



RECOMANACIONS PER A LA PREVENCIÓ DE LA COVID-19 PELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ QUE REALITZIN REPARTIMENT A DOMICILI (*)

Versió 20/04/20

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de COVID-19, **la recomanació pels professionals dels establiments de restauració és seguir:**

- Les normes generals de seguretat alimentaria
- Les normes de prevenció de la malaltia que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Important: Qualsevol persona que presenti símptomes respiratoris o febre ha de romandre a casa i no acudir al lloc de treball, ha de trucar al 061 per seguir les instruccions fixades per les autoritats sanitàries.

Cal tenir en compte les següents **recomanacions específiques per l'activitat d'elaboració de menjars preparats:**

- **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.
- **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. Com a sistema addicional de desinfecció al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- **Evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació** com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres



estris. Cal fer un rentat de mans minuciós cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada o bé utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.

- **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.**
- **Utilitzar guants i mascareta higiènica o quirúrgica**, cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, atès que s'hi van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Per aquest motiu cal tenir una cura especial quan es manipulin i es retirin. A més, s'han d'anar canviant amb una freqüència suficient per mantenir-les seques.
- **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.
- Per evitar que es contaminin, les bosses enllestides per servir s'han de mantenir en un espai allunyat de la cuina (per exemple, en una taula propera a la zona d'accés del repartidor).
- **Realitzar una ventilació adequada dels espais** de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic.
- **Mantenir una distància prudencial entre les persones**, tant amb clients com amb la resta de treballadors, de entre 1 i 2 metres.
- Treballar per torns i rotar els empleats.
- Netejar i desinfectar diàriament tota la indumentària de treball entre 60/90°C
- **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, i els mitjans de transport, contenidors o bosses isotèrmiques. Netejar i desinfectar després de cada torn.

Revisar els plans de neteja i desinfecció de tots els espais per assegurar que el procés de desinfecció de superfícies potencialment contaminades (tot allò que les persones toquen de forma rutinària: botons datàfon, telèfon, bolígrafs, poms, interruptors, baranes, mostradors, aixetes, superfícies de treball, mitjans de transport, contenidors i receptacles, etc.) es realitza de forma adequada i amb la major freqüència possible segons els mitjans disponibles. Aquestes superfícies accessibles s'han de netejar i desinfectar amb cura.



Procés de neteja i desinfecció.

- Cal **netejar amb un detergent neutre**, i esbandir-lo.
- **Aplicar un desinfectant**, es recomana l'ús d'hipoclorit sòdic a 0,1% (si s'utilitza **lleixiu domèstic** de 37 g Cl/l, caldrà posar 30 ml de lleixiu per 1 litre d'aigua, sempre amb **aigua freda**). Cal llegir l'etiqueta del lleixiu per saber la concentració de g Cl/l, adjuntem taula per calcular els ml de lleixiu per litres d'aigua.

ml hipoclorit per obtenir una solució de 0,1%					
Volum d'aigua	Concentració d'hipoclorit sòdic (g clor /L aigua)				
	35	40	45	50	55
1	30	25	23	20	19
2	60	50	46	40	38
3	90	75	69	60	57
4	120	100	92	80	76
5	150	125	115	100	95
10	300	250	230	200	190
15	450	375	345	300	285
20	600	500	460	400	380
Concentració final 0.1%					

- Per fer la neteja i desinfecció cal disposar de **l'adequat equip de protecció** (guants i mascaretes).
- Els equips o aparells, que no es puguin desinfectar amb lleixiu, es poden desinfectar amb un **gel hidroalcohòlic** o una **solució d'alcohol al 70%** (en cas de disposar d'alcohol al 96%, es pot diluir: 70 ml d'alcohol amb 30 ml d'aigua).
- En el cas d'utilitzar **altres productes desinfectants**, cal que estiguin homologats i seguir les instruccions del fabricant que indica a les fitxes tècniques i de seguretat del producte.

En cas de fer repartiment a domicili, cal tenir en compte les següents **recomanacions específiques pel repartiment a domicili:**

- **Evitar la contaminació dels menjars preparats. Tots els menjars preparats es lliuraran degudament protegits** per evitar qualsevol contaminació, per tant es lliuraran envasats.
- **Garantir la cadena de fred** en cas de servir menjars preparats refrigerats, les temperatures de sortida hauran de ser inferiors o iguals a 8°C. El temps màxim de trasllat dels productes refrigerats mai pot ser superior a dues hores. Els productes congelats es repartiran en menor



temps possible, utilitzant bosses isotèrmiques. El temps màxim de trasllat dels productes congelats mai pot ser superior a dues hores.

- **Garantir el servei de menjars en calent**, les temperatures de sortida hauran de ser superiors o igual a 65°C i el trasllat no haurà de superar les dues hores fins que arribi a destinació.
- **Garantir la higiene personal i bones practiques:**
 - El personal que realitza el repartiment a domicili ha de **rentar-se les mans sovint**, incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. És recomanable facilitar als repartidors un **sistema de desinfecció a base d'un gel hidroalcohòlic o d'alcohol al 70%** o per possibilitar la higiene freqüent de les mans després de cada lliurament.
 - **Evitar la contaminació creuada entre els menjars preparats envasats i productes no envasats** i qualsevol font de contaminació com, per exemple, les pròpies mans, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris.
 - Es facilitarà als treballadors **equips de protecció individuals (guants i mascareta higiènica o quirúrgica)**. Els guants i les mascaretes poden ser un focus de contaminació, ja que amb el seu ús es van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- **Evitar el contagi entre els repartidors i repartidors i clients:**
 - L'entrega del menjar, si és possible, s'ha de fer en un espai ventilat (preferiblement al carrer, a l'entrada del domicili, etc.) guardant una distància d'almenys un metre amb el client.
 - És recomanable deixar el menjar en bosses de plàstic a la porta dels domicilis i respectar sempre la distància entre persones d'entre 1 i 2 metres.
 - Es recomana el pagament previ al realitzar la comanda o utilitzar el datàfon.
 - Les empreses que realitzin aquesta activitat hauran de garantir que els repartidors, quan esperen les comandes per repartir respecten la distància entre persones de entre 1 i 2 metres a la cua.
- **Extremar la neteja i desinfecció dels mitjans de transport, i dels contenidors i receptacles** (veure apartat procés de neteja i desinfecció), en acabar la jornada, i sempre que es consideri necessari.



(*) Recomanacions extretes de:

- "Guia de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial del Ministerio de Sanidad".
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas__practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf
- Recomanacions per empreses alimentàries. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/