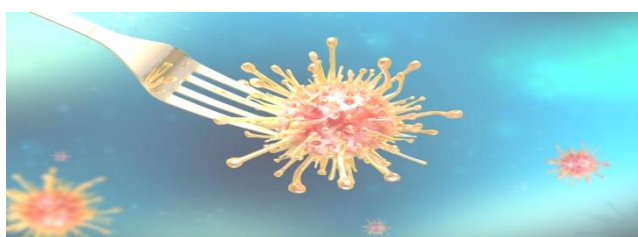


ACTIVIDADES ALIMENTARIAS POST-COVID



La reapertura de muchas actividades requieren actuaciones frente al Covid-19, para garantizar la seguridad alimentaria y mantener la confianza del consumidor final.

Parece que poco a poco vamos viendo la luz, aunque no conozcamos el final del camino, pero lo que si es cierto es que muchos negocios necesitan reanudar su actividad y, dada la incertidumbre, se plantean numerosos escenarios y posibilidades. En cualquier caso, lo primero que se cuestionan es cómo volver a procesar alimentos seguros con la amenaza del covid y cómo generar confianza suficiente en los clientes para mantener la cuota de mercado.

COMO MEDIDAS DE REFUERZO DISPONEMOS DE



Medidas Preventivas

PLAN DE CHOQUE CONTRA COVID

Protocolo con medidas adicionales en el entorno de la seguridad alimentaria, y recomendaciones específicas sobre la higiene, el personal, las instalaciones y procesos, pautas para el reparto domiciliario, productos de higiene desinfectantes y otras.



Medidas de Control

DETECCION DE CORONAVIRUS

Mediante analíticas con técnica de PCR y en cualquier tipo de superficie o equipo susceptible de contaminación por coronavirus. Con ello podrá garantizar la seguridad de sus empleados, la efectividad de su higiene y desinfección, y dar garantía a sus clientes.

COLABORANDO JUNTOS, GANAMOS TODOS



- ✓ Se establecerá un protocolo claro, eficaz y viable.
- ✓ habrá que modificar algunos hábitos de trabajo.
- ✓ Equipos y vestimentas seguros e higiénicos.
- ✓ Turnos más reducidos
- ✓ Equipos y productos desinfectantes.

POR UN ESTABLECIMIENTO LIBRE DE COVID



whiterobot.com • 84738133

LÁVATE LAS MANOS
CON FRECUENCIA
CON AGUA Y JABÓN

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