

Mesures d'higiene per a establiments del sector alimentari amb servei directe al públic

Mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

18 de setembre de 2020



En el marc de les mesures per a la contenció de la COVID-19, els establiments han d'implementar mesures dirigides a minimitzar el risc generat pel coronavirus SARS-COV-2, incloure-les en els seus plans de salut i de seguretat, i fer-ho tant des de la perspectiva dels treballadors com de la dels clients.

Així mateix, en el cas d'establiments del sector alimentari amb servei directe al públic, s'han de tenir en compte les mesures específiques següents:

- Cal **rentar-se les mans sovint**, i incrementar-ne la freqüència tot el que sigui necessari.
- Cal **disposar sempre de sabó i d'eixugamans d'un sol ús**. Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- S'ha de posar **a disposició de la clientela guants** per agafar qualsevol aliment no envasat (fruita, verdura, pa...) i verificar que es respecta aquesta mesura.
- S'ha de posar **a disposició de la clientela desinfectants a base d'alcohol** per facilitar-los la higiene de les mans.
- Cal **evitar la contaminació encreuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris. Cal fer un rentat de mans minuciós 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.
- S'ha d'assegurar **l'ús i el manteniment correctes de les mascaretes i guants** de tot el personal; cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús s'hi van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació, així com canviar-los amb la freqüència necessària.
- Cal tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús **en esternudar** i rentar-se les mans de seguida.
- En el cas del personal, les **persones que presentin símptomes** respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.

- S'ha d'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.

Cal seguir les ***Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció del coronavirus*** i les de ***Neteja i desinfecció en establiments i locals de concurrència humana***.

- **A l'entrada dels establiments**, cal facilitar als clients un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene freqüent de les mans. Es recomana en els llocs de recollida de carros i altres punts de fàcil accés dins la botiga.
- S'ha de dur a terme una **ventilació adequada** dels espais de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic, es recomana un mínim de 10 minuts tres cops al dia.
- Per a més informació relativa a la renovació de l'aire en espais tancats, es pot consultar el document: ***Ventilació i sistemes de climatització en establiments i locals de concurrència humana***.
- S'ha de vetllar perquè a l'interior de l'establiment es compleixin els criteris d'aforament i la distància de seguretat marcada per les autoritats sanitàries.
- És recomanable ordenar les cues a l'exterior de l'establiment per mantenir la distància de seguretat.

Per a més informació, es poden consultar els enllaços següents:

- ***El rentat de mans***
- ***Informació per a la ciutadania***

Documentació de referència

- ***Pla sectorial de desconfinament per als establiments comercials de venda al detall i a l'engròs en les condicions de l'etapa de represa***.