

Recomanacions 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

22 de maig de 2020



**Generalitat de Catalunya
Departament de Salut**

1 Higiene personal

- Promoveu i faciliteu als vostres empleats la neteja freqüent de les mans amb aigua calenta i sabó marcant pautes al llarg de tota la jornada. Podeu fer servir rètols.
- Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans podeu fer servir solucions desinfectants.
- Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- En esternudar o estossegar tapeu-vos la boca o el nas amb un mocador de paper d'un sol ús, llenceu-lo i renteu-vos les mans. Si no teniu mocador de paper tapeu-vos amb el colze.
- Per evitar la contaminació encreuada és recomanable no tocar amb les mans objectes personals (mòbil, ulleres, etc.) durant la jornada. En cas que hi hagi contacte amb les mans, cal fer una minuciosa neteja de mans immediatament.
- Porteu els cabells recollits, roba neta i no dugueu joies. Les ungles han d'estar curtes i netes .
- Es recomana l'ús de mascaretes en:
 - la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat;
 - quan a la cuina no es pugui garantir una distància de 2 metres amb la resta del personal;
 - en el servei del menjar.
- Assegureu el correcte ús i manteniment de les mascaretes del vostre personal, així com la correcta gestió un cop rebutjades: col·loqueu-les en papereres amb tapa, d'accionament de pedal i bossa interior. Tot seguit renteu-vos les mans.
- Si feu 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 freqüència suficient. Tingueu una cura especial en la seva manipulació i eliminació: col·loqueu-les en papereres amb tapa, d'accionament de pedal i bossa interior. Tot seguit renteu-vos les mans.

2 A la cuina

- Durant l'elaboració del menjar extremeu les condicions d'higiene i la resta de pràctiques correctes de manipulació d'aliments amb especial cura el control de temperatures i contaminacions encreuades:
 - Assegureu una temperatura de cocció de 65 °C en el centre del producte (mínim 4 minuts).
 - Conserveu els aliments a temperatures adequades (els refrigerats entre 0 i 4 °C i els congelats a un màxim de -18 °C).
 - Separeu els aliments crus dels cuinats i eviteu contaminacions encreuades.
 - Feu una bona gestió dels al·lèrgens a fi d'evitar al·lèrgies i/o intoleràncies.
- Renteu en el rentavaixelles tots els estris i feu servir una temperatura superior a 60 °C. L'equipament per rentar els gots el podeu fer servir com a pas previ al rentavaixelles, no com a substitutiu, ja que no s'arriba a temperatures superiors als 60 °C.
- Guardeu al vostre armariet objectes personals que puguin contaminar, com ara els mòbils.

3 Organització del servei

- Planifiqueu les tasques i processos de treball a fi de garantir la distància de seguretat establerta per les autoritats sanitàries.
- Facilitau al personal:
 - Informació clara i formació actualitzada sobre les mesures específiques que es vagin implantant. Us podeu ajudar de rètols.
 - Pautes d'higiene per a cada lloc de treball, abans, durant i en finalitzar la jornada. Us podeu ajudar de rètols.
- Organitzeu l'entrada dels clients per garantir sempre distàncies de seguretat. Eviteu la salutació amb contacte físic, inclòs donar-se la mà.

- Informeu els clients de les mesures preses per evitar la transmissió de la COVID-19 que els impliqui directament; per exemple, rentat de mans, distàncies de seguretat...
- Faciliteu als clients solucions desinfectants per a les mans, amb activitat viricida, als llocs accessibles i almenys a l'entrada del local i a la sortida del lavabo. Insteu els clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar a l'establiment.
- Elimineu els elements decoratius de les taules i barra o de qualsevol lloc susceptible de ser tocat amb les mans.
- Elimineu de les taules les setrillers, escuradents, cartes... Podeu optar per informar verbalment de l'oferta gastronòmica o fer servir pissarres. Assegureu-vos d'informar sobre els ingredients al·lèrgens.
- Per al pa, feu servir recipients que es puguin posar al rentavaixelles (no utilitzeu cistelles).
- Promoveu el pagament amb targeta per evitar tocar diners. Si no fos possible, concentreu en una persona el cobrament, que s'ha de rentar i desinfectar les mans abans i després de tocar els diners.
- Mantingueu els elements del servei (vaixelles, coberts, gots, copes i gerros,...) guardats en un lloc tancat o protegit abans del seu ús.
- Pareu les taules just abans que arribin els clients. Feu servir mascaretes i renteu-vos les mans abans de parar-la.
- Només pot accedir al lavabo una persona, llevat que la persona necessiti de l'assistència d'una altra.
- Mantingueu els locals com més ventilats millor.
Vegeu les ***Recomanacions de ventilació i climatització en espais de concurrència pública***.

4 Neteja i desinfecció

- Renteu la roba de treball i les estovalles diàriament a temperatures superior a 60 °C.
- Netegeu i desinfecteu totes les instal·lacions, mobiliari i estris. Seguiu les ***Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus.***
- Reforceu la neteja i desinfecció d'instal·lacions en freqüència i en intensitat (vestidors, serveis higiènics, zones comunes, equips d'ús compartit i superfícies de contacte habitual amb les mans, com manetes, mànecs, portes abatibles, superfície de la barra, etc.).
- Eviteu compartir equips o dispositius entre el personal. En cas que es produeixi (per exemple, la caixa, TPV o datàfons, tiradors dels dispensadors de cervesa, de la màquina del cafè, etc.) haureu d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- 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.
- Augmenteu la freqüència de la ventilació i com a mínim un cop al dia. Especialment després de l'ús de productes químics per a la neteja, per tal de protegir la salut del personal de neteja.
- Netegeu i desinfecteu les papereres com a mínim un cop al dia.
- 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:

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).