



## Reforç de les mesures d'higiene i manipulació per al sector minorista d'alimentació i restauració comercial en situació de pandèmia del virus SARS-CoV-2

Els requisits establerts a la normativa sanitària vigent són d'obligat compliment. A banda però, cal reforçar les mesures d'higiene específiques per a la prevenció de la COVID-19 amb les següents indicacions, les quals tenen l'objectiu de garantir la seguretat alimentària en el subministrament d'aliments i, a l'hora, minimitzar la transmissió de la COVID-19 entre persones i evitar el contacte del virus SARS-CoV-2 amb els aliments.

Aquest document s'ha elaborat en base a la guia de referència editada per la Diputació de Barcelona. Cal remarcar que el seu contingut és susceptible a modificacions en funció de l'evolució de la pandèmia i de noves indicacions de les autoritats sanitàries.

### 1. Mesures d'higiene personal reforçades per a la prevenció de la COVID-19

- a. Durant la manipulació d'aliments cal **netejar-se les mans** sovint.
  - o La neteja de mans ha de ser amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l'OMS)(1):
    - Abans de començar a treballar.
    - Després d'utilitzar els serveis higiènics.
    - Després de manipular aliments crus i abans de manipular aliments llestos pel consum.
    - Després de tocar objectes com diners o estris personals.
    - Després de tocar la brossa i els seus recipients.
    - Sempre després de tocar-se la cara, ulls o mascareta de protecció.
    - Cal tapar-se la boca i el nas en tossir o esternudar amb mocadors d'un sol ús i després rentar-se les mans.
- b. Es pot usar addicionalment desinfectants de mans a base d'alcohol. Atenció, l'ús de gel o solució hidroalcohòlica no pot substituir el rentat de mans.
- c. Cal donar indicacions al personal respecte el bon procediment per a la higiene de mans.
- d. Cal **disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús**, en les zones de treball i serveis. Addicionalment també es poden posar solucions desinfectants a base d'alcohol a l'abast dels manipuladors.
- e. Cal revisar i reposar diàriament la disponibilitat de sabó i paper d'un sol ús.
- f. Es poden **usar guants** (2) per a la manipulació d'aliments de consum en cru, manipulació d'aliments cuinats llestos per al consum i emplatats. Cal recordar que l'ús de guants no substitueixen la neteja de mans. Si s'utilitzen, cal fer-ho correctament:
  - o S'han de canviar sovint.
  - o Cal rentar-se les mans després de treure's els guants i abans de posar-se els nous.
  - o S'han de canviar els guants després de dur a terme activitats no relacionades amb la manipulació d'aliments (p. ex. manipular diners, obrir portes, buidar contenidors, tocar-se la cara, canviar-se la mascareta, etc.).
  - o Cal evitar tocar-se la boca i els ulls mentre es portin.
  - o Cal evitar tocar estris personals (mòbil, cartera,...).



- Els guants han de ser de vinil o nitril.
- g. Es recomana **usar mascaretes** (3) per a la manipulació d'aliments de consum en cru, manipulació d'aliments cuinats llestos per al consum i emplatats. L'ús de les mascaretes ha de ser correcte:
  - Les mascaretes 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 canviar-les amb suficient freqüència.
  - Abans de posar-se la mascareta, rentar les mans amb aigua i sabó o amb solucions a base d'alcohol.
  - Cal cobrir-se la boca i el nas amb la mascareta i assegurar-se de què no hi hagi espais entre la cara i la mascareta.
  - No s'ha de tocar la mascareta mentre es fa servir, i si es fa s'han de rentar les mans després.
  - Cal canviar-se de mascareta quan estigui humida i no reutilitzar-la si és d'un sol ús.
  - La mascareta s'ha de treure retirant les cintes pel darrere de les orelles, mantenint-la allunyada de la cara i la roba.
  - Cal llençar la mascareta en un contenidor tancat immediatament després del seu ús.
  - S'han de rentar les mans després de tocar o llençar la mascareta.
- h. La **roba i el calçat** de treball han de ser nets i d'ús exclusiu:
  - S'ha de guardar en armaris separats de la roba de carrer.
  - Cal canviar-se en el vestidor del lloc de treball (no es pot venir canviat des de casa) i no es pot sortir a l'exterior amb roba de treball. Cal netejar-se les mans abans de sortir del vestidor.
  - La roba de treball s'ha de netejar diàriament mínim durant 20 minuts a 60°C.
  - Els manipuladors d'aliments han de cobrir-se els cabells.

## 2. Mesures d'higiene d'instal·lacions reforçades per a la prevenció de la COVID-19

- a. Cal **aplicar un procediment correcte de neteja i desinfecció** (4):
  - La desinfecció s'ha de realitzar després de la neteja amb un detergent neutre.
  - Per a la desinfecció es recomana l'ús d'hipoclorit sòdic a 0,1 % deixant actuar 1 minut (dilució 1:50 si s'utilitza lleixiu domèstic en una concentració inicial de 5 %) (6).
  - Per a les superfícies que podrien ser danyades per l'hipoclorit de sodi (aparells electrònics, alumini...), es pot usar productes a base d'etanol al 70 %. La neteja i desinfecció ha de ser efectuada amb l'equip de protecció personal.
  - Quan s'utilitzin productes químics per a la neteja, és important mantenir la instal·lació ventilada (p. ex. l'obertura de les finestres) per tal de protegir la salut del personal de neteja.
  - En finalitzar la neteja i desinfecció, cal eliminar els materials i equips de protecció usats de forma higiènica i rentar-se les mans.
- b. Cal **netejar i desinfectar, de forma freqüent i adequada, les superfícies de treball i els estris de treball** que estan en contacte amb els aliments (taules, ganivets, prestatgeries, mostradors,...).
- c. Cal **incrementar la freqüència de neteja i desinfecció dels elements dels locals que puguin entrar en contacte amb els consumidors i usuaris**: cadires, taules, poms de les portes, timbres, expositors, datàfons, telèfons, comandaments d'aixetes, màquines de cafè, carrets de la compra i especialment les manetes d'aquests, la cinta de la zona de cobrament. Quan estigui permès l'ús de terrasses / servei a sala, cal netejar la superfície de les taules i cadires després de cada ús.



- d. Cal **augmentar la freqüència de neteja i desinfecció a les zones de pas o trànsit de persones o mercaderies**. També els vestidors i els serveis higiènics (amb especial atenció a les manetes de les portes i aixetes). Els serveis d'ús comú entre treballadors i clients s'han de netejar i desinfectar com a mínim 6 cops al dia.
- e. Cal **ventilar** l'espai adequadament, mínim a l'inici i final de la jornada (5).
- f. Les **estovalles i tovallons de roba** s'han de netejar mínim durant 20 minuts a 60°C. Tanmateix, es recomana l'ús d'estovalles i tovallons d'un sol ús.
- g. **En els mercats sedentaris, s'ha d'augmentar la neteja i desinfecció** a les zones de pas o trànsit de persones, mercaderies i totes les parts comunes. També cal ventilar adequadament.
- h. Cal usar **rentavaixelles industrial** i rentar la vaixella mínim a 80°C.

### 3. Mesures de manipulació d'aliments específiques per a la de prevenció de la COVID-19

- a. Per evitar contaminacions, **no es poden exposar els aliments sense protegir a l'abast del públic**, en el comerç minorista i en la restauració (bufets):
  - Cal usar vitrines, plàstics, metacrilats etc., per protegir els productes no envasats (frescos, preparats i llestos pel consum). Cal tenir en compte la correcta higiene d'aquests elements amb un programa de neteja i desinfecció d'aquests.
  - No es poden vendre productes de fleca o brioxeria en vitrines amb autoservei no envasats o protegits. Quan són dispensats pel personal, es recomana dispensar-los amb pinces i degudament protegits.
  - Cal disposar de guants d'un sol ús en les seccions de fruita i verdura en autoservei.
- b. Cal realitzar una **correcta desinfecció de vegetals de consum en cru** amb hipoclorit sòdic (7). Els vegetals que s'hagin de coure només caldrà netejar-los correctament, ja que la cocció posterior garantirà la destrucció del virus i d'altres contaminants biològics que hi pugui haver.
- c. En el comerç minorista s'ha d'**aconsellar al consumidor que netegi les verdures i fruites** de consum en cru (7).
- d. Els **objectes personals, telèfons mòbils o altres estris, no poden estar presents en la zona de manipulació** d'aliments: cal evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació.
- e. Cal aplicar mesures **per evitar la contaminació creuada** a través d'elements habituals:
  - Cal guardar la vaixella i els utensilis de cuina protegits.
  - Es recomana presentar la carta o menú en sistemes que no s'hagin de tocar pel servei ni pels clients (exposar la carta verbalment, usar pissarres, pantalles, ...).
  - No es poden tenir les taules del menjador parades pel servei.
  - Evitar l'ús de setrillers i portatovallons a les taules, portaescradents, jocs de taula...
- f. S'han de mantenir la resta de pràctiques correctes de manipulació d'aliments i amb especial cura el **control de temperatures i contaminacions creuades**:
  - Assegurar una temperatura de cocció de 65°C en el centre del producte (mínim 4 minuts).
  - Conservar els aliments a temperatures adequades (els refrigerats entre 0 i 4°C i els congelats a màxim -18°C).



- Separar els aliments crus dels cuinats i evitar contaminacions creuades.

#### 4. Mesures organitzatives específiques per a la de prevenció de la COVID-19

- Es recomana **no entrar en contacte directe amb els proveïdors** d'aliments ni amb els seus vehicles. S'ha de garantir una distància d'almenys 2 m entre les persones.
- Cal **retirar els embalatges exteriors de plàstic o cartró** que protegeixen els aliments abans de ser emmagatzemats en els magatzems d'aliments o en les cambres de refrigeració/congelació. En cap cas poden entrar en la zona de manipulació d'aliments.
- Cal **desinfectar els envasos petits** amb alcohol al 70 %.
- Cal aplicar **mesures d'higiene específica quan hi ha devolució d'algun producte**: desinfectar els envasos dels productes retornats adequadament abans de tornar-los a posar a disposició de nous clients.
- Cal **evitar que el personal manipuli diners** i fomentar el pagament amb targeta o altres sistemes electrònics o sistemes que evitin el contacte dels treballadors amb els diners.
- Es recomana reforçar o instaurar **l'entrega a domicili i el pagament on-line**.

#### 5. Mesures concretes pel repartiment a domicili d'aliments per a la de prevenció de la COVID-19

- Els repartidors d'aliments han de disposar **d'equips de protecció**: guants i mascareta. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació d'aquests així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Els repartidors han de rentar-se les mans abans d'iniciar un repartiment i a la tornada d'aquest, disposar d'un **sistema de desinfecció a base d'alcohol** per possibilitar la higiene freqüent de les mans durant el repartiment.
- Es disposarà d'un **espai habilitat per lliurar les comandes** als repartidors. En cap cas els repartidors poden accedir a la zona de preparació i manipulació d'aliments.
- Cal **protegir els aliments**:
  - Tots els aliments i en especial fruites i verdures, es lliuraran degudament protegits per evitar qualsevol contaminació.
  - S'han d'usar contenidors i envasos d'un sol ús, aptes per a ús alimentari. En cas dels contenidors reutilitzables, s'han d'establir protocols d'higiene i desinfecció adequats.
- El **sistema de transport ha de ser net i d'ús exclusiu**. S'ha de netejar i desinfectar en acabar la jornada, i sempre que es consideri necessari.
- Cal **assegurar la cadena de fred en cas de servir menjars preparats, aliments refrigerats o aliments congelats**. Les temperatures de sortida dels aliments refrigerats hauran de ser inferiors o iguals a 4°C per poder assegurar el manteniment de temperatures correctes. Els productes es repartiran en el menor temps possible, utilitzant sistemes per mantenir temperatures correctes.
- Cal **assegurar el servei de menjars preparats en calent a temperatura controlada**. Cal assegurar el manteniment de la temperatura a 65°C fins el moment del lliurament al consumidor, utilitzant sistemes per mantenir temperatures correctes. Els productes es repartiran en el menor temps possible.
- Cal **evitar el contagi entre els repartidors i entre repartidors i clients**:
  - L'entrega del menjar, si és possible, s'ha de fer en un espai ventilat (preferiblement al carrer, a l'entrada del domicili,...) guardant una distància d'almenys 2 m amb el client.



- o És recomanable deixar el menjar en bosses de plàstic a la porta dels domicilis i respectar sempre la distància entre persones de 2 m.
- o Es recomana el pagament previ al realitzar la comanda o utilitzar el datàfon.
- o Les empreses que realitzin aquesta activitat hauran de garantir que els repartidors, quan esperen les comandes per repartir respecten la distància entre persones de 2 m a la cua.
- i. Els establiments de restauració poden acceptar **comandes de clients per recollir i emportar**. Aquests comandes es poden fer al mateix establiment, per telèfon o per internet.
- j. L'establiment ha de disposar d'un **espai habilitat i senyalitzat** perquè els clients recullin les comandes i n'efectuïn el pagament, si s'escau (es recomana realitzar el pagament per mitjans electrònics). Si no es pot garantir la separació física caldrà instal·lar mostradors o pantalles.
- k. El sistema de recollida s'ha d'organitzar de forma esglaonada per **evitar aglomeracions** fora del local.

## 6. Autocontrols

- a. **Pla de neteja i desinfecció** de les instal·lacions i equipaments ha d'incloure almenys:
  - o Productes i dosis utilitzades per a la neteja i desinfecció de les instal·lacions i equipaments.
  - o Relació dels elements a netejar i desinfectar. Cal tenir en compte els elements en els quals cal reforçar la neteja.
  - o Freqüència de les operacions.
  - o Relació dels estris usats per a la neteja i desinfecció.
- b. **Pla de formació**. Ha d'incloure:
  - o Formació en relació a les mesures d'higiene, manipulació reforçades per la COVID-19: correcta neteja de mans, ús de mascaretes, ús de guants, neteja correcta de la roba de treball, mesures a la recepció de mercaderies... (veure apartat 9).
- c. **Pla de control de proveïdors**. Ha de contenir informació concreta de les condicions d'arribada dels productes:
  - o Estat dels envasos.
  - o Protecció adequada dels aliments.
  - o Temperatura d'arribada.
  - o Condicions del transport (neteja) i del transportista (equips de protecció).
- d. El **pla de control de temperatures**, el **pla de control de plagues** i el **pla de control de l'aigua** són imprescindibles tot i que no cal efectuar cap adaptació concreta per prevenir la COVID-19.

## 7. Mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19 entre persones (treballadors i clients)

- a. Cal aplicar **mesures de distanciament físic**:
  - o Cal garantir el distanciament entre persones 2 m a les cues dins i fora dels locals.
  - o En els establiments de comerç minorista, cal reduir l'aforament màxim de l'establiment per garantir el distanciament físic dins l'establiment de 2 m entre persones (Aforament limitat al 30% en fase 1, 40% en fase 2, 50% en fase 3\*).
  - o Es recomana utilitzar senyalització al terra dins de les botigues per facilitar el compliment del distanciament físic, especialment en mostradors i zona de pagament.
  - o Es recomana disposar de barreres de plexiglàs a les caixes enregistradores i taulells com a nivell addicional de protecció per al personal.



- Cal promoure l'ús de pagaments mitjançant sistemes sense contacte.
- En la mesura que sigui possible, cal establir el distanciament de 2 metres entre els treballadors.
- S'establirà un horari d'atenció preferent a persones majors de 65 anys (Fase 0, fase 1, fase 2).
- L'ús dels lavabos per a clients, serà amb ocupació màxima d'una persona, excepte en aquells supòsits de persones que puguin necessitar assistència. En aquest cas també es permetrà la utilització per part de l'acompanyant (Fase 1).
- En els establiments de restauració, s'aplicaran mesures de distanciament en l'ús de les terrasses a l'aire lliure en la restauració. S'usarà el 50% de les taules permeses en l'any immediatament anterior a la base de la corresponent llicència municipal. En tot cas s'ha de garantir la distància de 2 metres entre taules o agrupacions de taules. L'ocupació màxima serà de 10 persones per taula o agrupació de taules, respectant sempre la distància mínima de seguretat interpersonal. L'Ajuntament pot donar permís per incrementar la superfície de la zona de terrassa. No es pot consumir dins dels locals (Fase 1).
- En els establiments de restauració, es permetrà el consum dins dels locals amb servei a les taules, garantint la separació entre clients i taules de 2 m, i amb 1/3 de l'aforament (Fase 2).
- En establiments de restauració, es permetrà el consum dins dels locals amb servei a les taules, garantint la separació entre clients i taules de 2 m, i amb 1/2 de l'aforament (Fase 3\*).
- En establiments de restauració, en cas d'usar la barra, cal mantenir el distanciament de 1,5 m entre persones i desinfectar de forma freqüent la superfície de la barra (Fase 3\*).

*\*Plan para la Transición hacia una nueva normalidad. Gobierno de España. Ministerio de Sanidad.*

b. Cal aplicar **mesures higièniques específiques**:

- Cal disposar de gels hidroalcohòlics per a les mans i paper d'un sol ús en els punts d'entrada a les botigues o en locals de restauració.
- Cal disposar de guants pels clients a l'entrada del comerç minorista i recipients de rebuig de guants a la sortida.
- S'ha de disposar de papereres, si pot ser amb tapa i pedal, en els quals poder dipositar mocadors i qualsevol altre material d'un sol ús. Aquestes papereres han de ser netejades de forma freqüent, i al menys un cop a el dia.
- Cal facilitar l'ús de carrets i cistells propis per realitzar la compra i/o proporcionar tovallolletes per als clients per netejar els mànecs i les nanses de carretons i cistells de l'establiment.
- Cal aconsellar als clients que netegin les seves bosses reutilitzables que utilitzen per a la compra abans de cada ús en les botigues d'aliments.
- Cal mantenir les portes obertes o disposar de sistemes d'obertura automàtica de portes on sigui possible per evitar que es toquin les portes.
- Cal verificar amb freqüència que els serveis higiènics dels establiments de restauració comercial tenen sabó i/o solucions hidroalcohòliques, paper d'un sol ús o assecador de mans i un cubell per a les deixalles amb tapa i pedal.
- S'ha de procedir a la neteja i desinfecció dels lavabos d'ús públic, com a mínim, 6 vegades a el dia (A partir de la fase 1).
- Cal extreure la neteja i desinfecció de l'equipament de la terrassa, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un client i un altre (A partir de la fase 1).
- El personal que manipuli vaixel·la usada ha de tenir especial atenció i cura en la higiene de mans.



- c. Cal informació adequada als clients de les mesures d'higiene i distanciament social que han de prendre:
  - o Cal informar als clients de l'obligatorietat d'ús de guants i gel desinfectant per accedir a l'establiment de comerç minorista o restauració.
  - o Cal posar rètols als punts d'entrada per demanar als clients que no accedeixin en les botigues o en locals de restauració si estan malalts o tenen símptomes de la COVID-19.

## 8. Actuació en cas de sospita/ confirmació d'un cas de la COVID-19 en els treballadors

### En cas d'aparició de símptomes compatibles amb COVID-19 en un treballador:

- a. Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no han d'anar al seu lloc de treball.
- b. En cas d'aparició de simptomatologia sospitosa de COVID-19 a un treballador cal trucar al 061, i retirar-se de l'activitat laboral i separar-lo de les altres persones en un espai aïllat mentre s'espera el consell mèdic, posar-se una mascareta quirúrgica i rentar-se les mans. Seguidament procedir a la neteja i desinfecció dels espais, superfícies de treball i utensilis de forma immediata i ventilar els espais.

### En cas de detecció d'un cas d'infecció amb COVID-19 entre els treballadors:

- c. Si apareix un cas de COVID-19 entre els treballadors, s'haurà de notificar aquesta situació a tots els contactes per tal que extremin les mesures de precaució per minimitzar la propagació de la malaltia.
- d. Cal tenir en compte les consideracions de les autoritats sanitàries per procedir (determinar qui es considera contacte estret, qui s'ha de separar de l'activitat laboral, etc...). L'OMS recomana que els contactes es mantinguin en quarantena durant 14 dies al seu domicili.

### En cas que algun treballador hagi estat contacte directe d'un cas:

- e. Si un treballador ha estat contacte estret d'un cas confirmat, cal tenir en compte les consideracions de les autoritats sanitàries per procedir.
- f. En qualsevol cas, els contactes puntuals en els quals no s'hagi considerat la quarantena haurà de seguir estretament les mesures de prevenció de propagació de la COVID-19 (rentat de mans, ús de mascareta, guants, roba de treball).

## 9. Pla de formació específica per prevenció de la COVID-19

Els manipuladors d'aliments han de rebre formació respecte les noves mesures per a la prevenció de la transmissió de la COVID-19. Aquesta formació ha d'incloure:

- a. **Mesures d'higiene personal específiques** per la prevenció del COVID-19.
  - o Procediment de neteja de mans (recomanacions de l'OMS).
  - o Ús correcte dels equips de protecció: mascaretes i guants (tipus, correcte ús i eliminació).
  - o Pràctiques d'higiene correctes de les vies respiratòries, roba de treball.
- b. **Mesures d'higiene d'instal·lacions reforçades** per la prevenció del COVID-19:
  - o Productes de neteja i desinfecció (tipus, dosis...).
  - o Procediments de neteja i desinfecció.
  - o Freqüència dels procediments de neteja i desinfecció.





- Instal·lacions i equipaments en els que cal reforçar la neteja i desinfecció.
- c. **Mesures de manipulació d'aliments específiques** per la prevenció del COVID-19
  - Desinfecció de vegetals.
  - Contaminacions encreuades.
- d. **Autocontrols imprescindibles**
  - Pla de neteja i desinfecció.
  - Pla de control de temperatures dels equips de fred.
  - Pla de control de proveïdors.
- e. **Mesures de prevenció de la transmissió del COVID-19 entre persones** en un establiment minorista d'alimentació i en un establiment de restauració comercial.
- f. **Mesures d'actuació en cas de presentar simptomatologia compatible amb COVID-19**

## 10. Mesures per reobrir un establiment que ha restat tancat durant el període de confinament

- a. Cal **netejar i desinfectar tots els espais i superfícies** d'acord amb els procediments descrits anteriorment, inclosos els petits objectes.
- b. Cal **revisar el bon funcionament de tots els aparells i equipaments**, amb especial atenció als elements per a la conservació dels aliments en fred.
- c. Cal **revisar els productes emmagatzemats** i eliminar els no aptes per al consum.
- d. Cal **reorganitzar l'espai i les instal·lacions per assegurar el distanciament social** de 2 m entre persones:
  - Separar les taules de la zona de degustació/ menjador.
  - Substituir els sistemes de presentació de la carta per sistemes que no entrin en contacte amb els clients.
- e. Cal **eliminar elements de decoració innecessaris** que poden ser font de contaminació i dificultar les tasques de neteja.
- f. Es recomana **preveure el repartiment a domicili o la recollida d'àpats** per emportar.
- g. Cal disposar de tot allò necessari, d'acord amb el descrit en aquesta guia: mascaretes, guants d'un sol ús, armariets per al vestidor, gel hidroalcohòlic, productes de neteja i desinfecció...
- h. En cas d'haver de realitzar obres o millores cal tenir en compte i considerar tot allò que pot minimitzar la propagació de la COVID-19. Es recomana que totes les aixetes de les zones de manipulació d'aliments siguin d'accionament no manual. També es recomana que les aixetes als serveis siguin d'accionament no manual o de pulsació. Cal tenir en compte que l'aixeta de les piques per a la higiene de mans de les zones de manipulació d'aliments han de ser d'accionament no manual.

## 11. Referències

### (1) Higiene de mans:

- Cartell "Com us heu de rentar les mans correctament". Diputació de Barcelona.  
<https://www.diba.cat/documents/713456/306805655/Com+Rentar-se+les+Mans+Correctament.pdf/53727fb1-f87a-4b7c-a5aa-b85302d8d1c0>
- Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands.  
<https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>





- Rentat de mans amb sabó. Canal Salut. Generalitat de Catalunya.  
<https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/rentat-de-mans-sabo.pdf>
- Rentat de mans amb preparats a base d'alcohol. Canal Salut. Generalitat de Catalunya.  
<https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/rentat-de-mans-alcohol.pdf>

## (2) Ús correcte de guants:

- Recomanacions per a l'ús correcte dels equips de protecció individual (EPI). Diputació de Barcelona.  
[https://www.diba.cat/documents/713456/306805655/equips\\_EPI\\_web.pdf/c9fbfa25-2fe8-4826-be9e-edc2e156f7e1](https://www.diba.cat/documents/713456/306805655/equips_EPI_web.pdf/c9fbfa25-2fe8-4826-be9e-edc2e156f7e1)
- Ús dels guants en la manipulació d'aliments. Agència Catalana de Seguretat Alimentària.  
<http://acsa.gencat.cat/ca/actualitat/butlletins/acsa-brief/guants/index.html#bloc2>

## (3) Ús correcte de mascaretes:

- Recomanacions per a l'ús correcte dels equips de protecció individual (EPI). Diputació de Barcelona.  
[https://www.diba.cat/documents/713456/306805655/equips\\_EPI\\_web.pdf/c9fbfa25-2fe8-4826-be9e-edc2e156f7e1](https://www.diba.cat/documents/713456/306805655/equips_EPI_web.pdf/c9fbfa25-2fe8-4826-be9e-edc2e156f7e1)
- Recomanacions per a l'ús de mascaretes . Canal Salut. Generalitat de Catalunya. 16 d'abril del 2020.  
<https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/recomanacions-us-mascaretes.pdf>
- Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public: When and how to use masks. World Health Organization.  
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

## (4) Procediment de desinfecció i neteja:

- Guia provisional per a la neteja ambiental en instal·lacions no sanitàries exposades a SARS-CoV-2 del Centre Europeu per a la Prevenció i Control de Malalties (ECDC):  
<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV-2-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

## (5) Mecanismes de transmissió i mesures de ventilació dels espais:

- How to operate and use building services in order to prevent the spread of the coronavirus disease (COVID-19) virus (SARS-CoV-2) in workplaces. REHVA COVID-19 guidance document, March 17, 2020.  
[https://www.rehva.eu/fileadmin/user\\_upload/REHVA\\_COVID\\_guidance\\_document\\_2020-03-17\\_final.pdf](https://www.rehva.eu/fileadmin/user_upload/REHVA_COVID_guidance_document_2020-03-17_final.pdf)

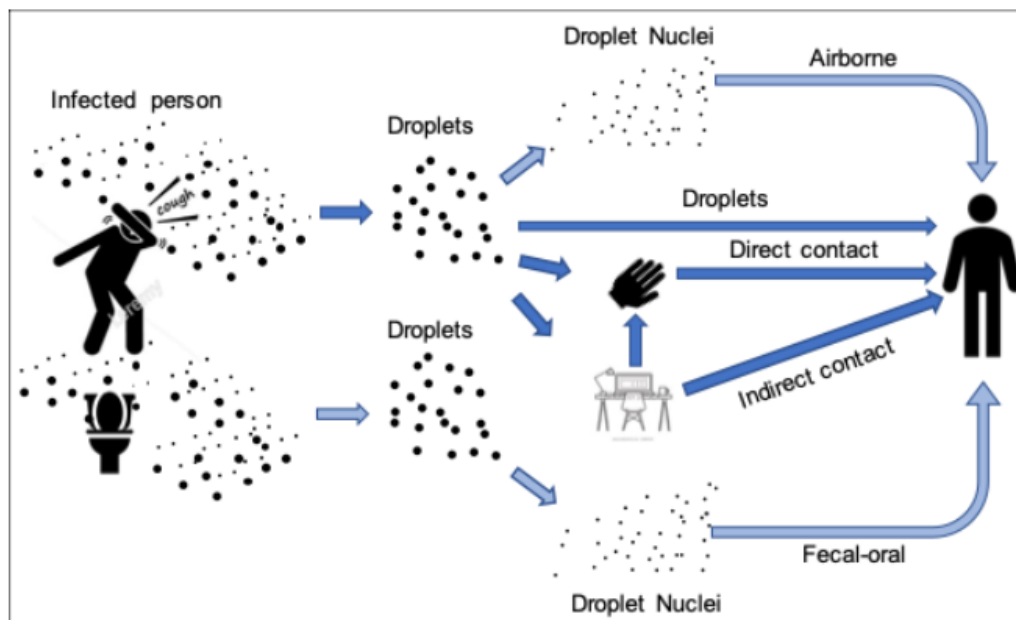


Figure 1. WHO reported exposure mechanisms of COVID-19 SARS-CoV-2 droplets (dark blue colour). Light blue colour: airborne mechanism that is known from SARS-CoV-1 and other flu, currently there is no reported evidence specifically for SARS-CoV-2 (figure: courtesy Francesco Franchimon).

En blau fosc, mecanismes de transmissió descrits amb evidència de la COVID-19 SARS-CoV-2. En blau clar mecanismes de transmissió coneguts per SARS-CoV-1 i altres virus respiratoris.

**(6) Recomanació per a la preparació de solucions per a la desinfecció de superfícies front a coronavirus SARS-CoV-2.**

Volum d'aigua (litres)	Concentració d'hipoclorit sòdic (g/l) en el producte de neteja				
	35 g/l	40 g/l	45 g/l	50 g/l	55 g/l
	Volum del producte de neteja (ml) que cal afegir al volum d'aigua (l), en funció de la concentració d'hipoclorit sòdic en el producte comercial				
1 l	30	25	23	20	19
2 l	60	50	46	40	38
3 l	90	75	69	60	57
4 l	120	100	92	80	76
5 l	150	125	115	100	95
10 l	300	250	230	200	190
15 l	450	375	345	300	285
20 l	600	500	460	400	380
<b>Concentració d'hipoclorit sòdic del 0,1% en la solució final</b>					



(7) Recomanació per a la preparació de solucions per a la desinfecció de vegetals i fruites de consum en cru.

Volum d'aigua (litres)	Concentració d'hipoclorit sòdic (g/l) en el producte de neteja				
	35 g/l	40 g/l	45 g/l	50 g/l	55 g/l
	Volum del producte de neteja (ml) que cal afegir al volum d'aigua (l), en funció de la concentració d'hipoclorit sòdic en el producte comercial				
1 l	2	1,8	1,6	1,4	1,3
2 l	4	3,5	3,1	2,8	2,6
3 l	6	5,5	4,7	4,2	3,9
4 l	8	7	6,2	5,6	5,5
5 l	10	8,8	7,8	7	6,4
10 l	20	18	16	14	13
15 l	30	26	23	21	20
20 l	40	35	31	28	26
<i>Concentració d'hipoclorit sòdic del 0,007% en la solució final</i>					

- Infografia “Com fer servir el lleixiu per a la desinfecció de vegetals a la restauració”. Agència Catalana de Seguretat Alimentària.  
<http://salutpublicalocal.diba.cat/sites/salutpublicalocal.diba.cat/files/com-fer-servir-el-lleixiu-en-la-desinfeccio-de-vegetals.pdf>