

Protocol de recomanacions d'actuació davant el risc de COVID-19 a indústries alimentàries

Secretaria de Salut Pública

1ª Edició: 10 de juliol de 2020

3ª actualització: 28 d'octubre de 2020



Alguns drets reservats:

© 2020, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No comercial- Sense obres derivades 4.0 internacional.

La llicència es pot consultar a la **pàgina web de Creative Commons**.

Edita:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

1^a edició: Barcelona, 10 de juliol de 2020

1^a actualització: Barcelona, 22 de setembre de 2020

2^a actualització: Barcelona, 7 d'octubre de 2020

3^a actualització: Barcelona, 28 d'octubre de 2020

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

Disseny de plantilla accessible 1.03:

Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa

1. Introducció

2. Mesures generals

- 2.1. Informació bàsica
- 2.2. Organització del treball
- 2.3. Desplaçament dels treballadors
- 2.4. Limitació de visites externes i procediment d'actuació
- 2.5. Consideracions d'higiene personal
- 2.6. Neteja i desinfecció
- 2.7. Consideracions d'higiene de caràcter general o comunitari
- 2.8. Cartells informatius

3. Detecció de possibles positius

4. Annexos

Annex 1. Serveis de vigilància epidemiològica i resposta a emergències de salut pública i serveis territorials i Servei d'Urgències de Vigilància Epidemiològica de Catalunya (SUVEC)

Annex 2. Documents de referència i consulta

1 Introducció

Les empreses alimentàries, han estat establiments designats com a essencials per al subministrament d'aliments i no han aturat les seves cadenes de producció i distribució des de l'inici de la pandèmia.

A la vegada, en un context de pandèmia i d'emergència sanitària, cal garantir la deguda protecció de la salut de totes les persones que intervenen en el sistema de producció, de manipulació i de transport de la matèria primera i dels productes elaborats.

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 facilitin a les autoritats competents contenir la propagació del virus.

D'acord amb l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), actualment no hi ha evidència que els aliments siguin una font o via probable de transmissió del coronavirus SARS-CoV-2.

Científics i autoritats de tot el món estan supervisant la propagació del virus i no hi ha hagut informes de transmissió a través d'aliments.

La transmissió del virus és per contacte directe entre persones a través de gotes procedents de les vies respiratòries de més de 5 micres o per contacte amb superfícies i altres *fomites* contaminats amb el virus; per tant, dins de l'àmbit de les indústries, cal abordar aquest problema des de la perspectiva dels riscos laborals.

És fonamental que tots els treballadors i responsables de la indústria alimentària estiguin informats i formats sobre les mesures d'higiene i d'autoprotecció; ja que, en cas contrari, hi pot haver transmissió de la COVID-19 entre persones dins de l'empresa.

La detecció precoç de les persones amb COVID-19 i la ràpida identificació i l'aïllament dels contactes estrets són fonamentals per mantenir el control de la pandèmia.

És imprescindible identificar en cada etapa el risc d'exposició al coronavirus SARS-CoV-2 i incorporar les mesures preventives per evitar-lo i, el més important, identificar els responsables de fer complir aquestes mesures. Si hi ha errors en qualsevol punt o etapa, es veurà afectada tota l'activitat i hi haurà un pèrdua de seguretat amb possible transmissió del virus.

És fonamental respectar totes les recomanacions per evitar generar cadenes de transmissió de la malaltia entre els treballadors dins de l'establiment; per tant, cal aplicar al màxim les mesures de prevenció contra el risc d'infecció per la COVID-19.

2 Mesures generals

2.1 Informació bàsica

L'operador econòmic ha d'informar i formar tot el personal sobre la malaltia, sobre les mesures de protecció i d'higiene recomanades pels organismes oficials i sobre els protocols propis de l'empresa elaborats pel servei de prevenció de riscos laborals (SPRL). És aconsellable utilitzar les infografies publicades pel Departament de Salut o per altres organismes oficials.

2.2 Organització del treball

Per evitar contagis i transmissió de la COVID-19, cal revisar els torns de treball, els processos, els espais i els circuits de tota l'empresa. Cal identificar les tasques en què serà difícil respectar la distància de seguretat i buscar possibles solucions, com ara barreres físiques i elements de separació entre persones, modificar la forma d'executar la tasca i emprar equips de protecció individual (EPI), en funció de l'avaluació de riscos laborals.

Organització del treball d'oficina

- Si és possible, cal potenciar el teletreball.
- S'ha d'organitzar les oficines perquè la distància entre els treballadors sigui de 2 metres; si no és possible, cal instal·lar pantalles separadores.
- Cal disposar de gels hidroalcohòlics a l'abast dels empleats.
- Si no es pot garantir la distància de 1,5-2 metres, cal portar mascareta (si no es poden posar pantalles separadores). És recomanable portar-la en espais tancats, si no es pot garantir una bona renovació de l'aire a les oficines, encara que hi hagi una distància de seguretat.
- S'ha d'intensificar la desinfecció dels estris i equips de contacte directe amb les mans (teclats, sobretaula, fotocopiadores, estris de sobretaula, etc.).

Organització del treball en planta

- Cal evitar tant com es pugui el contacte directe entre treballadors; com més treballadors es relacionin entre ells més possibilitat de contacte i transmissió hi haurà, si hi ha un portador simptomàtic o asimptomàtic.
- Cal conèixer la distribució dels equips de treballadors que ocupen cada torn i mantenir-la actualitzada per saber en cas de contagi quins han compartit espais.
- Cal afavorir la sectorització de zones o espais al màxim possible, perquè els estris de treball, estris de neteja, etc. no constitueixin un focus de propagació de la malaltia entre zones diferents.
- S'han d'identificar visualment (marques, colors, sentit de pas, etc.) els circuits de pas de treballadors i mercaderies.
- Cal procurar adaptar i flexibilitzar els torns i horaris d'entrada i sortida de la feina i els canvis de torn per facilitar les entrades i sortides i afavorir els desplaçaments esglaonats.
- Cal potenciar la sectorització dels treballadors delimitant i assignant zones de treball per evitar al màxim la mobilitat de treballadors entre zones i limitar els contactes.
- S'han d'organitzar els períodes de descans de la cadena de producció per garantir la distància de seguretat en les zones de descans.
- En les zones comunes (vestidors, menjadors, zones de descans i serveis higiènics), cal assignar als diferents equips de treballadors diferents horaris d'ús, i cal netejar i desinfectar aquestes zones després de l'ús de cada equip o torn de treball.
- Les reunions s'han de dur a terme, prioritàriament, amb sistemes telemàtics. Si són reunions d'organització del treball, han d'estar limitades a llocs en els quals es permeti assegurar la distància de seguretat o s'ha de disposar de barreres o elements físics entre els llocs de treball; després d'una reunió, cal netejar, desinfectar i ventilar la sala.

Eines de treball

- Cal evitar l'intercanvi d'eines de treball; si no és possible, s'han d'higienitzar prèviament, principalment la zona per on s'agafa.
- Tant abans com després de l'ús de cada eina i estri de treball s'han d'higienitzar, especialment per les zones on s'agafen amb les mans.

2.3 Desplaçament dels treballadors

- Cal fomentar la mobilitat o desplaçament de forma individual.
- S'ha de respectar els límits d'ocupació dels vehicles i l'ús dels EPI recomanats.

2.4 Limitació de visites externes i procediment condicions d'actuació

- Cal limitar al màxim les visites externes, ja siguin empreses o particulars, i reduir-les a les que siguin estrictament necessàries per seguir amb l'activitat productiva, com el proveïment de matèries primeres i matèries auxiliars. S'ha de portar un registre actualitzat de les visites externes.
- Els visitants han d'aportar una declaració responsable en la qual han d'indicar que no presenten símptomes compatibles amb la COVID-19 i que no han estat en contacte, en els darrers 10 dies, amb persones infectades pel coronavirus SARS-CoV-2.
- L'empresa pot fer als visitants comprovacions de temperatura si ho creu convenient abans d'entrar a les seves instal·lacions; si superen els 37,3 °C no poden entrar a les instal·lacions i cal indicar-los que han de contactar amb els serveis d'atenció primària. Tampoc s'ha de permetre l'entrada a persones amb simptomatologia compatible amb la COVID-19. (Vegeu-ne els símptomes a la pàgina 5 del *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2*).
- S'han d'establir circuits diferenciats per a l'entrada i sortida d'aquest personal extern i se n'ha d'identificar l'entrada i la sortida.
- S'ha d'equipar la zona d'entrada per garantir la neteja i la desinfecció correctes del personal que accedeix a la instal·lació: gel hidroalcohòlic per desinfectar les mans, catifa amb desinfectant per al calçat, bates, mascaretes, altres equips de protecció, d'acord amb les necessitats.

- Els transportistes que vagin a carregar o descarregar s'han de quedar a la cabina del camió el màxim temps possible, i n'han de baixar únicament per obrir les portes del camió, si cal, o altres activitats imprescindibles.
- Tothom ha de seguir les mesures higièniques habituals (ús de mascareta, guants...). Abans i després de l'intercanvi de papers (albarans de recepció o expedició de mercaderies, etc.), cal rentar-se les mans (amb aigua i sabó o solucions alcohòliques) i mantenir la distància de seguretat d'1,5-2 metres o disposar de barreres o elements físics de separació.

2.5 Consideracions d'higiene personal

Tots els treballadors de l'empresa, ja siguin fixos, eventuais, de manteniment, que facin una activitat puntual o les visites, cal que preservin una correcta higiene personal, bones pràctiques higièniques, que disposin d'EPI, d'acord amb la valoració de l'SPRL.

Control de temperatura personal

- En el cas que les empreses optin per prendre la temperatura als seus empleats o visitants en arribar al lloc de treball i en finalitzar la jornada o els torns de treball, cal que es disposi d'un protocol intern que garanteixi la rigorositat d'aquesta pràctica, les condicions d'higiene i el registre diari actualitzat.
- Les persones encarregades de la presa de temperatura han de tenir EPI adequats, d'acord amb la valoració de l'SPRL basada en l'avaluació de riscos laborals d'aquesta activitat. Han de disposar de gel hidroalcohòlic per desinfectar-se les mans al lloc de treball.
- Atès que en aquests moments l'evidència científica ha arribat a la conclusió que les persones infectades però asimptomàtiques poden contagiar la malaltia, el fet que no es detecti febre no garanteix totalment que les persones que accedeixin al centre de treball no puguin contagiar la COVID19.

Higiene adequada

- Els treballadors han de mantenir una bona higiene personal i una higiene de mans freqüent i adequada (rentat amb aigua i sabó o solucions hidroalcohòliques, almenys durant 40 segons), especialment després del contacte directe amb persones, màquines, superfícies, eines i objectes d'ús comú i abans de posar-se guants i després de retirar-los. S'ha d'extremar el rentat de mans freqüent perquè les mans poden tenir contacte amb superfícies contaminades.
- S'ha de disposar de dispensadors de gel hidroalcohòlic en punts estratègics on l'accés a un rentamans no sigui factible.

Material de protecció

Cal disposar d'EPI i dotar el personal amb aquests equips d'acord amb les avaluacions de riscos efectuades pels SPRL i les recomanacions de l'autoritat sanitària.

- D'acord amb les tasques de cada empleat i la probabilitat de risc de contagi entre els empleats, en les diferents seccions de l'empresa (recepció, oficines, manipulació, transformació, emmagatzematge, etc.), s'ha de disposar, d'acord amb les indicacions del responsable de riscos laborals, dels EPI adequats a cada cas (bates, pantalons, granotes, gorres, burques, mascaretes, guants, pantalles protectores, ulleres, etc.). Les mascaretes han de cobrir la boca i el nas, s'han de poder canviar sempre que sigui necessari i, especialment, quan l'estructura estigui danyada o trencada. Cal recordar que l'ús de guants ha de ser una pràctica molt higiènica perquè no es creï una falsa seguretat; per això, cal rentar-los cada vegada que sigui necessari d'acord amb les operacions que dugui a terme l'empleat, tal com es fa amb les mans.
- S'han d'adoptar totes les mesures organitzatives per assegurar la distància de seguretat i les mesures higièniques; ara bé, si les distàncies no es poden garantir, cal aplicar mesures col·lectives (com ara mampares, cortines transparents o altres) i, finalment, s'han de valorar els EPI que siguin necessaris si les mesures anteriors no són suficients. Cal proposar mesures de protecció personal complementàries per reforçar les mesures anteriors (ulleres o pantalles facials, etc.).

- Quan no es pugui garantir la distància de seguretat, el material de protecció s'ha de complementar amb ulleres o pantalles facials, etc. En alguns d'aquests casos, també es pot valorar la necessitat d'equipar la zona de treball amb mampares o altres elements que garanteixin una millor separació entre empleats per augmentar-ne la protecció.
- D'acord amb la valoració dels SPRL, s'ha de determinar l'ús dels diferents tipus de mascaretes en la prevenció de l'exposició al SARS-CoV-2 (mascareta quirúrgica, les mascaretes FFP2 o les FFP3).
- En cas que per motius funcionals i de producció la distància de separació no es pogués respectar, cal dotar el personal afectat d'un reforç de mesures de protecció individual, com ara pantalles protectores, ulleres, etc. Aquesta situació ha de quedar recollida i descrita per a cada lloc de treball afectat al protocol de seguretat de la empresa (localització del lloc, mesures extremes de protecció, etc.).
- Les empreses han de portar un registre actualitzat dels EPI lliurats a cada empleat.

Hàbits d'higiene personal

Cal reforçar els missatges següents:

- Cal evitar tocar-se la cara (ulls, nas i boca).
- En tossir o esternudar, s'ha de cobrir la boca i el nas amb un mocador d'un sol ús i tot seguit llençar-lo a la paperera amb tapa d'accionament no manual i fer rentat de mans, o bé tossir a la cara interna de colze.
- S'ha d'evitar els hàbits socials, com ara encaixades de mans, abraçades, petons o qualsevol contacte físic; també s'han d'evitar els contactes directes o estrets.
- Cal fer una dutxa diària completa.
- Quan es faci ús dels inodors, es recomana tancar-ne la tapa abans de la descàrrega de l'aigua de la cisterna.
- Cal fer un rentat de mans a la sortida dels serveis higiènics.
- S'ha de desinfectar amb freqüència el telèfon mòbil, les ulleres i altres objectes personals d'ús freqüent.

Rentat de mans

El gel hidroalcohòlic no substitueix el rentat de mans. En el cas dels manipuladors d'aliments, el rentat ha de durar, aproximadament, 40 segons i s'ha de fer, en tot cas:

- Abans de començar a manipular els aliments.
- Després d'anar al vàter.
- Després de tossir, esternudar o mocar-se.
- Abans de menjar.
- Després de manipular deixalles o escombraries.
- Després d'embrutar-se les mans.
- Abans de posar-se els guants i immediatament després de treure'ls, en el cas que del personal que en porti.

Tan important és el rentat de mans com eixugar-les; preferentment amb tovalloles de paper d'un sol ús.

2.6 Neteja i desinfecció

- La supervivència dels coronavirus humans en les superfícies pot ser molt variable depenent del material de la superfície (d'entre 2 hores i 9 dies). És recomanable que s'intensifiquin els procediments de neteja i de desinfecció habituals que es duen a terme a les plantes de producció.
- Aquestes actuacions de neteja i de desinfecció han d'incidir especialment en tots aquells elements o zones que poden implicar més contacte amb les mans. En cas de presència de persones amb sospita de malaltia respiratòria causada pel SARS-CoV-2 o que efectivament la tenen, cal reforçar les actuacions de desinfecció en tots aquests espais i estris.
- Cal portar el corresponent registre diari del compliment del pla de neteja i desinfecció, fent un esment especial de les actuacions de reforç per la COVID-19.

Pautes generals de neteja i de desinfecció

La neteja dels espais és fonamental i sempre s'ha de fer prèviament a les actuacions de desinfecció. Permet eliminar la brutícia i la matèria orgànica de les superfícies i, si no és eliminada, pot interferir amb els desinfectants i minimitzar-ne l'eficàcia. Els desinfectants, en canvi, destrueixen o inactiven els microorganismes.

- Per a la neteja es poden usar els detergents tensioactius que s'utilitzen habitualment en el local, que s'han d'aplicar en la concentració i condicions d'ús que indiqui l'etiqueta de cada producte. Els elements i estris usats per fer aquestes actuacions (baïetes, pals de fregar) cal que es netegin i desinfectin periòdicament.
- La periodicitat de la neteja i de la desinfecció i el tipus d'actuacions concretes que es facin es determinen en funció de les característiques i l'estat de cada establiment, zona o elements, la presència o no de casos sospitosos, probables i confirmats de COVID-19, i tenint en compte també l'activitat, ús, ocupació i instal·lacions o objectes que hi hagi en cada zona o espai.
- S'ha d'intensificar la neteja dels lavabos abans d'iniciar la jornada, després de les pauses, després de cada torn i al final de la jornada. Quan es faci ús dels inodors, es recomana tancar la tapa abans de la descàrrega de l'aigua de la cisterna.
- A més, és important garantir la ventilació adequada de tots els espais i locals, natural quan sigui possible, abans de la jornada laboral i, especialment, després de la jornada.
- En el cas dels sistemes de ventilació o climatització, cal aconseguir una ventilació general forçada que proporcioni una renovació d'aire del 100%, sense recirculació.

2.7 Consideracions d'higiene de caràcter general o comunitari

- Els titulars, encarregats o responsables de l'empresa són els encarregats de supervisar els procediments de manipulació dels aliments, el control de les mesures d'higiene i el compliment de les mesures per evitar contagis entre els treballadors.
- Les diverses zones s'han d'equipar adequadament per garantir una neteja i desinfecció correctes: a l'accés als vestidors hi ha dispensadors de gel hidroalcohòlic i catifes amb desinfectant per al calçat, els rentamans disposen de tot el material necessari per a una higiene de mans correcta, etc.

- S'ha de revisar el pla de neteja i desinfecció de l'establiment i s'ha d'adaptar a les necessitats actuals per evitar la transmissió de la COVID-19. S'ha d'identificar tant les zones com els equipaments que per l'ús compartit que tenen necessiten més freqüència de neteja o desinfecció (baranes de les escales, poms de portes, taquilles de treball, cortines de separació de lames, manetes d'obertura de cambres, carros, taquilles, vestuaris, lavabos, etc.). Cal posar una atenció especial a les zones compartides com ara vàters, zones on es fa el descans, etc. També són importants les zones que habitualment són utilitzades per diversos treballadors i els equipaments que s'hi usen; per exemple, on són els dispositius per a la neteja i desinfecció dels ganivets que poden ser compartits per diversos treballadors, on es renten les botes, etc.
- Cal higienitzar permanentment els equips i eines d'ús comú (mànegues d'aigua, equips per esmolar ganivets, etc.), com també les superfícies que puguin ser susceptibles d'afavorir la transmissió de la COVID-19.
- S'ha d'establir un procediment sistemàtic de neteja de mans a la sortida dels vestuaris i serveis higiènics abans d'accedir a la zona de preparació, manipulació d'aliments.
- S'ha d'intensificar la ventilació dels establiments en totes les zones diverses vegades al dia, si és possible amb ventilació natural; si no és possible perquè hi ha ventilació mecànica, cal augmentar la renovació d'aire.
- Cal garantir suficient roba de treball exclusiva o d'un sol ús, com també la neteja i higienització d'aquesta roba.

2.8 Cartells informatius

S'han de col·locar infografies en llocs visibles del centre de treball, especialment en els llocs d'accés, els lavabos, els vestuaris, les zones de descans i els menjadors, en idiomes diferents per garantir la comprensió de missatges que recordin:

- La correcta higiene de mans.
- El manteniment de la distància de seguretat (1,5-2 metres).
- La utilització correcta d'EPI (ús adequat de mascaretes i altres equipaments).
- La neteja, desinfecció i ordre dels d'EPI reutilitzables (on i com guardar les mascaretes, com desinfectar les pantalles facials, etc.).
- La informació sobre la infecció, la transmissió de la COVID-19, els símptomes i la prevenció.

3 Detecció de possibles positius

És molt important la detecció precoç de possibles casos i la identificació dels contactes estrets. Si el treballador ha estat o està en contacte amb alguna persona que ha estat declarada positiva per COVID-19 o amb alguna persona amb símptomes, com ara tos, febre, dificultat respiratòria o altres símptomes compatibles amb COVID-19, o bé el treballador té símptomes com ara tos, febre, dificultat respiratòria o altres símptomes compatibles amb la COVID-19, ha d'avisar l'empresa i contactar amb els serveis mèdics. (Vegeu el **Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2**)

- Si un treballador o treballadora té febre o mostra simptomatologia compatible amb COVID-19 ha de trucar al 061 o amb el centre d'atenció primària (CAP). Si es determina que és compatible amb COVID-19, se li ha de fer una PCR o un test d'antígens, segons el resultat:
 - Des del mateix moment en què se sospiti que pot tenir la malaltia ha d'anar al seu domicili i fer un aïllament domiciliari. Ha de tramitar la baixa laboral.
 - Quan es disposi del resultat de la prova, si es negativa, i es descarti la infecció i cap vincle epidemiològic, pot tornar a la feina, un cop li remetin els símptomes del procés que pateix i disposi de l'alta mèdica.
 - En cas que el resultat sigui positiu, ha de fer aïllament domiciliari, d'acord amb el procediment actualitzat que estableixen els serveis de vigilància epidemiològica i resposta a emergències de salut pública. Si empitjora, ha de trucar al 061 i contactar amb el CAP. Un cop remetin els símptomes i passats un mínim de 10 dies des de l'inici dels símptomes, pot reincorporar-se a la feina un cop tingui l'alta mèdica.
- Tots els casos confirmats són entrevistats per identificar-ne els contactes estrets. Aquests contactes són entrevistats i han de fer una quarantena domiciliària de 10 dies posteriors a l'últim contacte amb una persona infectada. En aquests casos, l'SPRL n'ha d'identificar els contactes estrets laborals, en col·laboració amb els serveis de vigilància epidemiològica territorials, que els ha d'indicar que han de fer quarantena domiciliària durant 10 dies.

- Els SPRL han d'elaborar el cens de contactes estrets de l'entorn laboral dels casos, emplenar l'annex 4 "Notificació de contactes del coronavirus SARS-CoV-2", que figura en el *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2* i l'han d'enviar per correu electrònic al servei de vigilància epidemiològica territorial corresponent (annex 1), amb còpia al Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral (SCASL).
- Totes les persones que el sistema sanitari hagi identificat com a casos o com a contacte estret de casos han de fer un aïllament (casos) o quarantena domiciliària (contactes estrets), i disposar de la baixa laboral corresponent.
- Si els habitatges particulars no reuneixen les condicions necessàries per a un aïllament correcte, ho ha de comunicar al CAP.

Proves diagnòstiques per part de les empreses

Des del 21 de juny de 2020, moment en que va finalitzar l'Estat d'Alarma, les empreses no han de demanar cap autorització sanitària per a la realització o compra de proves diagnòstiques per a la COVID-19, ja que la Resolució SLT/936/2020 està sense efecte.

- L'empresa, a partir del seu SPRL, s'ha de coordinar amb els serveis de vigilància epidemiològica i resposta a emergències de salut pública del seu àmbit territorial (annex 2) per notificar els casos sospitosos i/o confirmats per tal de dur a terme les mesures de control, la realització de la PCR de confirmació i les actuacions de detecció de contactes, d'acord amb els procediments epidemiològics vigents. La notificació s'ha de fer enviant per correu electrònic, al servei de vigilància epidemiològica corresponent, l'annex 2 "Enquesta de notificació de casos de COVID-19" degudament emplenat i amb còpia al Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral (SCASL). L'annex figura en el *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2*.

- L'empresa ha de portar un registre actualitzat dels resultats dels controls realitzats.
- En cas que les proves diagnòstiques per a la detecció de la COVID-19 es portin a terme per part de les empreses, sempre se seguirà allò indicat al "Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2" i a la "Guia d'actuació i col·laboració dels serveis de prevenció de riscos laborals per fer front a la pandèmia de COVID-19".

4 Annexos

Annex 1. Serveis de vigilància epidemiològica i resposta a emergències de salut pública i serveis territorials i Servei d'Urgències de Vigilància Epidemiològica de Catalunya (SUVEC)

Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública

C. Roc Boronat, 81-95 (edifici Salvany)

08005 Barcelona

Telèfons: 935 513 693 / 935 513 674

Servei d'Urgències de Vigilància Epidemiològica de Catalunya (SUVEC)

Telèfon: 627 480 828

(Laborables a partir de les 15 hores i les 24 hores el cap de setmana i els festius.)

Agència de Salut Pública Barcelona

Servei d'Epidemiologia (Barcelona ciutat)

Pl. Lesseps, 1

08023 Barcelona

Telèfon: 932 384 545

mdo@aspb.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública al Barcelonès Nord i Maresme

C. Roc Boronat, 81-95 (edifici Salvany)

08005 Barcelona

Telèfon: 935 513 727

uve.bnm@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública a Barcelona Sud

C. Feixa Llarga, s/n, 3a pl.

Antiga Escola d'Infermeria Hospital Universitari de Bellvitge

08907 l'Hospitalet de Llobregat

Telèfon: 932 607 500 (ext. 2208-2558)

bacelonasud@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública al Vallès Occidental i Vallès Oriental

Ctra. Vallvidrera, 38

08173 Sant Cugat del Vallès

Telèfon: 936 246 432/33

epi.valles@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública a la Catalunya Central

C. Muralla del Carme, 7, 5a pl.
08241 Manresa
Telèfons: 938 753 381 / 938 726 743
uvercc@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública a Girona

Pl. Pompeu Fabra, 1 (edifici de la Generalitat)
17002 Girona
Telèfon: 872 975 666 / 872 975 565
epidemiologia.girona@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública a Lleida i Alt Pirineu i Aran

C. Alcalde Rovira Roure, 2
25006 Lleida
Telèfon: 973 701 600/634
epidemiologia.lleida@gencat.cat

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública al Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre

Av. Maria Cristina, 54
43002 Tarragona
Telèfons: 977 249 613 / 977 249 625
epidemiologia.tarragona@gencat.cat

Unitat de Vigilància Epidemiològica de la Regió Sanitària Terres de l'Ebre

Pl. Gerard Vergés, 1
43500 Tortosa
Telèfon: 977 495 512
epidemiologia.ebre@gencat.cat

Annex 2. Documents de referència i consulta

Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2. Barcelona: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública; 2020. Disponible a:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/procediment-actuacio-coronavirus.pdf

Guia d'actuació i col·laboració dels serveis de prevenció de riscos laborals per fer front a la pandèmia de COVID-19. Barcelona. Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral. 2020. Disponible a:

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/4802>

[COVID-19 i seguretat alimentària: orientacions per a les empreses alimentàries]. Roma: World Health Organization; 2020. Disponible a:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/covid-19-i-seguretat-alimentaria-orientacions-per-a-les-empreses-alimentaries/

Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries: mesures per a la contenció de la transmissió de COVID-19. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2020. Disponible a:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-dhigiene-per-a-empreses-alimentaries/

Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus: mesures de contenció de la transmissió de COVID-19. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2020. Disponible a:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-dinstallacions-en-empreses-alimentaries-per-a-la-prevencio-de-coronavirus-/

Higiene de mans: tècnica del rentat de mans amb sabó [cartell]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible a:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/rentat-de-mans-sabo.pdf

Quatre normes per preparar aliments segurs [tríptic]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2008. Disponible a:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Consells-recomanacions/Consells_generals/4_normes/4normes_catala.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: l'aigua de consum humà [fullet]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible a:
https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/aigua-consum-huma.pdf

Consells per als treballadors

Consells per quan torneu a casa des de la feina [cartell]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible a:
http://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/desconfinament-tornar-casa.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: neteja i desinfecció a les llars [fullet]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible a:
https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/neteja-i-desinfeccio-llars.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: recomanacions per anar a fer la compra d'aliments [fullet]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible a:
http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-per-anar-a-la-compra_COVID-CAT.pdf

Aïllament domiciliari [fullet]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible a:
https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/consells-aillament-domiciliari.pdf

Consells per a persones que estan en aïllament domiciliari [cartell]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible a:
https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/4752/consells_%20persones_que_estan_a%c3%aflament_domiciliari_2020_ca.pdf?sequence=5&isAllowed=y