

Mesures d'higiene per al sector de la restauració

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

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

13 de gener de 2022



1 Higiene del personal

- Cal promoure i facilitar entre els empleats la neteja freqüent de les mans amb aigua calenta i sabó i marcar les pautes al llarg de tota la jornada. Es poden fer servir rètols.
- Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans, es poden fer servir solucions desinfectants.
- Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- Tot el personal, en esternudar o estossegar, s'ha de tancar la boca i el nas amb un mocador d'un sol ús, llençar-lo a les escombraries i rentar-se les mans. Si no es té un mocador, s'ha de tancar amb el colze.
- Per evitar la contaminació encreuada, és recomanable no tocar amb les mans objectes personals (mòbil, ulleres, etc.) durant la jornada laboral. En cas que hi hagi algun contacte amb les mans, cal fer una neteja de mans minuciosa immediatament.
- S'han de portar els cabells recollits, la roba neta i no dur joies. Les ungles han d'estar curtes i netes.
- Cal utilitzar mascareta en tot moment i especialment en:
 - la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat;
 - en el servei del menjar.
- Cal assegurar-se de l'ús i el manteniment correctes de les mascaretes de tot el personal, així com de la manera correcta de treure-se-les i llençar-les en papereres amb tapa, d'accionament de pedal i bossa interior. Tot seguit cal rentar-se les mans.
- Si es fan servir guants, cal tenir en compte que no substitueixen el rentat de les mans i que poden ser un focus de contaminació. Cal canviar-los amb la freqüència necessària. Cal tenir una cura especial en la seva manipulació i eliminació: s'han de col·locar en papereres amb tapa, d'accionament de pedal i bossa interior. Tot seguit cal rentar-se les mans.

2 A la cuina

- Durant l'elaboració del menjar, s'han d'extremar les condicions d'higiene i la resta de pràctiques correctes de manipulació d'aliments, amb especial cura del control de temperatures i contaminacions encreuades:
 - Cal garantir una temperatura de cocció de 65 °C en el centre del producte (mínim 4 minuts).
 - S'han de conservar els aliments a les temperatures adequades (els refrigerats, entre 0 °C i 4 °C, i, els congelats, a un màxim de -18 °C).
 - Cal separar els aliments crus dels cuinats i evitar contaminacions encreuades.
 - És necessari fer una bona gestió dels al·lèrgens a fi d'evitar al·lèrgies i/o intoleràncies.
- Cal rentar al rentavaixelles automatitzats tots els estris, seleccionant les temperatures que recomanen els fabricants per al procés de rentatge, per tal d'assegurar la màxima desinfecció. En cas de fer servir un mètode de rentat ràpid manual de gots i copes, igualment s'han de rentar al rentavaixelles per tal de garantir una higienització correcta.
- Cal deixar guardat en els armariets els objectes personals que puguin contaminar, com ara els mòbils.

3 Organització del servei

- Cal planificar les tasques i els processos de treball a fi de garantir la distància de seguretat establerta per les autoritats sanitàries.
- Cal facilitar al personal:
 - Informació clara i formació actualitzada sobre les mesures específiques que es vagin implantant. Es poden fer servir rètols.
 - Pautes d'higiene per a cada lloc de treball, abans, durant i en finalitzar la jornada. Es poden fer servir rètols.

- Cal organitzar l'entrada dels clients per garantir sempre distàncies de seguretat. S'ha d'evitar la salutació amb contacte físic, inclòs el fet de donar-se la mà.
- Cal informar els clients de les mesures preses per evitar la transmissió de la COVID-19 que els impliquin directament; per exemple, el rentat de mans, les distàncies de seguretat, l'ús de mascaretes...
- S'han de facilitar als clients solucions desinfectants per a les mans, amb activitat viricida, als llocs accessibles i almenys a l'entrada de la zona de servei (entrada del restaurant o la zona del bufet). Cal instar els clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar a l'establiment.
- Cal eliminar els elements decoratius de les taules i de la barra o de qualsevol lloc susceptible de ser tocat amb les mans.
- Cal eliminar de les taules les setrillers, els escuradents, les cartes... Es pot optar per informar verbalment de l'oferta gastronòmica o fer servir pissarres. Cal assegurar-se d'informar sobre els ingredients al·lèrgics.
- Per al pa, s'han de fer servir recipients que es puguin posar al rentavaixelles (no s'han d'utilitzar cistelles).
- Cal promoure el pagament amb targeta per evitar tocar diners. Si no fos possible, s'ha de concentrar el cobrament en una sola persona, que s'ha de rentar i desinfectar les mans abans i després de tocar els diners.
- Cal mantenir els elements del servei (vaixelles, coberts, gots, copes i gerros...) guardats en un lloc tancat o protegit abans del seu ús o, almenys, lluny de zones de pas de la clientela i del personal.
- S'han de parar les taules just abans que arribin els clients. Cal fer servir mascaretes en tot moment i rentar-se les mans abans de parar-les.
- Només pot accedir al lavabo una persona, llevat que la persona necessiti de l'assistència d'una altra.
- Cal mantenir els locals com més ventilats millor. Es poden consultar les **Recomanacions de ventilació i climatització en espais de concurrència pública**.

4 Neteja i desinfecció

- Cal rentar la roba de treball i les estovalles diàriament a temperatures superiors a 60 °C.
- S'han de netejar i desinfectar totes les instal·lacions, mobiliari i estris. Es poden seguir les **Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus** i les de **Neteja i desinfecció en establiments i locals de concurrència humana**
- Cal reforçar la neteja i desinfecció d'instal·lacions amb freqüència i intensitat: vestidors, serveis higiènics, zones comunes, equips d'ús compartit i superfícies de contacte habitual amb les mans, com ara manetes, mànecs, portes abatibles, superfície de la barra, màquines recreatives, màquines dispensadores, etc.
- Cal evitar compartir equips o dispositius entre el personal. En cas que es produeixi (per exemple, la caixa, TPV o datàfons, mànecs dels dispensadors de cervesa, de la màquina del cafè, etc.), s'han d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- Cal mantenir higienitzades en tot moment les baietes i els fregalls i canviar-los periòdicament. S'ha d'evitar l'ús de draps i utilitzar paper o baietes d'un sol ús. Els rotlles de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotlles.
- S'han d'utilitzar desinfectants com ara dilucions de lleixiu (1:50) acabades de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida autoritzats pel Ministeri de Sanitat.
- S'ha d'augmentar la freqüència de la ventilació, que, com a mínim, ha de ser de tres cops al dia durant 10 minuts. Especialment després de l'ús de productes químics per a la neteja, per tal de protegir la salut del personal de neteja.
- Cal netejar i desinfectar les papereres, com a mínim, un cop al dia, les quals han de ser amb tapa d'accionament no manual i doble bossa al seu interior.
- Després de cada neteja, els materials i els EPI emprats s'han de llençar de forma segura i, posteriorment, s'ha de fer la neteja correcta de mans.

Documentació de referència:

Pla sectorial de desconfinament per al sector de la restauració en les condicions de l'etapa de represa. Departament d'Empresa i Coneixement.

Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).