

4. Higiene del personal treballador i cura dels aliments.



Emprar mocadors d'un sol ús. En cas d'esternut, cobrir-se la boca i el nas amb l'interior del colze.

Utilitzar mascaretes (preferiblement FFP2 o FFP3)

Llavar-se les mans sovint:

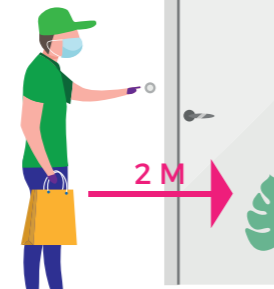
- si estan netes: hidroalcohol (20-30 s)
 - si estan brutes: aigua i sabó (40-60 s)
- Evitar tocar-se la boca, el nas i els ulls

No portar accessoris (anells, rellotges, polseres...), maquillatge, lents de contacte, ni les ungles llargues. Cobrir-se el pèl

Evitar, el màxim possible, el contacte directe amb els aliments i els envasos, emprant guants durant la preparació i rebutjant-los en finalitzar.

Llavar la roba de treball a més de 60 °C
Mantindre la cadena de fred dels aliments i cuinar-los a més de 70 °C
Mantindre els aliments protegits i tapats amb envasos i paper transparent.

5. Entrega d'aliments a domicili "contacte zero"



La persona que repartisca ha de:
•netejar-se les mans i desinfectar el vehicle (volant, canvi de marxes...) abans de començar el repartiment
•dur mascareta i guants

La comanda ha d'anar en una bossa tancada, introduïda posteriorment en una segona bossa de protecció. El client ha d'eliminar esta segona bossa, en el moment en què reba la comanda

La persona que fa el repartiment ha de col·locar la comanda al sòl, davant la porta (amb la bossa de protecció), polsar el timbre, distanciar-se'n 2 m i esperar la recollida de la comanda

Per al pagament, s'aconsella usar datàfons o altres plataformes que permeten la distància

6. Guia de llavada de mans



7. En cas de sospita de malaltia



Llavar-se les mans:

- Després d'esternudar, tossir, tocar-se el nas o tindre contacte amb algú que ha esternutat/tossit
- Després d'usar el bany, transport públic o superfícies brutes
- Abans de menjar

Si alguna persona treballadora presenta símptomes (tos, febre, sensació de falta d'aire...), automàticament ha de quedar-se a casa, avisar per telèfon al centre de salut o número habilitat, sense assistir al centre sanitari, i seguir les recomanacions que se li indiquen



RECOMANACIONS

REOBERTURA DE L'ESTABLIMENT



AJUNTAMENT DE GANDIA
Àrea de Sanitat i Polítiques Saludables, Mediació i Convivència,
Relacions Internacionals i Agermanaments,
Gent Gran i Centres de Convivència



1. Reobertura de l'establiment



Netejar i desinfectar les instal·lacions (veure apartat següent)

Purgar tots els sistemes d'aigua potable durant almenys 5 minuts

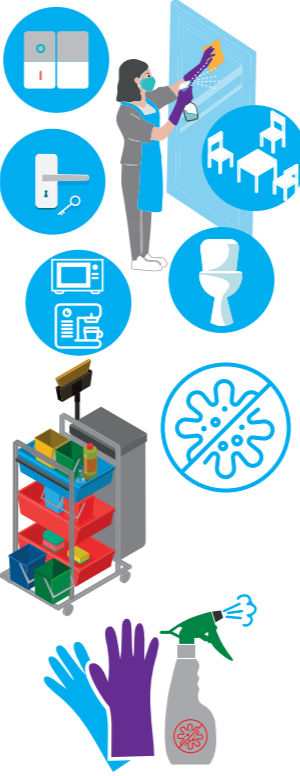
Evitar comprar en excés a proveïdors

Seguir la norma FIFO (el primer que entra és el primer que ix), gastant així els més antics primer

Per a contractacions noves, assegurar que entra en el programa de formació de manipulats d'aliments de l'empresa

Fins a un altre avís per part del govern, s'han de seguir les pautes de precaució dels apartats següents

2. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment

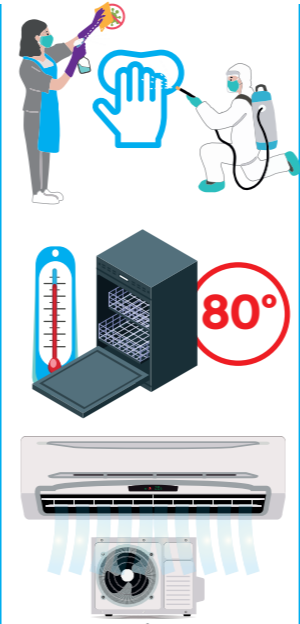


Netejar i desinfectar les instal·lacions al llarg de la jornada i després d'ella, amb especial atenció a superfícies, poms, lavabos, electrodomèstics, mobles, sòl, telèfons

El virus s'inactiva després de pocs minuts de contacte amb desinfectants comuns. Es pot emprar:

- *Dissolució de lleixiu (50 ml de lleixiu per cada litre d'aigua)
- *Concentracions d'etanol 62-71% o peròxid d'hidrogen al 0,5%, durant 1 minut
- *Altres desinfectants, assegurant-se de la seua eficàcia

2. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment



El personal de neteja haurà d'usar equips de protecció adequats, els quals es rebutjaran després de cada ús, i, posteriorment, procedirà a llavar-se les mans.

Desinfectar la vaixela llevant-la a més de 80 °C

Revisar i netejar els filtres de l'aire condicionat i les reixetes

Ventilar el local sovint i assegurar-se que l'aire es renova suficientment

3. Recepció de mercaderies



Comprovar que el personal de repartiment no presenta símptomes: tos seca, problemes respiratoris i febre (si és possible)

Limitar l'entrada de personal extern i restringir la zona de recepció de mercaderia

Comprovar la correcta protecció i l'estat de l'envasament de la mercaderia

Netejar i desinfectar la zona de recepció després de cada ús