

Recomanacions per establiments del sector alimentari amb servei directe al públic

[← Torna](#)

Mesures de contenció de la transmissió de COVID-19



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

Així mateix, 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 símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- Extrepar 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 respecte 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, de 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.

Per a més informació es poden consultar el següents enllaços

- [El rentat de mans](#)
- [Informació per a ciutadania](#)