**RESTAURANTE LOS MEJORES SABORES**

Medidas para garantizar el cumplimiento de la norma:

* invertir en las canecas de residuos sólidos y reciclaje.
* poner en una adecuada los baños.
* tener muy clara la manipulación de alimentos para así evitar contaminación cruzada con cada uno de ellos al momento de picar cualquier producto.

**SANCIONES:**

Realizar las tareas pendientes que le faltan por hacer al en un plazo para cumplir la norma establecida, para evitar un cierre temporal por incumplimiento de la misma después de un plazo.

**COMO DESARROLLAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN CUMPLIR Y POR QUE:**

Realizarlos en el menor tiempo posible para evitar las sanciones y mejorar en el aspecto de los residuos y reciclaje, evitando la contaminación de los baños con la cocina.