



**ESTA SUPERFICIE
ES DESINFECTADA
DESPUÉS DE CADA USO.**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



**PARA TU TRANQUILIDAD
ESTE ESTABLECIMIENTO SIGUE
TODOS LOS PROTOCOLOS
DE BIOSEGURIDAD.**



**NUESTRO EQUIPO DE LOZA
Y VAJILLA (MENAJE) ES LAVADO
Y DESINFECTADO
A UNA TEMPERATURA MAYOR A 80° C.**



**ESTA MESA
SE ENCUENTRA A UNA
DISTANCIA SEGURA
DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS.**



**ESTE MENÚ
ES DESINFECTADO
CADA CONTACTO
CON UNA PERSONA.**



RECUERDA
PAGAR CON TARJETA
PARA EVITAR EL CONTACTO
CON EFECTIVO.



RECUERDA
DESINFECTARTE
LAS MANOS CON GEL
A BASE DE ALCOHOL AL 70% ANTES
Y DESPUÉS DE ENTRAR.



**NUESTRO PERSONAL
SE ENCUENTRA CAPACITADO
EN EL CUMPLIMIENTO
DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE.**



**RECUERDA LIMPIAR
Y DESINFECTAR SUPERFICIES
CON SOLUCIONES DE HIPOCLORITO
AL 0.5% MÍNIMO CADA 2 HORAS.**



**RECUERDA CAMBIAR
TU CUBREBOCAS CUANDO
SE ENCUENTRE DETERIORADO,
HUMEDECIDO O CADA 8 HORAS.**



**RECUERDA LIMPIAR
Y DESINFECTAR PRODUCTOS
NO PERECEDEROS ANTES DE SU
ALMACENAMIENTO.**



**RECUERDA TOMARTE
LA TEMPERATURA ANTES
DE INICIAR TUS ACTIVIDADES
Y HAZ UN CONTROL DE CHECK LIST.**



**RECUERDA LAVAR TUS MANOS
CON AGUA Y CON JABÓN
DURANTE 60 SEGUNDOS
O CON GEL ANTIBACTERIAL AL 70%
DE ALCOHOL POR 20 SEGUNDOS.**



**RECUERDA QUE EL USO
DE TU UNIFORME DEBERÁ
SER SOLO DENTRO
DE LA COCINA.**



RECUERDA
NO TOCARTE LA CARA,
NARIZ NI OJOS DURANTE
EL DESARROLLO DE TUS
ACTIVIDADES.



LÁVATE LAS MANOS
CADA VEZ QUE CAMBIES DE SUPERFICIE
O DESPUÉS QUE TU PIEL ENTRE
EN CONTACTO CON UN
ALIMENTO