



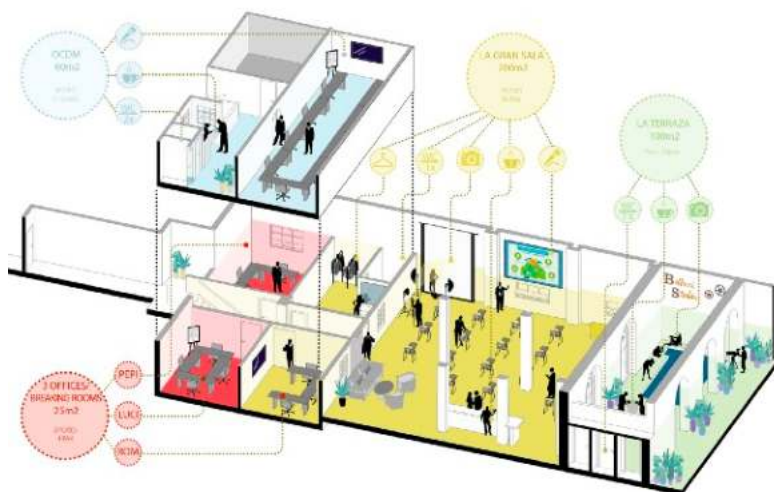
# BELLUCCI STUDIOS MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

# ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS



[Sigue este enlace para ver el video >>>](#)

Formato en U con distanciamiento de 2 metros



## **REDUCCIÓN DE AFORO AL 30% DEL AFORO HABITUAL ACORDE A LAS INDICACIONES DEL BOE -A-2020-4911**

GRAN SALA	<b>30</b> pax
ESTUDIO OCDM	<b>10</b> pax
ESTUDIOS PEPI	<b>4</b> pax
ESTUDIO LUCI	<b>4</b> pax
ESTUDIO BOM	<b>4</b> pax
TOTAL	<b>52</b> pax

### **MEDIDAS APLICADAS**

- ORGANIZACIÓN DE RECORRIDOS INTERNOS Y DEFINICIÓN DE ZONAS DE OBLIGACIÓN DE MASCARILLAS DONDE NO SEA POSIBLE ASEGURAR DISTANCIAMIENTO DE 2 METROS
- DISTANCIAMIENTO INTER-PERSONAL DE 2 METROS EN LOS MONTAJES DEL ESPACIO DE REUNIÓN
- CARTELES INFORMATIVOS EN TODOS LOS ESPACIOS
- GUANTES Y MASCARILLAS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES QUE LOS SOLICITEN
- VENTILACIÓN DE LOS ESPACIOS CON GENERADOR DE OZONO ANTES Y DESPUÉS DE CADA TURNO
- VENTILACIÓN CON FILTROS DE CARBONES ACTIVOS Y LUZ ULTRAVIOLETA ANTES Y DESPUÉS DE CADA TURNO
- RECIPIENTES CERRADOS PARA LOS RESIDUOS
- DISPENSADORES DE LIQUIDO DESINFECTANTE A BASE DE ALCOHOL
- DESINFECCIÓN DE SANITARIOS Y DE LOS PUNTOS DE MAYOR CONTACTO CON PRODUCTOS ESPECIFICOS 6 VECES AL DÍA
- SE UTILIZARÁN DESINFECTANTES COMO DILUCIONES DE LEJÍA (1:50) O CUALQUIERA DE LOS DESINFECTANTES CON ACTIVIDAD VIRUCIDA QUE SE ENCUENTRE EN EL MERCADO

# MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN



## PERSONAL DE SERVICIO BELLUCCI STUDIOS

Los trabajadores llevarán mascarilla y guantes y serán formados sobre las siguientes medidas:

- Fuera del trabajo, evitar el contacto cercano con personas enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- No acudir al trabajo en caso de encontrarse mal.
- Cubrirse al toser o estornudar con un pañuelo de papel, luego tirar el pañuelo en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente.
- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol.
- Evitar tocar puntos de alta frecuencia de contacto.
- Lavarse las manos después de usar el lavabo.

## NORMATIVA SERVICIO DE CATERING MON EBRE



### - **Antes de la producción**

*\*Antes de entrar en la cocina se procederá al cambio de ropa de calle a laboral en el vestidor: pantalones, camiseta, delantal y zapatos y una vez colocada toda la ropa y los zapatos reglamentarios se procederá al lavado de las manos con agua caliente y jabón en la zona del baño, secado de manos y aplicación del gel higienizante hidroalcohólico.*

*\*Al entrar en la cocina se abrirán las puertas basculantes con el codo sin tocar las manos la superficie de la puerta.*

*\*La puerta de la entrada a la cocina permanecerá siempre cerrada.*

*\*Antes de cada sesión de producción se desinfectarán las encimeras de trabajo y repasará todo lo que lleva inox con producto bactericida alimentario, con papel especial cocina y se ventilará.*

*\*Después de cada producción se desinfectará todo otra vez, se limpiará el suelo de la cocina con lejía y agua caliente y se dejarán todos los recipientes en su sitio.*

- **Llegada producto externo**

*\*Todo producto recibido por un proveedor externo no podrá entrar en la cocina con la caja ni envoltorio, se dejará la caja o envoltorio en el cubo de basura de la entrada y desinfectarán los productos o se pondrán en un recipiente y se desinfectarán en la pica de la cocina.*

*\*El chef será el responsable de verificar a través del control de temperatura, aspecto, posibles daños en latas, bolsas, etc, que todo esté en perfecto estado de conservación y dentro de los parámetros sanitarios reglamentarios y rechazará los que no estén en condiciones.*

*\*Se registrará todo producto que entra en el espacio con los siguientes datos: fecha, día, hora, proveedor, producto, referencia.... Y se guardarán todas las etiquetas de cada referencia con el núm. de LOTE.*

- **Salida hacía el evento**

*\*Antes de la salida hacia el evento se hará responsable una persona del equipo de la desinfección de todos los baúles de transporte con el bactericida especial alimentario, con un trapo mojado con agua caliente y secar posteriormente.*

*\*Otra persona del equipo irá a buscar la furgoneta de transporte y desinfectará la parte de carga con los productos reglamentarios especiales para el vehículo comercial. El mismo procedimiento se repetirá en cada servicio de entrega y recogida.*

*\*En el vehículo de transporte las dos personas que vayan en su interior irán con la mascarilla y guantes diferentes a los que llevaban en la cocina.*

*\*A la llegada al evento se avisará via teléfono al cliente para que proceda a abrir la puerta y mantener la distancia de seguridad entre nosotros y nuestro cliente.*

- **Servicio de catering**

*\*A la llegada al evento de todo el equipo se procederá, antes de entrar en la sala donde se realizará el servicio, al lavado y desinfectado de manos, cambio de guantes y mascarillas y zapatos de trabajo.*

*\*Se desinfectarán otra vez los baúles externamente con los productos*

bactericidas especiales alimentarios antes de entrar en la sala.

*\*Por razones sanitarias todos los servicios no podrán ir en BUFFET. Se procederá de la siguiente manera:*

- *Un coffee break cada asistente tendrá su bolsa kraft con el producto del coffee en su interior, lo mismo para el lunch, que debido al estado en que nos encontramos no podrá ser un servicio FINGER FOOD y se procederá a la elaboración de un menú con un primero, un segundo y unos postres para cada asistente.*
- *El servicio de cafetería no podrá ser con vajilla, se servirá con material de un solo uso y el trabajador es el que le facilitará el azúcar y lo necesario para el servicio a cada asistente.*
- *Se dejarán todas las bolsas individuales en una zona y cada asistente se cogerá su pack manteniendo las distancias de seguridad que se tienen que respetar según normativa del Ministerio de Salud.*

## **FIRMADO**

**FABIO BELLUCCI**

NIE X8144167M

GERENTE BELLUCCI STUDIOS



**MÓNICA DE YEBRA SUGRAÑES**

DNI 38146283

GERENTE MON EBRE CATERING



AVALADOS POR LA ASOCIACIÓN  
DE ESPACIOS PARA EVENTOS

