

Mesures d'higiene per al servei a domicili i la recollida de menjars en bars i restaurants

Mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

22 de setembre de 2020

Molts restaurants estan canviant el seu sistema de funcionament per respondre a les comandes específiques que el consumidor pot encarregar per telèfon, Internet, etc., bé sigui per servir a domicili o per recollir a l'establiment.

En el marc de les mesures de 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, cal tenir en compte les següents mesures i recomanacions:

D'higiene personal

- Tot el personal s'ha de **rentar les mans sovint** amb aigua calenta i sabó durant un mínim de 20 segons. Com a sistema addicional de desinfecció al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- Cal fer un **rentat de mans minuciós** cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada i utilitzar sistemàticament estris nets i desinfectats per manipular els aliments.
- **Si algú del personal es troba malament**, amb símptomes respiratoris o febre, no ha de realitzar la seva activitat, s'ha de quedar a casa. La principal via de transmissió del virus és a través de les persones. El mateix s'ha de fer si s'ha estat en contacte amb alguna persona infectada pel coronavirus SARS-CoV-2.
- Tot el personal, **en esternudar i estossegar**, s'ha de protegir la boca i el nas amb un mocador d'un sol ús, llençar-lo a les escombraries i rentar-se les mans de seguida.
- **Cal fer servir mascaretes.** Tanmateix, cal tenir present que poden ser un focus de contaminació, atès que amb l'ús, s'hi van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir una cura especial en la seva manipulació i eliminació, no tocar-les amb les mans mentre es manipulen aliments, així com canviar-les amb la freqüència necessària.
- **En cas d'usar guants**, cal rentar-se i desinfectar-se les mans abans de posar-los i mantenir una neteja i desinfecció acurada i freqüent dels guants mentre s'utilitzin, així com canviar-los amb la freqüència necessària. Durant el repartiment, s'han de desinfectar amb una solució a base d'alcohol entre una entrega i l'altra, sobretot si s'han tocat diners, o bé canviar-los.

Durant la preparació i el lliurament del menjar

- Els menjars s'han de preparar amb la **menor antelació possible** a l'entrega.
- L'establiment ha de disposar d'un **espai habilitat per al lliurament de la comanda al repartidor** (barra, taula, etc.). El personal de repartiment no pot accedir en cap cas a la zona de la cuina.
- S'han de mantenir sempre **pràctiques correctes d'higiene** en la preparació i el lliurament dels menjars i cal evitar la contaminació encreuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, poms de les portes, datàfons, mòbils, teclats, mitjans de transport. S'han de seguir les ***Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció del coronavirus SARS-CoV-2***.
- **En el moment de l'envasat**, s'han de fer servir envasos nets i d'un sol ús. S'han d'embossar les comandes de manera individual per a cada client, així es manipularan menys en el moment de l'entrega, i s'han de disposar en una taula propera a la zona d'accés del repartidor. La bossa utilitzada per al repartiment s'ha de netejar i desinfectar interiorment i exterior després de cada lliurament.
- S'han de respectar les **temperatures de conservació** fins al moment de lliurar-les: els aliments de consum en fred s'han de conservar a una temperatura màxima de **4°C**, si s'han de consumir abans de 24 hores, i a un màxim de **8°C** i **65°C** per als que se serveixen en calent.
- **El transport** s'ha de fer al més ràpid possible, preferentment en bosses isotèrmiques i sempre en un termini inferior a dues hores.
- Cal informar els clients dels ingredients del menjar preparat, en especial pel que fa als **ingredients al·lèrgens**. Potser aquesta informació es pot incloure a l'albarà de lliurament.

En el moment de l'entrega

- Ha de mantenir la **distància de seguretat** amb altres persones en el moment de l'entrega (la possibilitat de pagament en línia a través del web pot facilitar aquesta recomanació).
- Ha de portar la **factura preparada** amb la comanda des de l'establiment per manipular-la el mínim possible.
- En el cas de **recollida de menjars a l'establiment**, cal organitzar la cua per garantir la distància de seguretat i s'ha de disposar, en l'espai de lliurament de les comandes, de dispensadors de gel hidroalcohòlic per a la desinfecció de mans de clients i cambrers.

Documentació de referència

- *Pla sectorial de desconfinament per al sector de la restauració en les condicions de l'etapa de represa*