



PRÁCTICAS GENERALES DE HIGIENE DE PERSONAL STAFF GENERAL HYGIENE MEASURES

Todos los días al incorporarte a tu puesto de trabajo sigue las siguientes instrucciones:

1. Limpia con lejía y agua la suela de los zapatos con el vaporizador colocado en el vestuario.
2. Lávate las manos con agua y jabón, y sécalas con toallas de papel de celulosa de un sólo uso.
3. Colócate los EPIS, mono, mascarilla o pantalla protectora y guantes.
4. Cambia de guantes cada vez que sea necesario y lávate las manos cada hora como mínimo y cada vez que vayas al baño.
Cada vez que lo hagas indicaselo a tu encargado para que lo registre en la FICHA N° 2.
5. Se te tomará la temperatura cada hora para rellenar la FICHA N° 2. En caso de que superes los 37,3º deberás dirigirte o llamar a tu centro médico más cercano.

6. LÁVATE LAS MANOS:

- Antes de regresar al puesto de trabajo, si se ha abandonado momentáneamente por cualquier motivo: comer, beber, fumar, sonarse, manipular en actividades potencialmente contaminantes, etc.
- Al cambiar de tarea, especialmente si se manipulan residuos y basura.
- Las uñas deben ir siempre recortadas y se deben limpiar con la frecuencia necesaria.

7. Durante el transcurso de la jornada laboral no se puede fumar, comer, etc. en las áreas de trabajo; además, hay que evitar hablar, estornudar o toser sobre la comida en elaboración y productos en contacto. En las zonas de trabajo y almacén no se deben ejecutar prácticas antihigiénicas o cualquier otra actividad que por su naturaleza pueda contaminar los productos o los envases.

8. Se deben establecer acciones para evitar incluir metales, cristales u otros objetos extraños en la comida; estos cuerpos extraños pueden proceder de materias primas y auxiliares, equipos de trabajo, instalaciones y empleados. Tienen que existir, pues, procedimientos y equipos destinados a evitar introducir estos objetos extraños, peligrosos o no deseables en los productos.

9. Las personas que padecen o son portadoras de enfermedades de transmisión alimentaria —o bien tienen procesos infecciosos como heridas cutáneas, llagas o diarrea— no están autorizadas a manipular productos alimenticios ni a entrar en zonas de manipulación, si existe riesgo de contaminación directa o indirecta. Las personas en estas circunstancias, si además pueden estar en contacto con productos alimenticios, deben informar inmediatamente a la empresa de la enfermedad que sufren los síntomas que presentan y, si es posible, también de las causas. La empresa debe disponer de procedimientos para efectuar revisiones médicas a todos los empleados que trabajan en zonas en las que la seguridad del producto puede ser puesta en peligro; se debe someter a examen médico a este personal, si así lo indican razones clínicas o epidemiológicas.

¡DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO!



MEDIDAS CONTROL HIGIENE Y DESINFECCIÓN PERSONAL HYGIENE MEASURES AND PERSONAL DISINFECTION CHECK LIST

Medidas de control de higiene y desinfección diarias en este restaurante para mantener tanto al personal como las instalaciones en perfecto estado de limpieza y desinfección para evitar contaminación de alimentos e instalaciones.

HORA TIME	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	CONTROL TEMPERATURA TEMPERATURE CONTROL	FIRMA ENCARGADO MANAGERS SIGNATURE
10:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
11:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
12:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
13:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
14:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
15:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
16:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
17:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
18:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
19:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
20:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
21:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
22:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
23:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
24:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	
01:00	MANOS LAVADAS HANDS WASHED	DESINFECCIÓN EQUIPOS HARDWARE DISINFECTION	Temperatura corporal < 37,3° Body temperature < 37,3°	


COLOCAR ESTE DOCUMENTO EN LA CARPETA COLOCADA EN LA ENTRADA DEL ESTABLECIMIENTO
Y EN ZONAS DE RECOGIDA DE PEDIDOS DE CLIENTES EN LOCAL Y A DOMICILIO.

¡DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO! Enviar ficha diariamente a info@gadivery.com



PEGATINA DATOS A RELLENAR EN BOLSAS PEDIDO A DOMICILIO
DELIVERY BAGS CHECK LIST STICKER

BOLSAS DE PEDIDOS A DOMICILIO INFORMACIÓN OBLIGATORIA

PEDIDO Nº:  Pegatina nº 1

NOMBRE DEL LOCAL:
OUTLET

PUESTO OCCUPATION	NOMBRE NAME	CONTROL TEMPERATURA TEMPERATURE CONTROL
COCINERO COOK		Temperatura corporal < 37,3° <input type="checkbox"/> Body temperature < 37,3°
REPARTIDOR DELIVERY MAN		Temperatura corporal < 37,3° <input type="checkbox"/> Body temperature < 37,3°

UNA VEZ CUMPLIMENTADA PÉGALA EN LA BOLSA DEL PEDIDO.

MEDIDAS CONTROL HIGIENE Y DESINFECCIÓN PERSONAL
HYGIENE MEASURES AND PERSONAL DISINFECTION CHECK LIST

INSTRUCCIONES:

1. RELLENA EL NÚMERO DE PEDIDO Y NOMBRE DE TU LOCAL.
2. PON EL NOMBRE DEL COCINERO QUE PREPARA EL PEDIDO Y SI AL MEDIR LA TEMPERATURA CORPORAL NO SUPERA LOS 37,3° MARCA LA CASILLA CON UN SIMBOLO COMO ESTE EN CASO CONTRARIO AVISA A TU ENCARGADO INMEDIATAMENTE.
3. PON EL NOMBRE DEL REPARTIDOR QUE PREPARA EL PEDIDO Y SI AL MEDIR LA TEMPERATURA CORPORAL NO SUPERA LOS 37,3° MARCA LA CASILLA CON UN SIMBOLO COMO ESTE EN CASO CONTRARIO AVISA A TU ENCARGADO INMEDIATAMENTE.
4. UNA VEZ CUMPLIMENTADA PÉGALA EN LA BOLSA DONDE VA EL PEDIDO E INTRODUCE LA BOLSA EN EL CAJETÍN DONDE SE INTRODUCEN TODOS LOS PEDIDOS.

¡DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO!
¡NO SE ENVIA NINGÚN PEDIDO SIN LA PEGATINA!



PASOS A SEGUIR PARA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS STEPS TO FOLLOW FOR PREPARATION AND DELIVERY OF ORDERS

INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN PEDIDOS:

1. UTILIZA EN TODO MOMENTO GANTES, NO TOQUES LA COMIDA CON LAS MANOS, UTILIZA LOS UTENSILIOS DE COCINA.
2. UNA VEZ PREPARADO EL PEDIDO INTRODUCELO EN LOS ENVASES CORRESPONDIENTES E INTRODUCE EL PEDIDO EN LA BOLSA DE ENTREGA. PEGA LA PEGATINA (FICHA N°3) CON TODOS LOS DATOS CUMPLIMENTADOS.
3. INTRODUCES EL PEDIDO EN LA BOLSA DE TRANSPORTE.

INSTRUCCIONES PARA LA ENTREGA DE PEDIDOS:

1. CUANDO LLEGUES AL DESTINO ENVIA MENSAJE AL CLIENTE CON LAS INSTRUCCIONES DE ENTREGA.
2. UNA VEZ EN SU PUERTA DEJA EL PEDIDO Y APARTATE. UNA VEZ QUE EL CLIENTE COMPRUEBE QUE ESTÁ TODO CORRECTO PUEDES RETIRARTE, EN CASO DE CUALQUIER INCIDENCIA CONTACTA CON TU ENCARGADO PARA QUE TE DE UNA SOLUCIÓN SATISFACITORIA PARA EL CLIENTE.
3. CUANDO REGRESAS AL RESTAURANTE HIGIENIZA EL CAJETIN DE ENVIOS, DESHECHA LOS GANTES Y LÁVATE LAS MANOS.

**¡DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO!
¡NO SE ENVIA NINGÚN PEDIDO SIN LA PEGATINA!**