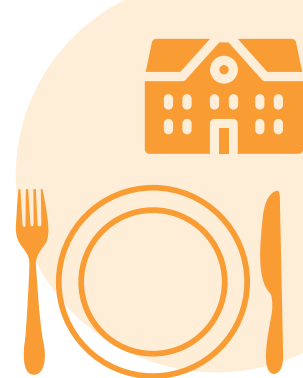


Normes bàsiques als serveis de cuina de centres residencials



1. Personal



- / **El personal de cuina no ha d'accedir a les plantes ni habitacions de zones COVID** (vermelles i grogues).
- / **No anar a treballar** o tornar a casa, previ avís a l'empresa, **si es presenten símptomes de COVID** (febre, tos, dificultat per respirar, vòmits, diarrea, pèrdua de gust o olfacte, cansament).
- / **Seguir en tot moment les normes higièniques establertes en seguretat alimentària:** roba exclusiva de treball, rentat de mans abans de manipular aliments i utensilis en contacte amb els aliments, gorra per al cabell, no dur joies, ungles curtes i sense pintar, no menjar ni fumar..
- / **Sistematitzar el rentat de mans i augmentar-ne la freqüència.** Les mans s'han de rentar amb aigua i sabó almenys durant 40 segons, en rentamans d'accionament no manual, i assecar-se-les bé amb paper d'un sol ús. No fer servir assecadors d'aire. El gel hidroalcohòlic no substitueix el rentat amb aigua i sabó.
- / **Dur sempre mascareta quirúrgica mentre es treballa.** La mascareta només es pot treure quan es menja, en el moment del descans, i sempre que es guardi la distància de seguretat d'1,5 m amb els companys. Quan s'embruti cal canviar-la per una neta.
- / **Quan es manipuli vaixela o estris procedents de zona COVID** (zones vermelles i grogues), o bé es desinfectin carrets de transport o superfícies que han estat en contacte amb material contaminat, **cal dur mascareta FFP2, guants, protector ocular i bata d'un sol ús**, i retirar-los en acabat. No es pot manipular menjar, ni vaixela neta amb aquests EPI.
- / **No compartir estris**, com ganivets, cullerots... i si cal fer-ho s'han de desinfectar prèviament.
- / **Si cal utilitzar guants per a manipulacions puntuals**, rentar-se les mans abans de posar-los i després de treure'ls.

2. Espais i circuits



- / **S'ha de delimitar els espais nets i bruts** dins la cuina i annexos, per evitar contaminació creuada:
 - / **Nets:** vaixela i estris nets, carrets desinfectats, zona de cocció i manipulació d'aliments, cambres frigorífiques, magatzem, vestuaris i serveis higiènics exclusius per a personal de cuina, zones de descans separades de la resta de personal.
 - / **Bruts:** maneig de la vaixela o residus procedents de zones COVID i desinfecció de carrets de transport.
- / S'ha de **delimitar el circuit del menjar d'anada** de la cuina als menjadors i plantes, **i de tornada** de la vaixela bruta i les restes a la cuina, o al contenidor de rebuig.
- / S'ha **regular l'entrada dels proveïdors:** han de tenir un circuit propi i no han d'entrar a la cuina.

Normes bàsiques als serveis de cuina de centres residencials



3. Serveis de menjar



/ **En habitacions de residents grocs i menjadors o habitacions de residents vermells, servir el menjar en safates individuals**, i si pot ser amb vaixel·la d'un sol ús, que un cop acabat l'àpat es gestionarà com a residu en la fracció rebuig.

/ **Evitar safates comunes** (pa, amanida), **autoservei i bufets lliures. El servei del menjar als plats l'ha de fer una sola persona.** Si hi ha **gerres d'aigua també** les ha de servir una sola persona.

/ **En menjadors i sales de descans, guardar les distància de seguretat** entre les persones.

4. Neteja i desinfecció



/ **Vaixella: Rentar-la sempre al rentaplats**, a temperatura mínima de 60°C. Mai rentar a mà. Tenir cura de desinfectar amb un viricida autoritzat el frontal de la carcassa del rentaplats un cop carregat i abans de treure la vaixel·la neta.

/ **Augmentar la freqüència de neteja i desinfecció** d'estris, terres i superfícies i integrar-ho dins els registres i la mecànica diària prevista en el pla de neteja i desinfecció dels requisits de la cuina.

/ **Productes de neteja:** Per a la neteja de terres i superfícies es poden utilitzar els productes detergents habituals. La neteja sempre ha de precedir a la desinfecció.

/ **Productes per a la desinfecció:** Es pot utilitzar lleixiu al 0,1% d'hipoclorit sòdic durant 5 minuts, o al 0,5% durant 1 minut, o be un viricida autoritzat pel Ministeri de Sanitat. Per a la desinfecció de les superfícies que han d'estar en contacte amb els aliments, el viricida autoritzat ha de ser del Tipus de Producte 4: productes de desinfecció d'ús en l'àmbit alimentari.
(Neteja i desinfecció en residències geriàtriques)

5. Residus



/ **Les restes de menjar orgàniques i els estris d'un sol ús** dels residents de zones COVID (vermells i grocs), així com tot el material EPI d'un sol ús del personal, s'han de **tractar com a rebuig**, i no s'han de dipositar en la fracció orgànica de la brossa, ni en la de reciclatge d'envasos. Han d'anar **sempre amb doble bossa**, de manera que la bossa exterior estigui neta.

6. Supervisió



/ **Supervisió i registre: Hi ha d'haver una persona responsable** del compliment i registre de les normes higièniques, ús d'EPI, ús d'espais, i maneig, neteja i desinfecció dels estris, superfícies i utensilis.