**RESTAURANTE LOS MEJORES SABORES**

Medidas para garantizar el cumplimiento de la norma:

* invertir en las canecas de residuos sólidos y reciclaje.
* poner en un área 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:**

Cumplir con las tareas pendientes que le faltan por hacer para cumplir la norma establecida, y 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 mejorar en el aspecto de los residuos y reciclaje y realizar una división en los baños y asi evitar la contaminación en la cocina.