

## Recomanacions d'higiene per a la sector de la restauració

Cal mantenir les mesures per a la **contenció de transmissió de la Covid-19**. Cal seguir les **Recomanacions d'higiene per al sector de la restauració de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària**.

- Netegeu i desinfecteu **totes les instal·lacions, mobiliari: taules i cadires, i estris**. Seguiu les [Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus](#).
- Reforceu la neteja i desinfecció d'instal·lacions en freqüència i en intensitat (**vestidors, serveis higiènics, zones comunes, equips d'ús compartit i superfícies de contacte habitual amb les mans, com manetes, mànecs, portes abatibles, superfície de la barra, mobiliari: taules i cadires, etc.**).
- Eviteu compartir equips o dispositius entre el personal. En cas que es produeixi (per exemple, la caixa, TPV o datàfons, tiradors dels dispensadors de cervesa, de la màquina del cafè, etc.) haureu d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- S'han d'utilitzar desinfectants com ara dilucions de lleixiu (1:50) acabades de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida autoritzats pel Ministeri.
- Augmenteu la freqüència de la ventilació i com a mínim un cop al dia. Especialment després de l'ús de productes químics per a la neteja, per tal de protegir la salut del personal de neteja.
- Netegeu i desinfecteu les papereres com a mínim un cop al dia.
- Després de cada neteja, els materials i els EPI emprats s'han de llençar de forma segura i, posteriorment, s'ha de fer la neteja correcta de mans.
- Renteu la roba de treball i les estovalles diàriament a temperatures superior a 60 °C.