



SEGURIDAD Y CALIDAD

Liz Marie Romero - Calidad, Food Safety y Compliance

Martha Arango – Comunicaciones corporativas

Arcos Dorados

Panamá

SEGURIDAD



La seguridad tanto en la producción como en los entornos de trabajo siempre ha sido una **prioridad para McDonald's.**





Del campo a la mesa

CADENA DE ABASTECIMIENTO



Seguridad alimentaria

Del campo a la mesa



- La administración de la cadena de suministros.
- Cumplimiento de todas las exigencias de McDonald's.
- Relaciones duraderas con los proveedores de insumos como: carne, pan y vegetales.
- Selección y desarrollo de proveedores locales, que cumplen con los más exigentes estándares de calidad requeridos por McDonald's.
- En muchos casos superamos los estándares locales de seguridad alimentaria.
- Producción responsable.



Seguridad alimentaria

Del campo a la mesa



Empecemos en el origen - insumos

- Selección de tierras, semillas, animales, revisión y aval de todos los procesos de siembra, cosecha, cuidado, alimentación, empaque, etc.
- Auditorias y recertificaciones de proveedores internas, externas y de autoridades locales. Incluyendo Food defense, Bienestar animal y Social workplace accountability.
- Inocuidad y la consistencia del producto, de acuerdo a las prácticas de manufacturación de alimentos reconocidas internacionalmente.



Seguridad alimentaria

Del campo a la mesa



Empecemos en el origen - insumos

- Controles de temperatura de almacenamiento.
- Controles de tiempos de vida.
- Control de material extraño.
- Control de calidad en todas las etapas del proceso: peso, medidas, temperatura interna, embalaje, transporte, etc.
- Cadena de frio desde planta, pasando por centro de distribución y hasta restaurantes.



Seguridad alimentaria

Del campo a la mesa



Estándares de calidad

Cumplimiento con la regulación de Análisis de los Riesgos y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés)

Enfoque sistemático de la seguridad alimentaria

Énfasis en la protección dentro de la planta de procesamiento

Análisis

Inspección

Seguimiento

Seguridad - Equipo humano

Del campo a la mesa



Empecemos en el origen

- Garantía de estándares de inocuidad y seguridad habituales.
- Uso de equipo de protección personal **antes de COVID-19:**
 - Botas.
 - Pantalones y batas especiales.
 - Redecilla de cabello.
 - Casco protector.
 - Mascarillas.
 - Guantes.
- Proceso de control y desinfección antes de ingreso.
- Monitoreo de salud de empleados.



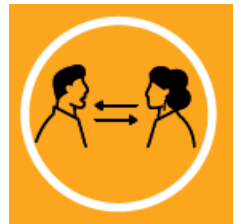
Seguridad - Equipo humano

Del campo a la mesa



Empecemos en el origen

- **Por COVID-19** se han adicionado procesos en áreas de ingreso:
 - Toma de temperatura antes de ingreso y monitoreo detallado de salud.
 - Distanciamiento social.



Seguridad alimentaria y humana

Del campo a la mesa



Además...



- ✓ Menú infantil con menos de 600 calorías, con jugo natural sin azúcar añadida.
- ✓ Pescado proveniente de fuentes sustentables.

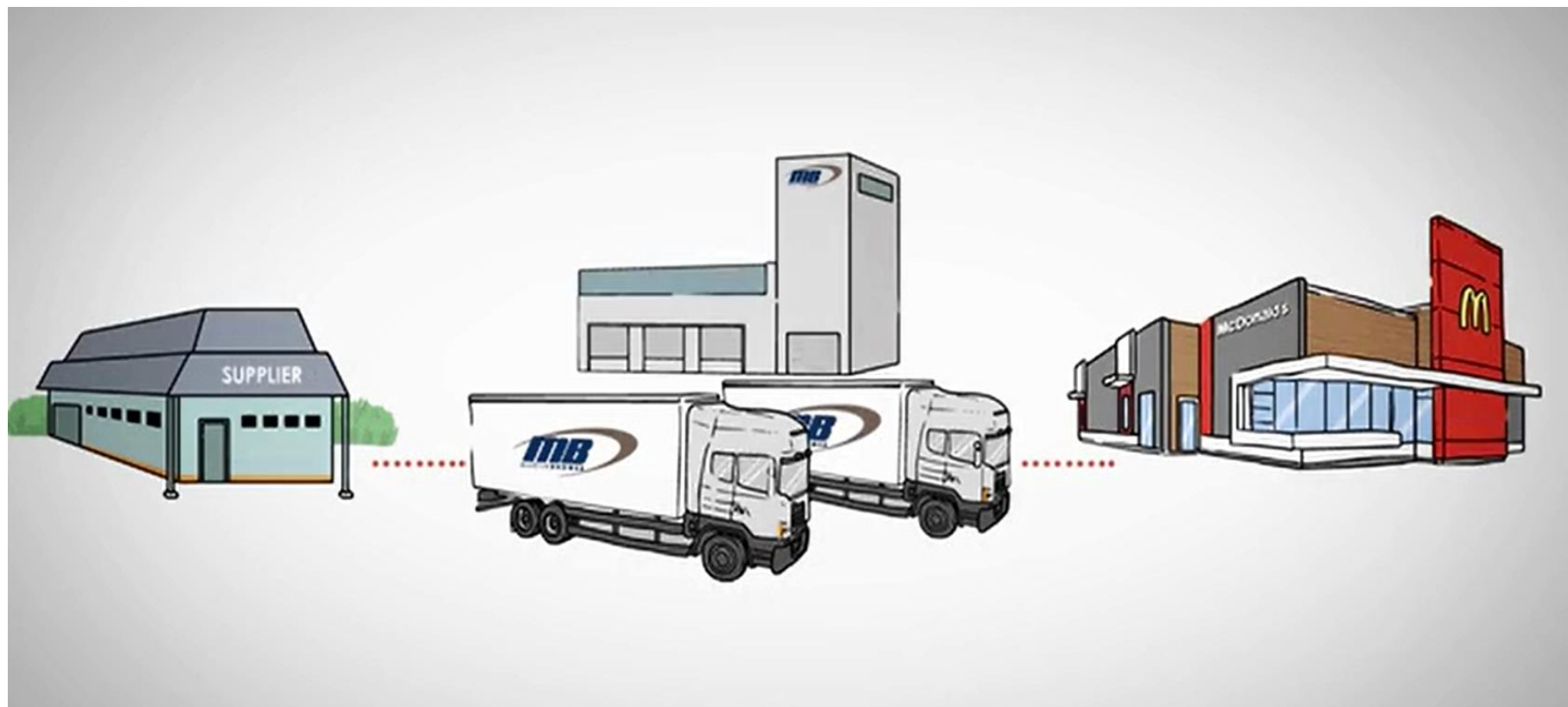
En proceso:

- Eficiencia energética.
- Restaurantes sostenibles.
- Reducción de colorantes y saborizantes artificiales.
- Empaques provenientes de fuentes sustentables, eliminación de plástico de un solo uso a 2025.
- Carne y café sustentables.
- Políticas de antibióticos para 2027.



Con cambios en algunos empaques, eliminamos casi 150 toneladas de plástico de un solo uso en 5 meses del 2020

En el marco del Día Mundial del Medio Ambiente, anunciamos nuestro avance para cumplir con las metas establecidas al comienzo del año. Pese a que el contexto mundial de los...



Seguridad alimentaria

Cadena de abastecimiento



Centro de Distribución

- Punto de control y validación de estándares para aceptación de insumos de todos los proveedores.
- Almacenamiento: temperatura y tiempos de vida.
- Uso de equipos de protección personal.
- Despacho a todos los restaurantes a nivel nacional garantizando estándares de almacenamiento, temperatura y transporte.





Nuestros restaurantes

TU SEGURIDAD



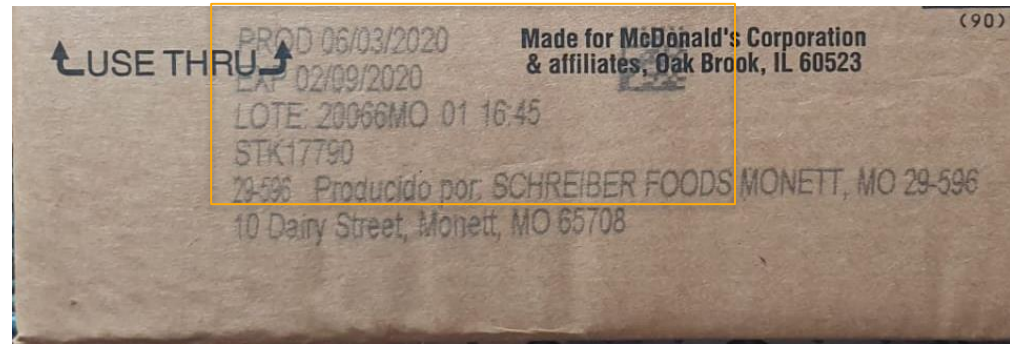
Seguridad alimentaria

Nuestros restaurantes



Continuidad de protocolos del Centro de Distribución

- Control y validación de estándares para aceptación de productos de todos los proveedores.
- Almacenamiento en temperatura y tiempos de vida correctos.
- Recibo verificando estándares de almacenamiento, temperatura y transporte.



Seguridad alimentaria

Nuestros restaurantes



+100 controles diarios:

- Temperaturas
- Lotes
- Rotación
- Tiempos de vida
- Equipos
- Limpieza
- Seguridad de la comida



Seguridad

Nuestros restaurantes

Nuestro equipo





McProtegidos

En McDonald's nos extra-cuidamos entre todos.



Cuidando
el contacto.

1. Cuidado de las personas

Con foco en limitar el contacto

- Toma de temperatura antes de ingreso: empleados, motorizados y a futuro, clientes.
- Toma de temperatura adicional a cada empleado durante su turno.
- Bitácora de salud empleados por restaurante.
- Profundización de las medidas de higiene de empleados y de repartidores de pedidos a domicilio.
- Uso de mascarillas y caretas de protección de todo el personal, manteniendo el uso de redecillas en el cabello.
- Uso de guantes en área de cocina.



1. Cuidado de las personas



Cuidando
el contacto.

Con foco en limitar el contacto

- Incentivar, siempre que sea posible, medios de pago electrónicos.
- Entregas de productos en McDelivery con doble bolsa y triple sellado de seguridad.
- Ventanillas con separación acrílica en Automac, cajas y áreas de mostrador.
- Entrega de postres a través de un dispositivo que minimiza el contacto de manos.
- Manejo de dinero y tarjetas sin contacto a falta de pagos electrónicos.



2. Intensificación del trabajo de limpieza



Manteniendo
la limpieza e higiene.

Pilar fundamental de la marca

- Lavado de manos para los empleados cada 30 minutos o cuantas veces sea necesario.
- Certificación de manipulación higiénica de alimentos para empleados.
- Limpieza cada 15 minutos de espacios y superficies comunes.
- Sanitización de manos en repartidores de McDelivery, así como sanitización de sus bolsas antes de recibir el pedido.
- Limpieza con desinfección de superficies por nebulización como refuerzo, 2 veces por mes.



3. Fomentamos la distancia social recomendada



Automac, McDelivery y McToGo

- Distancia de dos metros entre los repartidores de McDelivery.
- Distancia entre nuestros empleados de mínimo 1.5 metros lineales.
- Manejo de turnos a la hora de comer, evitando más de 1 empleado en el área de cuarto de empleados.

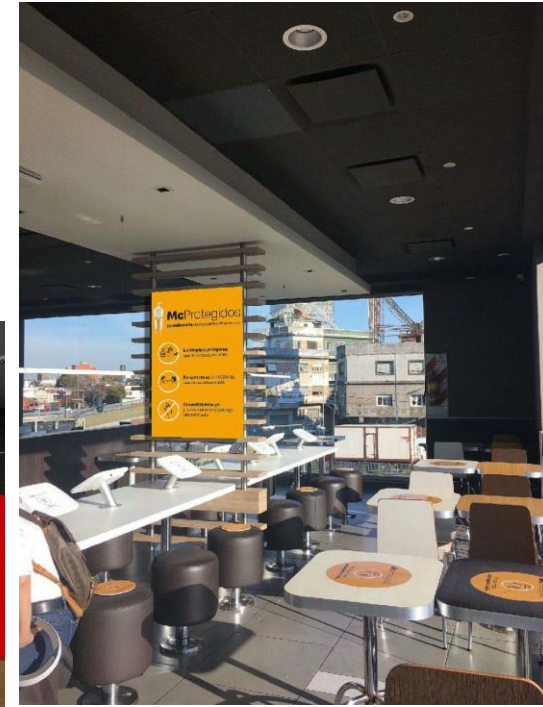


3. Fomentamos la distancia social recomendada



Apertura de restaurantes

- 2 metros de distanciamiento.
- 50% aforo de restaurantes.*
- Separación en filas de cajas y entre mesas.
- Caja intermedia cerrada.
- Cierre de zona de juegos.
- Suspensión de Tours de Puertas Abiertas.



*Pendientes disposiciones locales



¡Muchas gracias!