



Recomanacions per bars, cafeteries, restaurants i similars

Cal seguir les normes generals de seguretat alimentària i les recomanacions de reforç per a la prevenció pel Covid-19 establertes i les que es vagin facilitant per les autoritats sanitàries .

La tornada a la feina per part del sector minorista de bars, cafeteries i restaurants suposarà un gran esforç, però aquest sector té una gran avantatge respecte a d'altres: és coneixedor del que vol dir « seguretat» perquè ja la té en compte diàriament dins el context de la Seguretat alimentària i sap quins són els procediments o requisits per a garantir-la.

D'una manera molt semblant caldrà definir un procediment de reforç, per a la contenció de la Covid-19 en un espai on es donen plegats el risc provinent de la manipulació dels aliments i el provinent d'una interacció humana estreta que d'altra banda és l'essència d'aquest sector.

On puc trobar informació sobre la Covid-19?

Ajuntament de Reus.

<https://www.reus.cat/coronavirus>

Escola Oberta de Salut

<https://eos.reus.cat>

Generalitat de Catalunya

<https://canalsalut.gencat.cat/coronavirus>

Telèfons:

010 Ajuntament de Reus

012 per informació general ,

061 per assistència sanitària o si presenteu símptomes

112 en cas d'una emergència de salut de qualsevol altre tipus

RECOMANACIONS GENERALS

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.

Hem de tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.

Informeu-vos bé de com utilitzar-los i formeu als treballadors.

! Els guants i mascaretes en un contenidor tapat

A l'esternudar.

Tapar-se la boca i el nas amb **mocadors d'un sol ús** en esternudar i rentar-se les mans de seguida.

Si no disposem de mocadors cal fer servir la tècnica del colze.

Si algú presenta símptomes

respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.

! Si es troben malament durant l'horari laboral , cal que es posin una mascareta i vagin cap a casa.

Les recomanacions que ha de contemplar el **Pla de contenció de la transmissió de la Covid19** del vostre establiment després del confinament s'hauran d'aplicar als diferents aspectes de la vostra activitat que seguidament detallarem : a la zona de cuinat , annexes i equips de l'establiment, als treballadors, a l'organització del treball, a la recepció dels aliments/proveïdors, a l'entrada de clients i a l'organització del menjador, i a les terrasses i l'estratègia de negoci.

Cal reforçar les mesures d'higiene personal

Rentar-se les mans sovint

Incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol us. El rentat de mans es farà amb la mateixa freqüència si es porten guants.

Com a **sistema de desinfecció addicional al rentat de mans**, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol

Aquesta recomanació s'aplicarà a:

- els treballadors
- a la recepció dels aliments i la relació amb els proveïdors.
- els clients
- l'organització del menjador (cambrers, sommeliers, personal adjunt ...)
- els comerços de productes alimentaris

Si sou vosaltres mateixos o algun dels vostres treballadors qui va a comprar els aliments que després elaboreu, col·loqueu dins al medi de transport un desinfectant pel rentat de mans i després valoreu si cal fer una desinfecció extra del carretó, cotxe o furgoneta.



sempre després d'anar al Servei i d'haver tocat alguna superfície bruta o que ens genera el dubte de que s'hagi contaminat

Evitar la contaminació creuada

Entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons, o altres estris. Cal fer un rentat de mans minucios cada vegada que s'hagi tocat una superfície.

Aquesta recomanació s'aplicarà a :

- els treballadors
- a la recepció dels aliments i la relació amb els proveïdors.
- l'organització del menjador (cambrers, sommeliers, personal adjunt ...)



Encara que portis guants s'ha de fer el mateix rentat de mans minucios.

Cal aplicar mesures extremes de neteja i desinfecció

Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció

A tot l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els poms de les portes, la barra del bar, els tamborets, les taules i cadires del menjador, les taules i cadires de les terrasses, les màquines escurabutxaques, etc, i en especial els serveis higiènics.

Aquesta recomanació s'aplicarà a :

- a la zona de cuinat, annexes i equips de l'establiment
- a la zona de menjador, lavabos higiènics
- a les terrasses



A l'obrir l'establiment per primera vegada cal fer una neteja i desinfecció general de superfícies, grans equipaments (cambres frigorífiques, neveres, congeladors...), dels equips petits i de l'utilatge de la cuina i també cal fer neteja i desinfecció dels lavabos i del magatzem i zones annexes.

Altres mesures de contenció:

Realitzar una ventilació adequada

dels espais de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic.

Aquesta recomanació s'aplicarà a :

- a la zona de cuinat, annexes, lavabos*
- A l'organització del menjador



Cal prioritzar la ventilació d'aquestes estances i revisar que els filtres de cuina i lavabos estiguin nets i funcionin bé.

Reduir l'aforament

Cal poder mantenir distàncies d'entre 1 i 2 metres.

Aquesta recomanació s'aplicarà a :

- l'organització del menjador (clients, cambrers...)
- a les terrasses

L'aplicació d'aquest punt és el que resulta més difícil per tornar a posar en marxa els establiments. Fem les següents consideracions:

La reducció de l'aforament s'anirà relaxant en funció de com vagi l'evolució de la pandèmia.

Es pot combatre amb la venda on line de menjar preparat, cosa que una vegada posada en marxa pot quedar consolidada.

Es pot combatre amb l'ampliació de torns i horaris d'apertura.

Mantenir una distància prudencial

Entre les persones, tant amb clients com amb la resta de treballadors i proveïdors de entre **1 i 2 metres**.

Aquesta recomanació s'aplicarà a :

- els treballadors

Si l'aplicació d'aquesta recomanació resulta complicada caldrà aplicar EPIS, o considerar algunes alternatives aplicables o no, com per exemple:

- Entrades i sortides esglaonades dels treballadors (evitem que es trobin tots a la vegada a l'entrada, als vestidors ...)
- Dividir l'equip de treball, això minva el risc de que si hi ha un problema l'establiment hagi de tancar.
- Organitzar el treball en la mesura del possible a hores diferents .

- a la recepció dels aliments i la relació amb els proveïdors.

Evitar que els proveïdors entrin a l'establiment : col·locar una taula o punt de recepció que es desinfectarà després d'haver lliurat els aliments, fer servir el nostre bolígraf per signar l'albarà...

- a l'organització del menjador (cambres, sommeliers, personal adjunt ...)
- a les terrasses

Mesures complementàries

- No servir plats als clients per a compartir.
- Evitar el règim d'autoservei .
- Sempre i sobretot des del vostre lloc de treball s'han d'aplicar **criteris de prudència, racionalitat i tranquil·litat**, i així s'ha de transmetre als vostres clients.
- Cal tenir una actitud **de responsabilitat i consciència** i transmetre-la en la mesura del possible des del lloc de treball.
- Cal fer **esforçar-nos en mantenir informats i formats** a tots els treballadors. Ara específicament formació de la Covid-19.

Fem salut! 