

# **Recomanacions per a les donacions d'aliments**

## **Mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19**

**Agència Catalana de Seguretat Alimentària**

10 de juliol del 2020

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19, es recomana que els centres que facin donacions d'aliments segueixin les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció de la malaltia que les autoritats competents vagin facilitant per contenir la propagació del virus.

També cal tenir en compte altres recomanacions específiques en funció del tipus de servei que es doni a les persones usuàries. Aquestes recomanacions són complementàries a les bones pràctiques per garantir la seguretat alimentària que es prenen habitualment:

- Es recomana **no entrar en contacte directe amb els proveïdors d'aliments** ni amb els seus vehicles. Cal establir un sistema d'entrega en el qual el procés de descàrrega que facin els proveïdors i el de recollida que facin els manipuladors de la cuina es dugui a terme en moments diferents. En tot cas, s'ha de garantir una distància d'almenys un metre entre les persones.
- Si es reben productes envasats, es recomana **retirar l'envàs en una zona o taula diferent de la que s'utilitzi per manipular els aliments**. La persona que manipuli aquests envasos tot seguit haurà de rentar i desinfectar les superfícies, i també les seves mans.
- **Els vegetals que s'hagin de coure només caldrà netejar-los correctament**, ja que la cocció posterior garantirà la destrucció del virus i d'altres contaminants biològics que hi pugui haver.
- Cal **extremar i incrementar la freqüència de la neteja i la desinfecció de totes les instal·lacions**, incloses superfícies i mobiliari de les zones com vestuaris, menjador o àrees de descans, manetes de les portes, teclats, altres punts que es puguin contaminar fàcilment i, especialment, els lavabos. Els productes i dosis que es poden utilitzar, un cop les superfícies estiguin netes, són els següents: una solució de lleixiu (20 ml de lleixiu per litre d'aigua) o d'alcohol de 70° o de peròxid d'hidrogen al 0,5 % en totes les superfícies que s'hagin tocat.
- El personal de cuina, en arribar al centre, ha de **rentar-se les mans** i, a continuació, canviar-se la roba i el calçat, que serà d'ús exclusiu. La roba de treball s'ha de canviar diàriament. Tot el personal s'ha de rentar les mans sovint amb aigua calenta i sabó durant 20 segons (*vegeu el vídeo del rentat de mans*). Com a sistema addicional de desinfecció al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- **Quan s'esternudi o tussi**, cal tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús, llençar-los i rentar-se les mans de seguida. S'ha d'evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris. Cal rentar-se minuciosament les mans cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada.
- **Cal fer servir mascaretes**: assegureu l'ús correcte i manteniment de les **mascaretes** del vostre personal, atès que s'hi van concentrant secrecions respiratòries; 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.
- **S'ha d'evitar tocar-se els ulls, el nas i la boca. Cal mantenir en tot moment una distància d'almenys un metre entre les persones.**
- Qualsevol persona que presenti **síntomes respiratoris o febre** ha de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- Per evitar que es contaminin, **les bosses enllestides per lliurar s'han de mantenir en un espai allunyat del punt d'entrega** (per exemple, en una taula propera a la persona que les lliurarà) fins al moment que s'hagin de lliurar a la persona usuària.
- L'**entrega del menjar**, si és possible, s'ha de fer en un espai ventilat (preferiblement al carrer, a l'entrada del centre, etc.). guardant una distància d'almenys un metre amb la persona usuària.
- S'han d'adoptar mesures perquè **les persones usuàries mantinguin una distància entre elles d'un metre com a mínim**. Per exemple, es podria organitzar un horari ampli per evitar cues, col·locar un rètol indicatiu o marcar a terra la distància que hi ha d'haver entre les persones.
- En el **repartiment domiciliari** convé valorar la possibilitat de portar aliments per a més d'un dia, per minimitzar les sortides i els contactes entre persones. És recomanable deixar el menjar en bosses de plàstic a la porta dels domicilis i respectar sempre la distància entre persones d'almenys un metre.
- **Totes les superfícies dels vehicles** de transport d'aliments i les manetes de les portes, en acabar la jornada, i sempre que es consideri necessari, **s'han de netejar i desinfectar**.
- És recomanable que **els repartidors disposin d'equips de protecció individual**. Si es disposa d'alcohol de 70° o d'un gel hidroalcohòlic, podeu usar-lo després de cada lliurament.