

Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries

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

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Actualització: 27 de maig de 2020

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19, la recomanació per a les empreses alimentàries és seguir les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció de la malaltia que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Així mateix, cal tenir en compte les recomanacions específiques següents:

- Tot el personal ha de **rentar-se les mans sovint**, i incrementar-ne la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús a l'abast de tot el personal de l'empresa.
- Com a **sistema de desinfecció addicional** al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- **Tapeu-vos la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús** en esternudar i renteu-vos les mans de seguida.
- **Eviteu la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris. Cal rentar-se les mans minuciosament 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.
- **Es recomana utilitzar mascaretes i guants.** Cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, atès que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir una cura especial en la seva manipulació i eliminació, així com canviar-los amb suficient freqüència.
- **Extremeu i incrementeu la freqüència de la neteja i desinfecció** de totes les instal·lacions, incloses les superfícies i mobiliari de les zones com vestidors, menjadors o sales de descans de l'empresa, manetes de les portes, teclats, altres punts que es puguin contaminar fàcilment, i en especial els serveis higiènics (vegeu el document *Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus*).
- Realitzeu una **ventilació adequada** de tots els espais.

- És recomanable facilitar als treballadors a l'entrada de l'establiment en diferents punts de fàcil accés, un **sistema de desinfecció a base d'alcohol** per possibilitar la higiene freqüent de les mans.
- S'ha d'establir un **procediment sistemàtic de neteja de mans** a la sortida del vestidor i dels serveis higiènics abans d'accedir a la zona de preparació, manipulació d'aliments.
- Per minimitzar el risc de contagis cal compartimentar, dins del possible, els diferents processos i línies de producció garantint que **el personal només circula i roman en els espais que té assignats**.
- **Eviteu aglomeracions** en zones de descans, menjadors, vestidors, zones d'accés, etc., i garantiu una ventilació i una distància d'un o dos metres entre les persones. Feu una neteja de vestidors i zones de descans i menjador després de cada torn.
- **Organitzeu els processos de treball** de manera que el personal pugui mantenir una distància prudencial d'entre un i dos metres.
- **Les persones que presentin símptomes** respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.