



## PLA DE CONTINGÈNCIA

### **NORMES BÀSIQUES A SEGUIR PER A EVITAR LA TRANSMISSIÓ DE LA COVID-19 ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS**

**La transmissió del coronavirus a través dels aliments no està demostrada**, de manera que el treball amb els aliments i el seu consum són segurs respecte d'aquesta epidèmia.

El problema del coronavirus és la ràpida transmissió entre persones, que és el que es vol evitar.

Els fets que es coneixen d'aquesta transmissió són:

- S'han descrit temps d'incubació del virus (temps que passa entre contraure el virus i començar a presentar símptomes de la malaltia) d'entre 2 i 14 dies, el que facilita la seva propagació a través de gotes, mans o superfícies contaminades fins i tot **sense que la persona que el propaga tingui símptomes**.
- El coronavirus pot **persistir de manera infecciosa en superfícies** com metall, vidre o plàstic **de 2 hores fins a 9 dies**. Amb detergents i desinfectants habituals es pot eliminar.
- Temperatures baixes i humitats relatives altes també afavoreixen la persistència de virus en les superfícies (càmeres, neveres, obradors, sales fredes...).
- S'ha demostrat amb altres virus (el de la grip, per exemple) que **un contacte de 5 seg amb una superfície amb virus pot transferir el 31,6% de la càrrega viral a les mans**.
- També s'ha observat que les persones ens toquem la cara amb les nostres mans de mitjana 23 vegades per hora, amb contacte principalment amb la pell, la boca, el nas i els ulls.

#### **RECOMANACIONS GENERALS d'higiene per als establiments alimentaris:**

- Tot el personal ha de **rentar-se les mans sovint**, i incrementar-ne la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús a l'abast de tot el personal de l'empresa.
- Com a **sistema de desinfecció addicional al rentat de mans**, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- **Tapeu-vos la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús** en esternudar o tossir i renteu-vos les mans de seguida, o bé feu servir la part interna del colze per protegir-vos.
- **Eviteu la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris. Cal rentar-se les mans minuciosament 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.

#### **CONDICIONS PER A L'APERTURA AL PÚBLIC D'ESTABLIMENTS D'HOSTALERIA I RESTAURACIÓ**

1. Podran realitzar-se serveis d'entrega a domicili i mitjançant la recollida de les comandes pels clients.
2. Queda prohibit el consum dins els establiments.



3. Les comandes es realitzaran per telèfon o on line. L'establiment indicarà un horari de recollida de les mateixes evitant aglomeracions.
4. L'establiment comptarà amb un espai senyalitzat per a la recollida de les comandes, a on es farà també el pagament. Es garantirà la separació física o s'instal·laran mostradors o mampares.
5. L'establiment estarà obert al públic només durant l'horari de recollida de comandes.

#### MESURES DE PREVENCIÓ DE RISCOS PER AL PERSONAL TREBALLADOR:

1. Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball. Igualment si estan diagnosticades de COVID-19.
2. Es garantirà que tots els treballadors tinguin EPIs, almenys mascaretes. I cal tenir a disposició permanent gels hidroalcohòlics, o aigua i sabó quan no sigui possible.

#### MESURES D'HIGIENE APLICABLES ALS CLIENTS I AFORAMENT:

1. Calen dispensadors de gel hidroalcohòlics a disposició del públic a l'entrada del local.
2. A la sortida dels establiments s'ha de disposar de papereres amb tapa i pedal.
3. El temps de permanència al local per a la recollida de comandes serà l'estrictament necessari.
1. No s'atindrà a més d'un client de manera simultània, i caldrà garantir la distància de 2 metres entre clients. S'assenyalarà de forma clara la distància de 2m interpersonal entre clients, marcant-la al terra o per l'ús de balises, cartelleria i senyalització.
4. En cas que no sigui possible, es permetrà només l'entrada d'un client a la vegada.

#### CONDICIONS PER AL REPARTIMENT A DOMICILI D'ALIMENTS

1. Evitar la contaminació dels aliments
  - Tots els aliments i en especial fruites i verdures, es lliuraran degudament protegits per evitar qualsevol contaminació.
2. Garantir la cadena de fred:
  - La carn, el peix, i els productes refrigerats, es repartiran en el menor temps possible, utilitzant preferent bosses o envasos isotèrmics. 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 envasos isotèrmics. El temps màxim de trasllat dels productes congelats mai pot ser superior a dues hores.
3. 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 treballadors un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene freqüent de les mans.
  - Evitar la contaminació creuada entre els aliments no envasats o embolcallats 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, mascaretes i ulleres de protecció si és necessari). 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.

4. Evitar el contagi durant l'entrega
  - En el moment de l'entrega al domicili es respectarà la distància entre persones de 2 metres.
  - Les empreses que realitzin aquesta activitat hauran de garantir que quan esperen les comandes per repartir respecten la distància entre persones de 2 metres a la cua.

Informació elaborada a partir de:

Orden SND/388/2020 del 3 de mayo por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios (BOE número 123, del domingo 3 de mayo del 2020).

Ministerio de Sanidad y Consumo (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)

Departament de Salut (Agencia Catalana de Seguretat Alimentària).

Vilassar de Mar, 4 de maig del 2020