



Guia per a la reobertura dels establiments de restauració després de la covid-19

*Consells per a la protecció del personal
i dels consumidors del sector de la
restauració*

MESURES COVID-19



Què cal fer abans de reobrir l'establiment?

- ✓ Cal **netejar i desinfectar exhaustivament tot el local** per tal de garantir que, en el moment de tornar a obrir, es compleixen totes les condicions sanitàries.
- ✓ Convé plantejar-se si és necessari **reobrir amb els mateixos horaris i la mateixa oferta** gastronòmica que abans de la covid-19. Són dos aspectes que es poden modificar per tal d'adaptar-se a la nova situació.
- ✓ És fonamental preparar **un cartell adreçat al personal** de l'establiment on s'indiquin les recomanacions sanitàries que han de seguir a l'hora de dur a terme les seves tasques. El cartell també ha de ser visible per a les persones consumidores. Mostrar-lo servirà per informar-les que l'establiment compleix totes les normes sanitàries.

Quines mesures higièniques ha de seguir el personal?

- ✓ Sempre que sigui possible, abans de començar la jornada laboral és recomanable que el personal **es prengui la temperatura i comprovi que no té símptomes** compatibles amb la covid-19.
- ✓ Constantment, ha de **rentar-se les mans** amb aigua calenta i sabó, almenys durant 20 segons.
- ✓ Els establiments de restauració han de posar a disposició del personal **gel hidroalcohòlic viricida** autoritzat pel Ministeri de Sanitat. S'ha de col·locar a llocs com la sala, la barra, la cuina i el magatzem.
- ✓ El personal ha d'**extremar les mesures de neteja i desinfecció** de l'espai i dels objectes.
- ✓ El personal ha de respectar sempre una **distància mínima de dos metres**. Tot i amb això, si ha de tenir contacte amb la clientela, ha de fer servir guants i mascareta.
- ✓ Ha d'**evitar tocar-se** els ulls, el nas o la boca durant la jornada laboral.
- ✓ En cas de **tossir o esternudar**, ha de fer servir un mocador d'un sol ús i llençar-lo a les escombraries. Després s'ha de rentar les mans.
- ✗ El personal **no pot fer sortides** per fumar, fer compres d'última hora o resoldre imprevistos durant la jornada laboral.
- ✗ No es poden fer servir els **dispositius mòbils i altres objectes personals** durant la jornada laboral, per tal d'evitar una possible contaminació.
- ✓ Les **taquilles i els uniformes** s'han de netejar i desinfectar cada dia.

Quines mesures s'han d'aplicar a les instal·lacions per garantir-ne la màxima seguretat sanitària?




- ✓ Cal rentar i desinfectar després de cada ús les **superfícies que toquen els aliments**, com els plats, els coberts, els estris de cuina, les superfícies on es preparen els aliments o l'equip per preparar begudes.
- ✓ Les **superfícies en contacte directe** amb el personal i la clientela com els poms de les portes o el taulell on es fan els pagaments s'han de desinfectar i netejar sovint.
- ✓ Cal netejar i desinfectar constantment **el terra, els taulells i altres àrees freqüentades de l'establiment**, fent servir els desinfectants adequats. Sempre cal seguir les instruccions d'ús que figuren a les etiquetes dels productes.
- ✓ Cal ajudar els consumidors a mantenir el **distanciamment social**. Per això, és convenient:
 - Prohibir l'ús de **barres de bufet, estacions per servir begudes i altres serveis** que requereixin que la persona consumidora manipuli estris o dispensadors comuns.
 - Preparar **cartells i/o elements adhesius** per col·locar a terra a fi de **facilitar la distància interpersonal** a la cua de pagament.
- ✓ S'ha de comprovar que les **màquines rentaplats** funcionin a les temperatures adients i que s'utilitzin els detergents i desinfectants idonis.
- ✓ Cal recordar que, en **màquines rentaplats manuals**, es pot fer servir aigua calenta en lloc de productes químics per desinfectar l'equip i els estris.

Com s'han d'entregar els encàrrecs al domicili o recollir les comandes al local?

- ✓ En tots dos casos, el personal s'ha de rentar sovint les mans amb **aigua calenta i sabó**, almenys durant 20 segons. Com a sistema addicional de desinfecció, pot utilitzar també desinfectants a base d'alcohol.
- ✓ En el cas que s'ofereixi la recollida de comandes al local, caldrà **augmentar la neteja** de superfícies amb les quals entren en contacte el personal i la clientela com els poms de les portes o els taulells.
- ✓ Cal establir àrees **assignades perquè la clientela reculli** les comandes.
- ✓ En tots els casos, en els encàrrecs s'han de mantenir els **aliments separats** amb clares línies de traçabilitat per evitar la contaminació entre ells, per exemple, mantenir els aliments crus separats dels aliments cuits i dels que estan a punt per menjar.
- ✓ Cal assegurar-se que els **embolcalls i els envasos** que es fan servir per transportar els aliments els previnguin de possibles contaminacions i en conservin la temperatura.
- ✓ Sempre que sigui possible, cal optar per fer servir **material reciclable** i fabricat amb criteris de sostenibilitat ambiental.
- ✓ Cal netejar i desinfectar regularment les **neveres i les bosses tèrmiques** que es fan servir per lliurar les comandes.
- ✓ Es recomana fer **una avaluació de l'establiment** per identificar i implementar els canvis necessaris per mantenir sempre les normes sanitàries.

Quins requisits cal complir per poder reobrir la terrassa?

- ✓ A la fase 1 del desconfinament, es permet **l'obertura de les terrasses** dels establiments de restauració, amb un **límit del 50 %** de les taules permeses respecte a l'any immediatament anterior d'acord amb la llicència municipal corresponent.
- ✓ S'ha de mantenir la distància social d'un mínim de **dos metres entre taules** o agrupacions de taules.
- ✓ A les **taules** o agrupacions de taules, hi pot haver un màxim de **10 persones**.
- ✓ Cal **netejar i desinfectar** l'equipament de la terrassa **entre client i client**. Al final de cada torn, cal fregar el terra de la terrassa amb desinfectant.
- ✓ S'ha de prioritzar la **utilització d'estovalles d'un sol ús** o bé canviar-les després de cada servei.
- ✓ S'han de posar a disposició del públic **dispensadors de gels hidroalcohòlics** amb activitat viricida, autoritzats pel Ministeri de Sanitat.
- ✓ A l'hora de pagar, s'ha de **fomentar l'ús de la targeta** o bé de mitjans que evitin el contacte físic. Cal netejar i **desinfectar el datàfon** després de cada ús.
- ✓ Els **lavabos** s'han de netejar i desinfectar, com a mínim **sis cops al dia**. Només hi pot accedir una persona alhora, excepte en casos justificats.

-  Les **cartes gastronòmiques d'ús comú** queden prohibides. Es pot informar la persona consumidora de manera oral.
-  Els **elements auxiliars** del servei com la vaixel·la, la cristalleria, la coberteria o les estovalles no poden estar a les terrasses; s'han d'**emmagatzemar en recintes tancats**.
-  Es prohibeixen els **productes d'autoservei** com els dispensadors de tovallons, d'escuradents o les setrilleres. Sempre s'ha de prioritzar l'ús de paquets monodosi.

Quan ja s'ha fet la reobertura, en què cal fixar-se?



Després de reobrir el negoci, **poden sorgir imprevistos i contratemps**. La demanda serà canviant i fluctuarà sempre en funció de les circumstàncies sanitàries. Així, caldrà que l'establiment vagi adaptant els seus serveis a cada circumstància. Per això és recomanable:

- Elaborar un **pla de contingència** que ajudi a reaccionar davant de la possibilitat d'infecció d'un/a treballador/a o de la necessitat d'haver de fer desinfeccions completes del local.
- **Flexibilitzar la carta** per adaptar-se a la demanda de cada moment i a la disponibilitat dels productes per elaborar-la.



La persona **titular de l'activitat econòmica és la responsable** que l'establiment compleixi amb totes les obligacions de prevenció de riscos que estableix la legislació vigent, sigui amb caràcter general o, de manera específica, per prevenir la propagació de la covid-19.

Per a més informació:

- Consulta la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per als restaurants*, editada conjuntament per la Generalitat de Catalunya, la Unió d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre i el Gremi de Restauració de Catalunya.
- Consulta la *Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico*, editada pel Ministerio de Sanidad i la Secretaría de Estado de Turismo del Gobierno de España.
- Consulta el *Plan para la transición hacia una nueva normalidad: Guía de la fase 1*, editat el 9 de maig de 2020 pel Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.