

DEBIDO A LA CRISIS POR EL COVID-19

YO CUMPLO

COMO PROFESIONAL DE LA HOSTELERÍA



Dispongo de un **Sistema de Autocontrol en Higiene Alimentaria**



Limpio y desinfecto antes de abrir, local y terraza



Ventilo el local mínimo 10 minutos al abrir



Mantengo las **mesas a la distancia**



Camareros con **mascarillas y guantes**



Limpieza y desinfección mínimo **6 veces al día**. Disponibilidad de **jabón y toallas de papel** de un solo uso



Acato las instrucciones de la **Autoridad Sanitaria**



Elimino cartas individuales. Uso pizarras o sistemas digitales



Lavo **cubiertos y vasos en lavavajillas** y los guardo en sitios cerrados



Limpio y desinfecto **sillas y mesas** después de cada uso



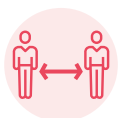
Acceso a **geles hidroalcohólicos**



Mantelería de **un solo uso**. Manteles de tela lavados en **lavadora a más de 60°C**.

TÚ CUMPLES

COMO CLIENTE



Guardo la **distancia de seguridad**



Entro en el **WC de forma individual**



Pago preferentemente con **tarjeta**



Cumplo con las **recomendaciones del personal**



COLEGIO OFICIAL
Veterinarios Málaga

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga