

Recomanacions per establiments del sector alimentari amb servei directe al públic

Mesures de contenció de la transmissió de COVID-19

17-03-2020



Plantilla
accessible

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de COVID-19, la recomanació per a establiments del sectors alimentari oberts al públics és seguir les normes generals de seguretat alimentaria i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Així mateix, cal tenir en compte les següents recomanacions específiques per a establiments del sector alimentari amb servei directe al públic:

- **Rentar-se les mans sovint**, incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús.
- Com a **sistema de desinfecció addicional al rentat de mans**, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol .
- **Posar a disposició de la clientela desinfectants a base d'alcohol** per facilitar-los la higiene de les mans.
- Posar a disposició de la clientela **guants per agafar qualsevol aliment no envasat** (fruita, verdura, pa,...) i verificar que es respecte aquesta recomanació.
- **Evitar la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris. Cal fer un rentat de mans minucios cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada o bé utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.
- **Si s'utilitzen guants o mascaretes** cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Tapar-se la boca i el nas amb **mocadors d'un sol ús** en esternudar i rentar-se les mans de seguida.
- **Les persones que presentin símptomes** respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.

- **Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció** de tot l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els taulells, els agafadors dels carros de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- En els establiments amb règim d'autoservei és recomanable **facilitar als clients**, a l'entrada de l'establiment, en els llocs de recollida de carros i en altres punts de fàcil accés dins de la botiga , un **sistema de desinfecció a base d'alcohol** per possibilitar la higiene freqüent de les mans.
- Realitzar una **ventilació adequada** dels espais de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic.

- **Mantenir una distància** prudencial entre les persones, tant amb clients com amb la resta de treballadors, de entre 1 i 2 metres.
- **Reduir l'aforament** per poder mantenir distàncies d'entre 1 i 2 metres.
- És recomanable **ordenar les cues** a l'exterior de l'establiment per mantenir la distància de seguretat.