

# **Recomanacions d'higiene per a la recollida de menjars en bars i restaurants i el servei a domicili**

## **Mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19**

**Agència Catalana de Seguretat Alimentària**

30 d'abril de 2020

Molts restaurants estan canviant el seu sistema de funcionament per atendre les comandes específiques que els consumidors els poden encarregar per via telefònica, Internet o altres mitjans, ja sigui per servir a domicili o per recollir al mateix establiment.

En el marc de les mesures de contenció de la COVID-19, la recomanació per als establiments de restauració és seguir les normes 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.

## 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 minucios cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada i utilitzar sistemàticament estris nets i desinfectats per manipular aliments.
- **Si us trobeu malament**, amb símptomes respiratoris o febre, no realitzeu l'activitat, quedeu-vos a casa. La principal via de transmissió del virus és a través de les persones. El mateix heu de fer si heu estat en contacte amb alguna persona infectada pel coronavirus.
- **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.
- Es recomana **utilitzar mascaretes**. Tanmateix, cal tenir en compte que 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.
- **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.

## Durant la preparació i el lliurament del menjar

- 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. Seguiu les **Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció del coronavirus**.
- **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.
- **Informeu dels ingredients** del menjar preparat, en especial pel que fa als al·lèrgens. És possible que aquesta informació es pugui incloure en l'albarà d'entrega.

## Recomanacions per al treballador o treballadora en el moment de l'entrega

- Mantingueu una **distància mínima de 1,5 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 recollida de menjars a l'establiment**, organitzeu la cua per garantir la distància de seguretat d'1,5 m.