CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES ESTABLIMENTS RESTAURACIÓ COL•LECTIVA COMERCIAL PER A LA RECOLLIDA DE MENJARS PREPARATS I EL SERVEI A DOMICILI PER L'EMERGÈNCIA SANITÀRIA DE LA COVID-19

1. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES PERSONAL MANIPULADOR

1.1 Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball. La principal via de transmissió del virus és a través de les persones. El mateix s'ha de fer si heu estat en contacte amb alguna persona infectada pel coronavirus.

1.2 Cal tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús o amb la cara interna del colze en el moment de tossir o esternudar i posteriorment cal llençar-lo i rentar-se les mans de seguida amb aigua i sabó o bé amb solucions alcohòliques al 70%.

1.3 Tot el personal manipulador s'ha de rentar les mans amb freqüència, 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.

1.4 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.

1.5 Si s'utilitza equips de protecció individuals necessaris per evitar ser un focus de contaminació (guants, mascaretes), cal tenir cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb la freqüència necessària.

1.6 En el cas de l'ús de mascaretes, cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, atès que amb el seu ús s'hi van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. No s'han de tocar amb les mans mentre es manipulen aliments.

1.7 En el cas de l'ús de 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 la freqüència suficient.

2. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES DURANT LA MANIPULACIÓ DEL MENJAR (PREPARACIÓ I LLIURAMENT)

2.1 Cal preparar els menjars amb la mínima antelació possible a la seva entrega.

2.2 Cal seguir pràctiques correctes d'higiene durant la preparació i el lliurament del menjar per tal d'evitar la contaminació encreuada entre els productes alimentaris (mantenir separats els productes alimentaris crus dels productes cuits i/o elaborats) i també entre els aliments i qualsevol font de contaminació com poden ser objectes personals, poms de les portes, datàfon mòbil, teclat, mitjà de transport.

2.3 Tots els aliments es lliuraran degudament protegits per evitar qualsevol contaminació possible del producte. S'han de fer servir envasos nets i d'un sol ús.

2.4 Les comandes s'han d'embossar de manera individual per a cada client per tal de manipular-les el menys possible en el moment d'entrega i s'han de dipositar en una taula propera a la zona d'accés de la persona que hagi de lliurar-les a domicili.

2.5 Cal mantenir la cadena de la temperatura, ja sigui freda i/o calenta fins al moment del seu lliurament, utilitzant els mecanismes necessaris com per exemple caixes isotèrmiques. Concretament, els aliments de consum en fred s'han de conservar a una temperatura màxima de

4ºC si es consumiran abans de 24 hores. En el cas dels aliments de consum en calent, s'ha de garantir una temperatura de 65ºC.

2.6 Respecte al transport, s'ha de fer el és ràpidament possible, sempre inferior a 2 hores i utilitzant els mecanismes necessaris per garantir el manteniment de la cadena de la temperatura com per exemple bosses i/o caixes isotèrmiques.

2.7 Cal informar al consumidor per escrit dels al•lergògens que pugui presentar els menjar preparat, per exemple aquesta informació es pot incloure en l'albarà d'entrega i/o de compra.

3. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES PERSONAL MANIPULADOR EN EL MOMENT DEL LLIURAMENT AL CONSUMIDOR

3.1 En el cas del servei a domicili, cal evitar el contacte proper, és a dir, cal mantenir una distància prudencial mínima de 1,5 - 2 metres amb altres persones, en el moment del lliurament.

3.2 Cal garantir que es realitzin les mínimes manipulacions possibles i sempre cal rentar-se les mans i/o els guants amb freqüència amb solucions alcohòliques, entre una entrega i una altra, i sobretot si s'han tocat diners. I si és necessari, s'hauran de canviar els guants.

3.3 En el cas de la recollida de menjar al propi establiment, s'ha d'organitzar la cua de manera que es garanteixi la distància de seguretat de1,5 – 2 metres amb altres persones.

4. CONDICIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

4.1 Cal extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció de l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés al públic com taulells, serveis higiènics, etc.

4.2 Per a la neteja i desinfecció, és suficient utilitzar aigua i els productes detergents habituals i un cop netejat, cal utilitzar desinfectants comuns com pot ser la lleixiu i/o l'etanol. Es recomana l'ús d'hipoclorit sòdic al 0,1%, és a dir, dilució 1:50 de lleixiu després de la neteja amb un detergent neutre. En el cas de superfícies que es poden danyar si s'utilitza lleixiu, s'ha de fer servir etanol al 70% per a la seva desinfecció i sempre després de la neteja amb un detergent neutre.

4.3 Si s'utilitza lleixiu per a la desinfecció, aquesta s'ha de fer servir sempre amb aigua freda.