



MESURES I RECOMANACIONS PER A LA PREVENCIÓ DE LA COVID-19 A LA FASE 1 PER ALS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ (*)

CONDICIONS PER A LA RECOLLIDA DE MENJARS AL MATEIX ESTABLIMENT I/O EL REPARTIMENT A DOMICILI, I REOBERTURA DE LES TERRASSES

Actualització 15/05/20

FASE 1

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

Segons l'Ordre SND/399/2020, de 9 de maig, per a la flexibilització de determinades restriccions d'àmbit nacional, establertes després de la declaració de l'estat d'alarma en aplicació de la fase 1 de el Pla per a la transició cap a una nova normalitat, **els establiments de restauració poden reobrir les seves terrasses.**

En cap cas es podrà consumir a dins dels locals. Tot i que es permet acceptar comandes que es poden fer al mateix establiment, per telèfon o per internet. En aquest cas caldrà disposar d'un espai habilitat i senyalitzat perquè els clients recullin les comandes i n'efectuïn el pagament.

Les terrasses poden ser **exteriors** amb l'autorització d'ocupació de l'espai públic o **interiors** si consten a la llicència de l'establiment. Caldrà conèixer l'aforament de l'any anterior per poder determinar el 50% d'ocupació, que realitzarà la Regidoria d'Espai Públic en les exteriors i el Departament Llicències i Disciplina en les interiors. En el cas de les terrasses exteriors l'Ajuntament pot donar permís per incrementar la superfície.

Ambdues terrasses hauran de complir la **definició de terrassa**. S'entén com terrassa, tot espai no cobert o tot espai que estant cobert estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.

Mesures d'higiene i protecció a les terrasses

- Cal respectar una distància de 2 metres entre taules.
- L'ocupació màxima per taula o agrupació de taules serà de 10 persones, respectant la distància mínima de 2 metres entre taules.
- Cal netejar i desinfectar les taules i cadires entre un client i un altre.
- Han de tenir dispensadors de gel hidroalcohòlic a l'entrada a disposició dels clients.



- Es prioritzarà la utilització de tovalles d'un sol ús, si no és possible s'hauran de rentar amb un sistema mecànic amb cicles de 60-90°C.
- Cal eliminar els productes d'autoservei, com setrilleres, portatovallons, escuradents, cendrers,... i prioritzant la utilització de monodosi o altres formats a petició del client.
- La vaixel·la, cristalleria, coberteria, tovalles i altres elements auxiliars (cendrers) s'emmagatzemaran protegits o lluny de les zones de pas de treballadors i clients.
- Cal evitar la utilització de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics propis, pissarres, rètols o altres mitjans similars.
- Disposar de papereres amb tapa i pedal que s'han de netejar com a mínim una vegada al dia.

Mesures d'ús dels lavabos

- L'ús dels lavabos està permès pels clients però la seva ocupació màxima serà d'una sola persona, excepte casos justificats.
- Es netejaran i desinfectaran com a mínim 6 vegades al dia.

Mesures d'higiene exigibles a les activitats.

- Extreure la neteja i desinfecció de l'establiment, fer especial atenció a les zones d'ús comú, les superfícies de contacte: poms portes, taules, mobles, passamans, terres, telèfons, penjadors,...i les zones privades dels treballadors. Optar per poca decoració i amb formes fàcils de netejar
- Rentat i desinfecció diari de la roba de treball, rentat mecànic en cicles de rentat de 60 a 90°C.
- Ventilar com a mínim diàriament les instal·lacions per espai de 5 minuts.
- Ús mínim imprescindible de l'ascensor o muntacàrregues.
- Es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans que evitin el contacte físic.

Mesures per al personal treballador:

- **No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:**
 - a) Els treballadors que en el moment de l'obertura de l'establiment estiguin en aïllament domiciliari per haver estat diagnosticats de COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb el COVID-19.
 - b) Els treballadors que sense tenir símptomes es trobin en període de quarantena domiciliària per haver estat en contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de COVID-19.



- Si un treballador comença a tenir símptomes compatibles amb la Covid ha de contactar amb el 061, es col·locarà una mascareta i abandonarà el lloc de treball fins que un professional sanitari avalui el seva situació.
- El titular del local haurà de proveir als seus treballadors de **mascaretes**. L'ús de mascaretes serà obligatori quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal de 2 metres aproximadament entre els propis treballadors i entre treballadors i clients (cambrers durant el servei, cuiners durant emplatat i cuinat en cru,)
- Hauran de disposar de **gels hidroalcohòlics i/o sabons** per la neteja de mans.
- Substituir el fitxatge amb empremta dactilar per altres mètodes que no puguin transmetre la Covid.

En cas de realitzar el servei de recollida de comandes a l'establiment

Han de tenir un espai habilitat i senyalitzat perquè els clients recullin les comandes i n'efectuïn el pagament.

- Si no es pot garantir la separació física caldrà instal·lar mostradors o pantalles.
- El sistema de recollida s'ha d'organitzar de forma esglaonada per evitar aglomeracions fora del local.

Mesures per als clients que vagin a recollir menjars:

- **A l'entrada de l'establiment hi haurà gels hidroalcohòlics** autoritzats en condicions d'ús.
- **A la sortida de l'establiment hi haurà papereres** amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.
- El temps de permanència en els establiments serà l'estrictament necessari per realitzar la recollida dels menjars.
- Si s'atén a més d'un client al mateix temps caldrà senyalitzar de forma clara la **distància de seguretat interpersonal de 2 metres entre clients**, amb marques al terra, o mitjançant l'ús de balises, rètols i senyalització. Un mateix treballador no podrà atendre simultàniament a més d'un client.
- En el cas de que no es pugui atendre a més d'un client amb les condicions anteriors, **l'accés a l'establiment es farà de manera individualitzada**, no permetent la permanència de més d'un client, excepte en aquells casos en que un adult vagi acompanyat d'una persona amb discapacitat, menor o major.



A més, totes aquestes mesures cal tenir en compte les recomanacions següents:

Recomanacions d'higiene personal:

- Tot el personal **s'ha de rentar les mans sovint** amb aigua calenta i sabó durant un mínim de 20 segons. Com a sistema addicional de desinfecció al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.

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

- **En cas d'utilitzar guants**, cal rentar-se i desinfectar-se les mans abans de posar-se'ls i mantenir una neteja i desinfecció dels guants acurada i freqüent, així com canviar-los amb freqüència suficient. Durant el repartiment, cal desinfectar-los amb una solució a base d'alcohol entre una entrega i una altra, sobretot si s'han tocat diners, o bé canviar-los.
- **En esternudar i estossegar protegiu-vos la boca i el nas** amb un mocador d'un sol ús, llenceu-lo i renteu-vos les mans de seguida.
- **S'ha d'evitar tocar-se els ulls, el nas i la boca.**
- **Tots els treballadors podran disposar de mascaretes com a mesura de protecció addicional, sempre que aquestes s'utilitzin correctament.** A tal efecte, caldrà tenir en compte les recomanacions sanitàries de com s'han d'utilitzar. El seu ús incorrecte poden ser un focus de contaminació, atès que amb l'ús s'hi van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir una cura especial en la seva manipulació i eliminació, no tocar-les amb les mans mentre es manipulen aliments així com substituir-les amb prou freqüència.
- Formació: **el personal ha d'estar format sobre l'ús correcte dels EPI'S (reforç practiques higièniques per evitar contaminacions encreuada).**
- **El personal de sala i de cuina** ha de canviar-se la roba en cada servei.

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 de 2 metres 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.
 - **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.
 - **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 2 metres.
 - Treballar per torns i rotar els empleats.
 - Netejar i desinfectar diàriament tota la indumentària de treball entre 60/90°C
 - **Prepareu els menjars amb la mínima antelació possible** a l'entrega.
 - **Mantingueu sempre pràctiques correctes d'higiene en la preparació i lliurament del menjar i evitau la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, poms de les portes, datàfon, mòbil, teclat, mitjà de transport.
 - **En el moment de l'envasat feu servir envasos nets i d'un sol ús** . Embosseu les comandes de manera individual per a cada client, així les manipulareu menys en el moment de l'entrega, i disposeu-les en una taula propera a la zona d'accés de la persona que hagi de lliurar-les a domicili.
 - **Respecteu les temperatures de conservació fins al moment del lliurament:** Els aliments de consum en fred s'han de conservar a una temperatura màxima de 4 °C; si s'han de consumir abans de 24 hores, a un màxim de 8 °C i 65 °C per als que se serveixen en calent.
 - **El transport s'ha de fer al més ràpidament possible**, sempre inferior a dues hores, i preferentment en bosses isotèrmiques.



- **Informeus dels ingredients del menjar preparat, en especial pel que fa als al·lèrgens.**
- **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 freda, 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.

Recomanacions específiques per al treballador o treballadora en el moment de l'entrega i/o repartiment a domicili

- **En el cas de recollida de menjars a l'establiment**, organitzeu la cua per garantir la distància de seguretat de 2 metres.
- **Mantingueu una distància de 2 metres amb altres persones** en el moment de l'entrega (la possibilitat de pagament en línia a través del web pot facilitar aquesta recomanació).
- **Porteu la factura preparada amb la comanda** des de l'establiment per manipular-la al mínim possible.
- **En el cas de repartiment a domicili extreurem 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.
- **Garantir la higiene personal i bones pràctiques:**
 - 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%** per possibilitar la higiene freqüent de les mans després de cada lliurament.
 - **Es facilitarà als treballadors equips de protecció individuals.** Cal tenir en compte les recomanacions sanitàries en l'ús de les mascaretes. Tant els guants com les mascaretes poden ser focus de contaminació i és per això que és necessari canviar-los amb freqüència.
 - **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.



(*) Mesures i recomanacions extretes de:

- Ordre SND/388/2020, de 3 de maig, per la qual s'estableixen les condicions per l'obertura al públic de determinats comerços i serveis, i l'obertura d'arxius, així com per la pràctica d'esport professional i federat.
- Ordre SND/399/2020, de 9 de maig, per a la flexibilització de determinades restriccions d'àmbit nacional, establertes després de la declaració de l'estat d'alarma en aplicació de la fase 1 de el Pla per a la transició cap a una nova normalitat
- "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/

- Recomanacions ús de mascaretes:

<https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/recomanacions-us-mascaretes.pdf>