

Nuestra prioridad es la seguridad y salud de nuestros clientes y colaboradores, por ello hemos ampliado nuestros procedimientos con actuaciones específicas para luchar contra la propagación de la COVID-19.

Hemos intensificado las medidas de control y de seguridad tanto en nuestra cocina central como en los eventos de catering.

## Protocolo #Covidfree Anexo al Plan APPCC Moncho's Group

---

### Transmisión de la COVID-19

Según la información de las autoridades sanitarias, la exposición al Coronavirus SARS-CoV-2 puede ser por vía aérea al hablar o estornudar próximo a otra persona o tocar superficies expuestas a esta contaminación transmitiéndolo a través de los ojos, nariz o boca.

En base a estas evidencias las autoridades sanitarias han emitido las siguientes medidas de prevención:

- Lavado frecuente y correcto de manos.
- Proteger las vías respiratorias: nariz y boca, mediante mascarillas u otros elementos que garanticen esta protección.
- Cubrirse la nariz y boca con papel al estornudar, depositándolo inmediatamente en un cubo de basura activado con pedal (preferiblemente).
- Practicar buenos hábitos de higiene respiratoria.
- Mantener la distancia de seguridad de 2 metros entre personas.



## COCINA CENTRAL - Equipo

### Formación y controles sanitarios



#### Test de detección de COVID-19

Test a todo el equipo antes de reanudar la actividad y reforzar con tests aleatorios posteriores.



#### Control diario de la temperatura

antes de acceder a las instalaciones.



#### Guía de buenas prácticas contra COVID-19.

Formación a los trabajadores en la prevención de riesgos para la salud COVID-19.



#### Cartelería de señalización

Instalación de nueva cartelería de señalización con recomendación y normas #COVIDFREE.

## COCINA CENTRAL

### Medidas higiénicas cocina central Moncho's Catering



#### Barrera sanitaria

Acceso proveedores: cada vez que se reciben los productos en su embalaje original, se procede a desinfectar la mercancía.

Flujo del personal: se ha instalado un túnel de desinfección para que el personal, pase un proceso de desinfección previo al acceso a la zona restringida de elaboración.



#### EPIS

Uso obligatorio de las EPIS necesarias para realizar las funciones.

La producción de los alimentos se realiza en espacios aislados según el tipo de alimento, respetando la marcha adelante y evitando en todo momento cualquier contacto con elementos externos.



#### Desinfección

Existen, en cada punto de trabajo, dispensadores de jabón desinfectante y gel hidroalcohólico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso. Siempre se mantiene, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros.

## COCINA CENTRAL

### Medidas higiénicas cocina central Moncho's Catering



#### Sólo personal autorizado

No se permite el acceso de personal externo ni de personas que no estén debidamente protegidas, a las áreas de manipulación de alimentos.



#### Control de temperaturas

de todo el personal o visitas autorizadas, se llevará un registro de control diario de las mismas.



#### Llegada planificada de mercancías

Programar la llegada de mercancías por turnos. La mercancía entra en una zona de espera para limpieza y desinfección de envases y productos antes de almacenar.

Sustituir los envases externos por propios.

El muelle de recepción se limpia y desinfecta tras cada recepción.

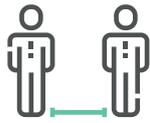


#### Normas de APPCC

Seguimiento estricto de todas las normas de APPCC, el protocolo de seguridad alimentaria que tenemos implementado abarca todas las áreas de control y se han reforzado aquellos procesos que lo requieran para hacerlo #COVIDFREE

## COCINA CENTRAL – Fase de producción

### Medidas higiénicas cocina central Moncho's Catering



#### Flujo de trabajo

Mantener una distancia de trabajo no inferior a 1,5m. Las zonas de manipulación están delimitadas. Usar los pasillos comunes, para desplazamientos dentro de la zona de manipulación, en lugar de cruzar entre zonas de trabajo.



#### Túnel de lavado

Respetar la barrera sanitaria: Zona de entrada de sucio y zona de salida de material limpio, evitar cualquier tipo de cruce.  
Control de Tª de lavado +85°C. Textiles lavados por encima de 65°C. Sellado del material limpio para su posterior transporte.



#### Marcha adelante

Nuestras instalaciones están diseñadas para que el flujo de producción, respete obligatoriamente el principio de marcha adelante.  
El producto se prepara y en cada fase va progresando hacia adelante, hasta su envasado y posterior salida.

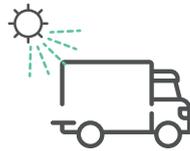
## COCINA CENTRAL – Transporte y logística

### Medidas higiénicas cocina central Moncho's Catering



#### Preparación de pedidos

Los pedidos se entregan dentro de un contenedor sellado y esterilizado.  
La zona de preparación de pedidos está aislada de la zona de recepción de mercancías y es de flujo único de salida.



#### Transporte

Los contenedores y vehículos de entrega se esterilizan mediante un tratamiento especial con luz UVC.  
Todos nuestros conductores de reparto usan guantes y máscaras en todo momento. Todos los camiones están provistos de dispensadores de gel hidroalcohólico y guantes de nitrilo para recambio frecuente.



#### Entrega

La mercancía de cada evento se sirve en un viaje directo al espacio de realización del evento.  
En caso de entrega en zonas exteriores, el material se descargará en las zonas, previamente preparadas y desinfectadas.

## SERVICIOS DE CATERING EN LOS EVENTOS

### Medidas higiénicas en los espacios de producción de eventos:



#### Desinfección

Antes de la manipulación de los alimentos, desinfectamos las cocinas de campaña: superficies, elementos verticales y accesos.



#### Protección personal

Todos nuestros cocineros y camareros de catering utilizan mascarillas, gorro y guantes de nitrilo.



#### Elementos protección

En todos nuestros servicios de catering habilitamos una zona para nuestros empleados con dispensadores de gel hidroalcohólico, mascarillas y guantes de nitrilo de un solo uso.

Moncho's APPCC ahora #COVIDFREE

El APPCC es un documento obligatorio (según Reglamento 852/2004) para las empresas de alimentación. Es un sistema para el análisis de peligros y puntos críticos de control que permiten reducir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias, en inglés HACCP, y nuestro plan abarca entre otros:

- Control de aguas
- Control de plagas
- Limpieza de las instalaciones
- Plan de formación
- Plan de buenas prácticas de manipulación
- Trazabilidad
- Plan de sostenibilidad
- Protocolo #COVIDFREE