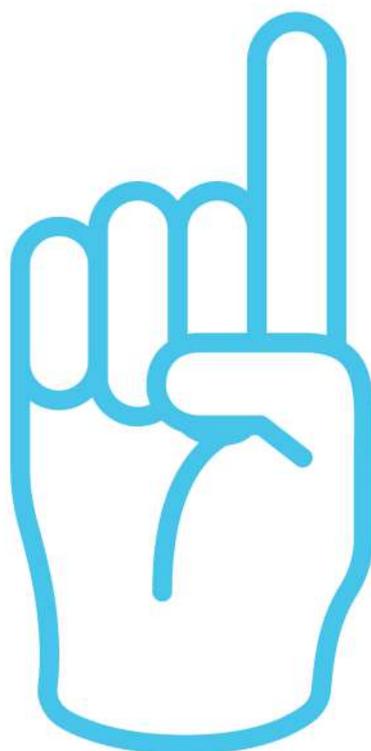


**RECUERDE**  
**POR SU SEGURIDAD**



**UNA SOLA PERSONA**  
**EN EL ASEO**



**HOSTECAR®**

## HIGIENE

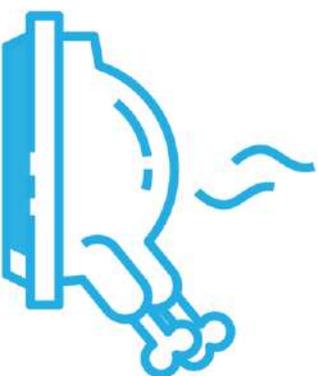
LAVADO CORRECTO DE LAS MANOS:

- > AL INICIO DE LA JORNADA, DESCANSOS Y DURANTE LA MANIPULACIÓN.
- > DESPUÉS DEL WC.



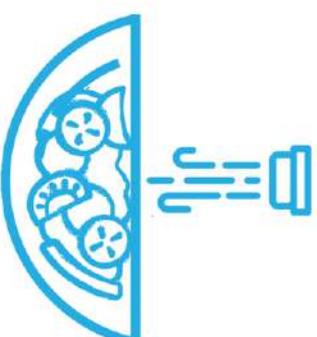
## COCINADO

- >  $T \geq 65^{\circ}\text{C}$  EN EL CENTRO DEL PRODUCTO AL COCINARLO Y A LA HORA DE SERVIRLO.



## VEGETALES CRUDOS

- > LEJÍA DE USO ALIMENTARIO PARA DESINFECCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS CONSUMIDAS EN CRUDO.



## CONTAMINACIÓN CRUZADA

- > EVITAR CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO ENTRE ALIMENTOS COCINADOS Y CRUDOS.



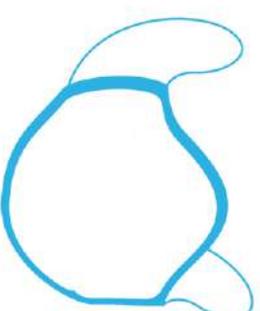
## REFRIGERACIÓN

- > CÁMARA FRIGORÍFICA  $0-4^{\circ}\text{C}$  / CONGELADOR  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  VITRINA ( $<24\text{H}$ )  $0-8^{\circ}\text{C}$  / CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.



## MASCARILLA

OBLIGATORIO USO DE MASCARILLA



# GEL HIDROALCOHÓLICO

## A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES



UTILÍCELO



**HOSTECAR®**

# HORARIO PREFERENTE

## MAYORES DE 65 AÑOS

---



**HOSTECAR®**

# RECUERDE

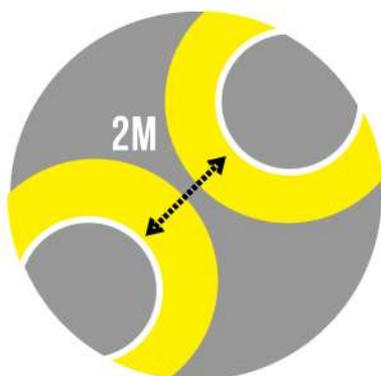
## POR SU SEGURIDAD



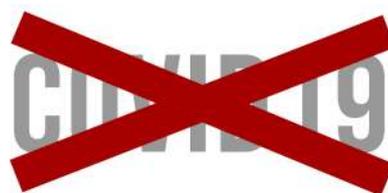
**USE MASCARILLA**



**DISPONEMOS DE GEL HIDRO-ALCOHÓLICO**



**RESPETE LAS DISTANCIAS  
(2 METROS ENTRE MESAS)**



**“ES RESPONSABILIDAD DE TODOS”**



**HOSTECAR®**