



OBERT

**GUIA TÈCNICA PER A LA REOBERTURA
DELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
COVID-19**



Govern d'Andorra

PROPÒSIT I EXTENSIÓ D'AQUESTA GUIA D'ACOMPANYAMENT

Aquesta guia busca ajudar els bars i restaurants que s'estan preparant per reprendre l'activitat, oferint la direcció necessària perquè la reobertura de les zones de consum dels seus locals tinguin una garantia de seguretat més gran per als seus treballadors i clients.

Ens trobem en una situació sense precedents enfront de la situació d'emergència sanitària causada pel coronavirus SARS-CoV-2.

Som conscients que no tots els establiments de restauració són iguals, que s'hauran d'adaptar avaluant les seves circumstàncies particulars i que l'escenari per a la represa de l'activitat pot ser molt variable.

! És important tenir en compte que aquestes recomanacions són un punt de partida i caldrà completar la guia amb totes les mesures legals que l'autoritat competent pugui determinar en cada moment, en funció de la fase de reobertura i de l'evolució de la pandèmia.



MESURES GENERALS

Els bars i restaurants són experts en el maneig segur dels aliments i en els procediments de neteja i desinfecció.

Si a les mesures obligatòries reglamentàries hi afegim l'aplicació de les recomanacions que apareixen en aquesta guia, tenint en compte el que en cada moment decreti el Govern en relació amb la COVID-19, podrem aconseguir un procés de reobertura que compti amb la confiança dels consumidors.



En l'actualitat la normativa sanitària vigent, entre moltes altres mesures, exigeix als establiments de restauració:

- ✔ Prohibir l'entrada d'empleats malalts als locals de treball.
- ✔ Establir procediments estrictes de rentada de mans (incloent-hi com i quantar-se les mans).
- ✔ Definir protocols documentats i reforçar la formació en pràctiques per a la neteja i desinfecció de superfícies (vegeu-ho més endavant).
- ✔ Disposar d'una formació en higiene alimentària degudament acreditada de tot el personal manipulador.
- ✔ Prohibir de fer servir draps de roba per eixugar-se les mans i per la netejar superfícies.
- ✔ Protegir tots els aliments de l'abast del públic amb vitrines exposidores, mampares en els bufets i/o barreres de distanciament.
- ✔ Desinfectar obligatòriament la vaixela i tots els estris emprant rentavaixelles que assegurin una correcta temperatura de desinfecció.
- ✔ Utilitzar els espais amb procediments de treball que garanteixin una progressió contínua i lineal en l'espai o en el temps, a fi d'evitar contaminacions encreuades dels aliments.



RECOMANACIONS PRÈVIES AL PROCÉS DE REOBERTURA

- ✓ És recomanable plantejar-se si cal obrir amb la mateixa oferta gastronòmica i amb la mateixa franja horària. Ens haurem d'adaptar a la nova demanda i els nous costums, així com preveure el nombre d'empleats disponibles i com organitzar-los.
- ✓ S'ha de reforçar el pla de formació del personal per explicar les mesures de prevenció de transmissió de la COVID-19 i establir una instrucció d'actuació en cas que apareguin símptomes compatibles en un treballador.
- ✓ És important disposar de cartells o rètols informatius que recordin a l'equip els nous hàbits de treball: col·locar-se correctament la mascareta, fomentar el rentat freqüent de mans, utilitzar correctament els guants quan sigui necessari, fer servir gel hidroalcohòlic, etc.
- ✓ És igualment important posar rètols informatius als punts d'entrada amb informació adequada pels clients sobre les mesures d'higiene i distanciament social que han de prendre. Entre altres, l'obligació d'utilitzar la mascareta si han de circular per zones comunes i de no accedir al local en cas de presentar qualsevol símptoma de la COVID-19, entre altres.
- ✓ Descartar tots els aliments amb les dates de caducitat i de consum preferent exhaurides que encara puguem tenir en el local, així com els aliments els envasos dels quals van quedar oberts.
- ✓ Cal fer una revisió de tota la maquinària per verificar que funciona correctament, sobretot dels equips de conservació de fred, dels armaris calents i de les màquines de rentar plats.
- ✓ Incorporar a la llista de proveïdors les empreses que subministren equips de protecció individual (EPI), amb els quals possiblement abans no es treballava. Mascaretes, guants, equips de desinfecció, mampares o pantalles seran nous productes que hauran d'incorporar al nou procés de compra.

RECOMANACIONS SOBRE NETEJA I DESINFECCIÓ

✓ Cal procedir a una de neteja i desinfecció en profunditat de totes les dependències i equipaments de l'establiment abans de reprendre l'activitat.

✓ Cal revisar el pla de neteja i desinfecció documentat de l'establiment, tenint en compte:

- La necessitat de centrar-se en àrees o superfícies d'alt contacte que són accessibles a empleats i clients.
- La comprovació que els productes emprats per a la neteja i desinfecció siguin els adequats i que el seu procediment d'aplicació està perfectament documentat i és clar.
- Que cal incrementar la freqüència de neteja i desinfecció dels serveis higiènics i de panys i manetes de totes les portes.
- Que cal establir un procediment de desinfecció de les taules i cadires utilitzades pels clients després de cada ús.

✓ Tots els estris i la vaixel·la han de ser obligatòriament rentats i desinfectats emprant màquines de rentar que assegurin una correcta temperatura de desinfecció. Un cop rentats i desinfectats, és important manipular-los i emmagatzemar-los amb cura de no contaminar-los. Si no es disposa d'espais tancats o independents per a l'emmagatzematge de la vaixel·la un cop neta, es recomana guardar les safates, els plats i els vasos cap per avall.

✓ En cas d'emprar estovalles i tovallons reutilitzables, després de cada ús s'hauran de netejar i desinfectar adequadament mitjançant una rentada a temperatures superiors a 60 °C.



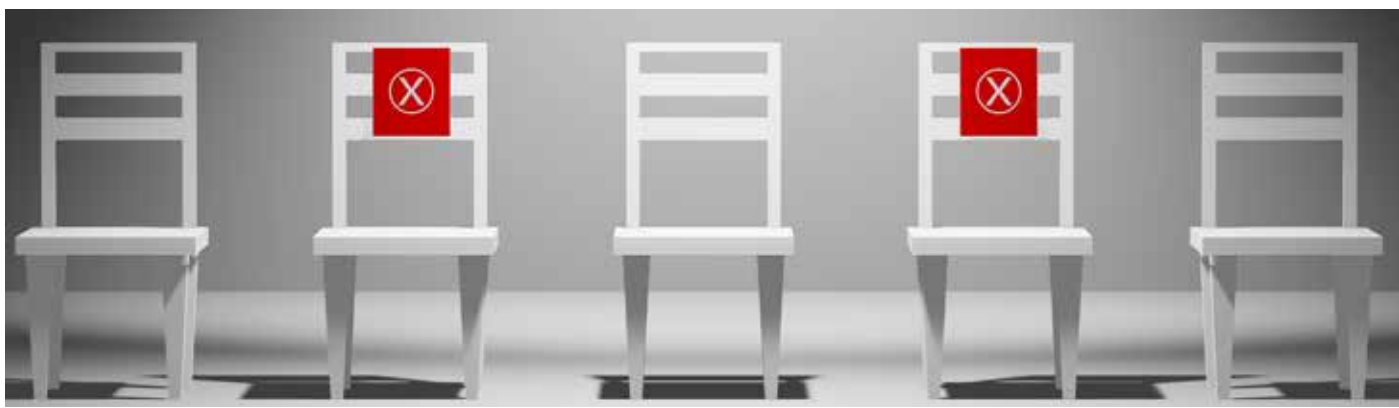


FUNCIONAMENT

- ✓ Cada jornada de treball s'ha d'utilitzar vestimenta i calçat adequats prèviament netejats i desinfectats (temperatures de rentat superiors a 60 °C). En cap cas no es pot anar a la feina des de casa equipat amb la roba de treball.
- ✓ Els treballadors han d'accedir al vestidor de manera esglaonada, respectant sempre la distància interpersonal de seguretat de 2 metres. Caldrà fer una neteja i desinfecció diària de vestidors i taquilles.
- ✓ Un cop canviats, podran entrar als locals de treball havent-se rentat i desinfectat prèviament les mans i col·locat correctament la mascareta.
- ✓ Queda prohibit sortir al carrer amb l'uniforme de treball; per tant, no s'haurien de permetre sortides per fumar o altres imprevistos.
- ✓ Es recomana no utilitzar els mòbils i altres efectes personals durant la jornada de treball (exceptuant els períodes de descans que determini l'empresa).
- ✓ Està prohibida l'entrada dels proveïdors a les zones de treball i emmagatzematge de productes. S'ha d'establir una zona de recepció de mercaderies, on s'han d'eliminar els embalatges exteriors de plàstic o cartó que protegeixen els aliments abans que accedeixin als magatzems i cambres de fred. En cas que ens arribin els aliments en envasos individuals, caldrà desinfectar-los un a un. Per als envasos de plàstic, es recomana una solució amb base alcohòlica al 70%.
- ✓ Si és possible, la fruita, la verdura i altres productes frescos no envasats han d'entrar al local en contenidors de plàstic prèviament desinfectats.

RECOMANACIONS PER A LES ZONES DE CONSUM / DISTANCIAMENT

- ✓ Actualitzeu els plànols de les zones de consum (saló menjador i terrasses) per tal de redistribuir les taules i cadires, assegurant com a mínim 2 metres de distància interpersonal, o establiu, en el seu defecte, barreres físiques.
- ✓ Limiteu l'aforament màxim de persones en les zones de consum de l'establiment i el nombre per persones per taula fins al màxim permès en cada moment per l'autoritat competent.
- ✓ Tota mesura de distanciament que es porti a terme tenint en compte la distància de seguretat també s'ha de respectar dins la mateixa taula tot i que, i depenent dels criteris que en cada moment decreti l'autoritat competent, podran flexibilitzar-se quan els comensals formin part d'una unitat de convivència i ho sol·licitin expressament.
- ✓ Col·loqueu dispensadors d'hidroalcohol com a mínim a l'entrada de l'establiment i a la sortida dels serveis higiènics i també en altres ubicacions que l'establiment consideri oportunes.
- ✓ Avalueu implementar un model de negoci amb reserva prèvia per així poder coordinar millor l'ús de l'espai del menjador.
- ✓ Estovalles, tovallons i estris han de ser preferentment d'un sol ús i els condiments (oli, sal, vinagre, etc.) s'han de servir unitàriament i en format monodosi.
- ✓ És recomanable preparar la taula just abans que els clients s'asseguin i no preparar-la de manera anticipada.
- ✓ No utilitzeu cartes físiques si no es poden desinfectar adequadament. Són recomanables cartes en versió en línia i cartes amb codis QR a l'entrada dels locals.
- ✓ No s'aconsella fer servir bufets d'auto-servei tot i estar protegits i disposar de protocols de seguretat.
- ✓ S'ha de limitar el nombre de persones a la barra respectant sempre la distància de seguretat.
- ✓ Tota mesura de distanciament que es porti a terme tenint en compte la distància de seguretat també ha de tenir en consideració les àrees d'espera. Cal dissenyar un protocol per assegurar-se que els clients mantenen les distàncies en cas d'haver-se d'esperar per seure. El dit protocol pot incloure, entre altres mesures, marques al terra per indicar la distància adequada.
- ✓ Cal limitar tant com sigui possible el contacte entre clients i empleats. Barreres físiques com mampares i acrílics en barres i caixes registradores són acceptables.
- ✓ Si és possible, cal fer servir la tecnologia per reduir la interacció; per exemple, mitjançant intercomunicadors i mètodes de pagament que no hagin d'incloure l'efectiu.



REFERÈNCIES

HIGIENE DE MANS:

ACSA. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Fes una neteja efectiva de les mans. Vídeo.2020. <http://acsa.gencat.cat/ca/detall/noticia/Fes-una-neteja-efectiva-de-les-mans-00001>

CDC. Centers for Disease Control and Prevention (CDC) "lo que necesitas saber acerca del lavado de manos". Vídeo.2010. <https://www.cdc.gov/cdctv/spanish/healthyliving/lavado-de-manos.html>

GOVERN D'ANDORRA. Com rentar-nos les mans. 2020. <https://www.govern.ad/images/videos/Rentat-de-mans.mp4>

OMS. Organització Mundial de la Salut. Material y documentos sobre la higiene de manos. ¿Cómo lavarse las manos?. Cartell. 2010. https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf?ua=1

ÚS CORRETE DE GUANTS

ACSA. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Ús dels guants en la manipulació d'aliments. 2019. <http://acsa.gencat.cat/ca/actualitat/butlletins/acsa-brief/guants/index.html#bloc2>

GOVERN D'ANDORRA. Com treure't els guants després d'utilitzar-los. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/imatges/COVID19_informacio_guants.jpg

ÚS CORRECTE DE MASCARETES

GOVERN D'ANDORRA. Com s'ha d'utilitzar correctament la mascareta? Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/Instruccions_us_mascaretas_poblacio.pdf

OMS. Organització Mundial de la Salut. Consejos para la población sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. 2020. <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

NETEJA I DESINFECCIÓ

GOVERN D'ANDORRA. Actuacions de neteja i desinfecció per a empreses alimentàries. Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/Recomanacions_desinfecci%C3%B3_alimentaci%C3%B3.pdf

GOVERN D'ANDORRA. Recomanacions per a la neteja i desinfecció dels establiments. Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/Recomanacions_neteja_desinfecci%C3%B3_establiments.pdf

GOVERN D'ANDORRA. Recomanacions sobre l'ús de l'ozó com a producte biocida. Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/Recomanacions_ozo.pdf
[Informació bàsica](#)

GOVERN D'ANDORRA. Informació bàsica sobre la COVID-19. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/COVID19_informacio_basica.pdf

ALTRES REFERÈNCIES D'INTERÉS

AECOSAN. Agència espanyola de consum seguretat alimentària i nutrició. COVID-19 y la Seguridad alimentaria. 2020. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Recomendacion_consumidor_COV19.pdf

COMISSIÓ EUROPEA. UE. Direcció general de salut i seguretat alimentària. Covid-19 y Seguridad alimentaria preguntas y respuestas. 2020. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_es.pdf

GOVERN D'ANDORRA. No hi ha proves que els aliments siguin una font de transmissió de la COVID-19. Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/NotaRecomanacions_covid_alimentsAvis.pdf

GOVERN D'ANDORRA. Recomanacions per repartir aliments a domicili. Ministeri de Salut. 2020. https://www.govern.ad/images/stories/Coronavirus/PDFs/Recomanacions_repartiment_domicili_aliments_COVID-19.pdf

OMS. Organització mundial de la salut. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses. 2020. <https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>