



Coronavirus: mesures preventives

Consells per als establiments d'alimentació

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de COVID-19, la recomanació per a establiments del sectors alimentari oberts al públics és seguir les normes generals de seguretat alimentaria i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Cal tenir en compte les següents recomanacions específiques per a establiments del sector alimentari amb servei directe al públic:

- **Rentar-se les mans sovint**, incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús. Com a sistema de desinfecció addicional 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 minucios 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.
- Si s'utilitzen **guants o mascaretes** cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Tapar-se la boca i el nas amb **mocadors d'un sol ús** en esternudar i rentar-se les mans de seguida.
- Les persones que presentin **síntomes respiratoris o febre** han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- **Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció de tot l'establiment**, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els taulells, els agafadors dels carros de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- En els establiments amb règim d'**autoservei** és recomanable facilitar als clients, a l'entrada de l'establiment, un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene de les mans.
- Posar a disposició de la clientela **guants per agafar qualsevol aliment no envasat** (fruita, verdura, pa,...) i verificar que es respecti aquesta recomanació.
- 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, d'entre 1 i 2 metres.
- **Reduir l'aforament** per poder mantenir distàncies d'entre 1 i 2 metres.
- És recomanable **ordenar les cues a l'exterior** de l'establiment per mantenir la distància de seguretat.