros de control, cartelería y otras.

¿Pero cómo garantizamos realmente nuestra eficacia?

B. Con Verificaciones del Protocolo implantado, ya que si no se supervisa que las medidas adicionales que aplica se están cumpliendo adecuadamente, el protocolo no será eficaz y por tanto no podrá garantizar sus productos. Es decir, no sólo se deben adoptar soluciones; debe asegurar que se cumplen, revisarlas y adaptarlas si es preciso, ante posibles cambios estructurales y/o organizativos.

CERTIFICAMOS PROCESOS SEGUROS:

info@afqalimentaria.es



AFQ Alimentaria tiene amplia experiencia en visitas de verificaciones y control. Le podemos certificar que tiene un protocolo correctamente implantado y/o proponerle acciones de mejora.

¿Pero cómo garantizamos realmente nuestra eficacia?

C. Con Validación de los resultados de la higiene. Debemos asegurarnos que una vez higienizado el establecimiento, los procesos que aplicamos son eficaces para impedir, en caso de entrada del virus, su eliminación.

El riesgo cero no existe y nadie puede indicar ausencia de covid permanente, pero sí Certificar que aplica Protocolos adecuados que lo minimizan y están avalados por controles analíticos.



En AFQ Alimentaria le podemos diseñar un programa de muestreo que valide sus procesos de higiene, mediante analíticas microbiológica y de coronavirus programadas.

PRESUPUESTO SIN COMPROMISO: info@afqalimentaria.es