

Recomanacions d'higiene per a empreses alimentàries

Mesures per a la contenció de la transmissió de COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

18 de març de 2020



**Generalitat de Catalunya
Departament de Salut**

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de COVID-19, la recomanació per a empreses alimentàries és seguir les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció de la malaltia que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Així mateix, cal tenir en compte les següents recomanacions específiques:

- Tot el personal ha de **rentar-se les mans sovint**, incrementant 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 .
- **Tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús** en esternudar i rentar-se les mans de seguida.
- **Evitar la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, , objectes personals, telèfons mòbils o altres estris. Cal fer un rentat de mans minucios cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada i utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.
- **Quan 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. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- **Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció** de totes les instal·lacions, incloses les superfícies i mobiliari de les zones com vestuaris, menjadors o sales de descans de l'empresa, manetes de les portes, teclats, altres punts que es puguin contaminar fàcilment, i en especial els serveis higiènics. (Veure document *Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus*).
- Realitzar una **ventilació adequada** de tots els espais.
- És recomanable facilitar als treballadors a l'entrada de l'establiment en diferents punts de fàcil accés, d'un **sistema de desinfecció a base d'alcohol** per possibilitar la higiene freqüent de les mans.
- S'ha d'establir un **procediment sistemàtic de neteja de mans** a la sortida del vestuari i serveis higiènics abans d'accedir a la zona de preparació, manipulació d'aliments.
- Per minimitzar el risc de contagis cal compartimentar, dins del possible, els diferents processos i línies de producció garantint que **el personal només circula i roman en els espais que té assignats**.
- **Evitar aglomeracions** en zones de descans, menjadors, vestuaris, zones d'accés, etc., garantint ventilació i una distància d'un o dos metres entre persones. Fer una neteja de vestuaris i zones de descans i menjador després de cada torn.

- **Organitzar els processos de treball** de manera que el personal pugui mantenir una distància prudencial d'entre 1 i 2 metres.
- **Les persones que presentin símptomes** respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.