



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Si una persona está dentro del perfil de cumplimiento de cuarentena obligatoria NO puede concurrir a trabajar.
2. El personal debe lavarse las manos por lo menos una vez por hora con agua y jabón. Sanitizarse con alcohol en gel.
3. Concurrir a trabajar con una ropa y al llegar a su lugar de trabajo colocarse el uniforme limpio y acodado para tal fin. Dejarlo en el lugar de trabajo.
4. Limpieza de mesadas y equipos con agua y detergente. Sanitizar las mismas con una solución de 70% de alcohol en 30% de agua, rociar esta solución en toda la superficie y dejar secar.
5. Retirar con espátula los residuos incrustados, con cepillo harinero barrer la superficie para terminar de eliminar la suciedad visible. Ventilar.
6. Esta solución (70%-30%) también se debe utilizar para sanitizar utensilios y demás equipamiento.
7. Cada día al finalizar el turno, barrer los pisos (retirando también incrustaciones de masa seca con ayuda de espátula), baldear con agua y detergente, enjuagar con abundante agua y finalmente pasar un trapo de piso limpio embebido en agua con lavandina: 50cc de lavandina en 5 litros de agua -medio balde-.
8. **VENTILAR**
9. Las personas que trabajan con producto HORNEADO deben utilizar:
 - Barbijo/tapabocas limpio. Al menos 4 cambios por día.
 - Guantes descartables cambiados cada hora de uso.
10. En salas de enfriado de pan, evitar tener el pan descubierto y expuesto a corrientes de aire o circulación de personas. (repartidores, vendedores, visitas, etc).
11. Todos los vendedores y vendedoras deberán utilizar guantes.