

# Protocol de recomanacions d'actuació davant el risc de COVID-19



☪☪☪

INDEXI:

- INTRODUCCIÓ
- MESURES HIGIÉNICAS CUINA CENTRAL
- DESCRIPCIÓ DEL PROCEDIMENT D'HIGIENE I DESINFECCIÓ DEL PERSONAL
- MESURES EN LA RECEPCIÓ DE MERCADERIES
- MESURES EN EL TRANSPORT
- ACTUACIO A L'ARRIBADA AL CENTRE

☪☪☪

## INTRODUCCIÓ

Les empreses alimentàries, han estat establiments designats com a essencials per al subministrament d'aliments .A la vegada, en un context de pandèmia i d'emergència sanitària, cal garantir la deguda protecció de la salut de totes les persones que intervenen en el sistema de producció, de manipulació i de transport de la matèria primera i dels productes elaborats.

És fonamental respectar totes les recomanacions per evitar generar cadenes de transmissió de la malaltia entre els treballadors dins de l'establiment i amb els client; per tant, cal aplicar al màxim les mesures de prevenció contra el risc d'infecció per la COVID-19.

Per això el nostre pla esta basat en les recomanacions de seguretat alimentaria del departament de sanitat

# MESURES HIGIÈNICAS CUINA CENTRAL:

Les mesures de contenció per evitar la propagació de la COVID-19 requereixen reforçar els programes de neteja i desinfecció que les empreses tenen instaurats i que preveuen sales, equipaments, superfícies i estris així com també oficines, mobiliari, vestidors i serveis higiènics com a mesura preventiva.

## NETEJA I DESINFECCIÓ

La neteja i desinfecció de les instal·lacions es realitza segons els protocols d'higiene i neteja establerts per les APPCC i el pla de neteja i desinfecció de les mesures sobre el covid-19 recomenats per el departament de sanitat de la Generalitat de Catalunya.

Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció en totes les instal·lacions, inclòs les superfícies i mobiliari de les zones com a vestuaris, menjador o sales de descans de l'empresa, manetas de les portes, teclats, tots els punts que es puguin contaminar fàcilment, especialment els serveis higiènics.

Ventilació adequada de totes les zones.

En l'entrada principal hi ha dispensadors de sabó hidroalcohòlic, guants de nitril, màscares d'un sol ús i una catifa de desinfecció de calçat .

Neteja i desinfecció de les zones de treball; superfícies, màquines, taulells, eines i utensilis després de cada servei.

Els vestuaris i les zones comunes es netegen i desinfecten després de cada torn de treball.

La producció dels aliments s'elabora seguint els procediments higiènics que garanteixen la prevenció de qualsevol contaminació. Complint estrictament les mesures de APPCC amb el protocol d'elaboració i manipulació d'aliments.

Dispensadors de gel hidroalcohòlic en totes les zones de pas.

El tren de rentada funciona com a mínim a 80 graus quan faci l'aclarit.

Tots els empleats disposen de la informació, formació, eines i EPIs necessaris per a fer el alimentària.seu treball de manera higiènica, i compleixen amb la política i els procediments de seguretat

# DESCRIPCIÓ DEL PROCEDIMENT D' HIGIENE I DESINFECCIÓ DEL PERSONAL

Formació als treballadors en la prevenció de riscos per a la salut COVID-19.

Cada treballador disposa de l'equipament EPI per al seu lloc de treball.

Tots els treballadors de la cuina central realitzen tots el protocols de desinfecció abans d'incorporarse al seu lloc de treball.

- 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.
- Es obligatori utilitzar mascaretes i guants. 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.

Abans d'entrar a treballar, en els punts de treball, es pren la temperatura a tots els empleats.

Existeixen, en cada punt de treball, dispensadors de sabó hidroalcohòlic, guants de nitril i màscares d'un sol ús.

Sempre es manté, en la mesura que sigui possible, una distància mínima entre els treballadors de 2 metres.

Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.

## MESURES EN LA RECEPCIÓ DE MERCADERIA

S'han marcat horaris de recepció de producte de proveïdors per a no coincidir.

Queda prohibit l'accés dels proveïdors i clients externs a l'interior els nostres obradors.

Cada vegada que es repcepciona i manipula algun producte es treu del seu embalatge original i s'envasa en les nostres pròpies caixes internes.

La manipulació de la mercaderia es realitzarà amb guants i màscares d'un sol ús.

La mercaderia ha de ser desinfectada abans de l'entrada a les instal·lacions.

S'ha instal·lat una catifa de desinfecció de calçat per a evitar trepitjar en la zona bruta i posteriorment entrar en les nostres instal·lacions.

## MESURES EN EL TRANSPORT

Els nostres vehicles, van equipats amb gel hidroalcohòlico per als conductors, polvoritzadors amb desinfectant i paper d'un sol ús

Després de cada ús, els nostres transports es desinfecten.

Tot el material s'envia en recipients tapats hermèticament i desinfectats per a garantir la seva higienització abans de cada ús.

En el moment de l'entrega s'ha de respectar la distància entre persones d'entre un i dos metres.

## ACTUACIO A L'ARRIBADA AL CENTRE

La persona que lliura la mercaderia portés guants i màscares d'un sol ús.

La persona que lliura la mercaderia abans de lliurar-la es desinfectés les mans amb gel hidroalcohòlico.

Sempre es manté, en la mesura que sigui possible, una distancia mínima entre la persona que lliura la mercaderia i els treballadors del centre de 2 metres.