



Actualitzat 20/05/2020

MESURES I RECOMANACIONS PER A LA PREVENCIÓ DE LA COVID-19 PER ALS ESTABLIMENTS D'HOTALERIA I RESTAURACIÓ

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

Fase 1

No podran fer ús de les habilitacions de la fase 1, les persones que presentin símptomes o hagin estat diagnosticades de COVID-19 o estiguin en aïllament o període de quarantena domiciliària.

Àmbit d'aplicació i mesures d'aforament

- Es permet **l'obertura de les terrasses a l'aire lliure** amb una **ocupació màxima del 50%** de les taules i una **distància física de almenys dos metres entre taules** o agrupacions de taules. L'Ajuntament pot donar permís per incrementar la superfície.
- **Es considera terrassa a l'aire lliure**, tot espai no cobert o tot espai que, estant cobert, estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.
- **L'ocupació màxima serà de 10 persones** per taula o agrupació de taules, respectant la distància mínima de seguretat interpersonal.
- **Es podran recollir al local els productes adquirits per telèfon o en línia**, de manera esglaonada i evitant aglomeracions al local.

Mesures d'higiene i/o prevenció en el servei de les terrasses

- **Netejar i desinfectar** les taules i cadires **entre un client i un altre**.
- Es prioritzarà la **utilització d'estovalles d'un sol ús**. Si no fos possible s'haurà de canviar entre client i client i rentar-les a 60°C o 90°C.
- **Cal posar** a disposició dels clients **dispensadors de gel hidroalcohòlic** autoritzats, amb activitat virucida.
- **S'evitarà la utilització de cartes d'ús comú**, optant per l'ús de dispositius electrònics propis, pissarres, cartells o altres mitjans similars.



- **La vaixella, coberteria, cristalleria i altres estris** s'emmagatzemaran protegits o lluny de les zones de pas de treballadors i clients.
- **S'eliminaran els productes d'autoservei, com setrillers, portaescradents, portatovallons,** i altres estris similars, prioritzant monodosi d'un sol ús.

Mesures d'higiene i/o prevenció per al personal treballador

- 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 avaluï el seva situació.
- **Els treballadors hauran de disposar de gels hidroalcohòlics** o desinfectants per a la neteja de mans o, quan no sigui possible, aigua i sabó.
- La **distància entre treballador i client** serà de al menys 1 metre quan hi hagi elements de protecció o barrera, o d'aproximadament 2 metres si no hi ha aquests elements.
- En els llocs de treball **que no permetin assegurar la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament 2 metres**, els treballadors hauran d'utilitzar **obligatòriament mascaretes i altres EPI's si escau**.
- **Modificar la disposició dels llocs de treball, l'organització per torns** i la resta de condicions de treball, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat interpersonal, responsabilitat del titular.

Mesures d'higiene dels clients

- **L'ús de mascaretes serà obligatori** sempre que no es pugui garantir una distància interpersonal de 2m. **Excepte:**
 - Els menors de 6 anys i les persones que, per motius de salut justificats, els hi sigui inviable el seu ús.
 - En les activitats en les que, per la pròpia naturalesa d'aquestes, sigui incompatible el seu ús.

Mesures d'higiene exigibles a les activitats

- **Netejar i desinfectar tot l'establiment**, sobretot les superfícies de contacte més freqüents (poms de portes, mostradors, passamans, màquines dispensadores, telèfons, penjadors, carros i cistells, aixetes...), **al menys dues vegades al dia, una obligatòria al finalitzar la jornada**. Cal incloure **els vestidors, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans**.



- **Pautes de neteja i desinfecció:**
 - **Utilització desinfectants** com dilucions de lleixiu (1:50) recent preparada o de desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministerio de Sanidad, pel seu ús es respectaran les indicacions de l'etiqueta.
 - Després de la neteja, els materials utilitzats i els EPIs es rebutjaran de forma segura, i es procedirà al rentat de mans.
- Els **llocs de treball compartits per més d'un treballador** es netejaran i desinfectaran després del seu ús i/o cada torn.
- **Rentar i desinfectar diàriament la roba de treball** amb rentat mecànic en cicles de rentat de 60 a 90°C.
- **Ventilar periòdicament les instal·lacions** com a mínim diàriament per espai de 5 minuts.
- **Netejar i desinfectar els serveis higiènics**, com a mínim, sis cops al dia.
- **Els clients no podran utilitzar els lavabos**, excepte en casos d'estricta necessitat, és limitarà l'ús a una persona i després es netejaran.
- **Ús mínim imprescindible de l'ascensor o muntacàrregues.**
- **Es fomenta el pagament amb targeta** o altres mitjans que evitin el contacte físic.
- **Disposar de papereres**, si és possible amb tapa i pedal, i es netejaran al menys una vegada al dia.

Recomanacions específiques per a l'elaboració de menjars preparats

- **Evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació** com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris.
- **No servir l'aliment i tocar diners amb els mateixos guants.**
- **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.
- 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.
- **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.



- **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.
- **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.
- **Informeu dels ingredients del menjar preparat, en especial pel que fa als al·lèrgens.**
- **En cas de fer repartiment a domicili**, cal tenir en compte les següents recomanacions:
 - **Evitar la contaminació dels aliments.** Tots els aliments es lliuraran degudament protegits per evitar qualsevol contaminació.
 - **El transport s'ha de fer al més ràpidament possible**, sempre inferior a dues hores, i preferentment en bosses isotèrmiques.
 - **Respecteu les temperatures de conservació fins al moment del lliurament:** Menys de 8°C pels aliments de consum en fred i 65 °C per als que se serveixen en calent.
 - **Garantir la higiene personal i bones pràctiques:** cal rentar-se les mans sovint i facilitar als repartidors un **sistema de desinfecció a base d'alcohol o gel hidroalcohòlic** per possibilitar la higiene freqüent de les mans després de cada lliurament.
 - **Evitar la contaminació creuada entre els aliments no envasats o sense embolcall** i qualsevol font de contaminació com, per exemple, les pròpies mans, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris.
 - **Extremar la neteja i desinfecció dels mitjans de transport, i dels contenidors i receptacles**, en acabar la jornada i sempre que es consideri necessari.



Annex1. Recomanacions per al 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 (litres)	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
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).

Referències

- 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
- Ordre SND/422/2020 de 19 de maig, per la que es regulen les condicions per a l'ús obligatori de la mascareta durant la situació de crisi sanitària ocasionada pel COVID-19.
- "Guia de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial del Ministerio de Sanidad":
http://www.aecosan.mssi.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-d-e-covid-19/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/