

World Health Organization

Food and Agriculture Organization of the United Nations

COVID-19 i seguretat alimentària: orientacions per a les empreses alimentàries

Orientacions provisionals

7 d'abril de 2020

Antecedents

El món s'enfronta a l'amenaça sense precedents de la pandèmia de la COVID-19, causada pel coronavirus SARS-CoV-2 (anomenat *coronavirus de la COVID-19*). Molts països segueixen les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) pel que fa a la introducció de mesures de distanciament físic com una de les maneres de reduir la transmissió de la malaltia.¹ L'aplicació d'aquestes mesures ha comportat el tancament de moltes empreses i centres educatius, com també restriccions en el transport i els esdeveniments socials. Per a algunes persones, treballar des de casa, fer teletreball i les comunicacions i reunions en línia i per Internet són actualment pràctiques habituals. No obstant això, el personal de la indústria alimentària no té l'oportunitat de treballar des de casa està obligat a treballar en el lloc de treball habitual. Mantenir la salut i la seguretat de tots els treballadors de les cadenes de producció i subministrament és fonamental per sobreviure a la pandèmia actual. Mantenir la circulació dels aliments en la cadena alimentària és una funció fonamental a què han de contribuir tots els agents que hi intervenen, la qual cosa també és necessària per mantenir la confiança del consumidor en la seguretat i la disponibilitat d'aliments.

La indústria alimentària ha de disposar de sistemes de gestió de la seguretat alimentària (SGSA) basats en la posada en marxa dels principis de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) a fi de gestionar els riscos de la seguretat alimentària i evitar la contaminació dels aliments. Els SGSA de la indústria alimentària es basen en programes de prerequisits, com ara bones pràctiques d'higiene, neteja i sanejament, zonificació d'àrees de tractament, control de proveïdors, emmagatzematge, distribució i transport, higiene i aptitud del personal per fer la feina (totes les condicions bàsiques per mantenir la higiene del tractament dels aliments). Els principis generals d'higiene alimentària del Codex Alimentarius² estableixen unes bases sòlides per implementar controls d'higiene bàsics en cada etapa de la cadena de tractament, producció i comercialització dels aliments per evitar-ne la contaminació.

En cas que una empresa alimentària tingui establert un equip de SGSA i/o APPCC, s'ha de comptar amb els membres que en formen part en totes les deliberacions per garantir que les noves intervencions es revisen tenint en compte la seguretat alimentària. Si, al contrari, l'empresa no té cap equip de SGSA i/o APPCC establert, ha de designar un responsable per valorar si hi pot haver riscos per a la seguretat alimentària derivats d'altres mesures, i per col·laborar amb l'administració competent en seguretat alimentària per obtenir recomanacions. Actualment, la indústria té la necessitat imperiosa de garantir el compliment de les mesures per protegir els treballadors del sector alimentari de contreure la COVID-19, evitar l'exposició al virus o la transmissió, i reforçar les pràctiques d'higiene alimentària i sanejament.

La finalitat d'aquestes orientacions és destacar aquestes mesures addicionals a fi de mantenir la integritat de la cadena alimentària, i la seguretat i adequació del subministrament d'aliments per als consumidors.

Potencial transmissió alimentària de la COVID-19

És molt poc probable que les persones contreguin la COVID-19 per mitjà dels aliments o envasos alimentaris. La COVID-19 és una malaltia respiratòria i la seva via de transmissió principal és per mitjà del contacte de persona a persona i del contacte directe amb les gotetes de les vies respiratòries que es generen quan tus o esternuda una persona que n'està infectada.

Fins avui no hi ha cap evidència que els virus que causen malalties respiratòries es transmetin per mitjà dels aliments o dels envasos alimentaris. Els coronavirus no es multipliquen en els aliments, atès que els cal un hoste humà o animal per multiplicar-se.

La recomanació més recent de l'OMS³ apunta que l'evidència actual indica que el coronavirus de la COVID-19 es transmet durant el contacte proper mitjançant gotetes de les vies respiratòries, que es formen en tossir o esternudar, i per fomes.⁴⁻¹⁰ El virus es propaga directament de persona a persona quan tus o esternuda una persona infectada per la COVID-19, i produeix gotetes que arriben al nas, la boca o els ulls d'una altra persona. Així mateix, com que les gotetes de les vies respiratòries són massa pesades per transmetre's per via aèria, es dipositen en objectes i superfícies de l'entorn de la persona infectada. És possible que algú s'infecti tocant una superfície o objecte contaminats, o la mà d'una persona infectada i que tot seguit es toquin la boca, el nas o els ulls, la qual cosa passa, per exemple, en tocar els poms de les portes o en encaixar les mans i tot seguit tocar-se la cara.

Estudis recents la supervivència del coronavirus de la COVID-19 en superfícies diferents i assenyala que el virus roman viable fins a 72 hores sobre plàstic i acer inoxidable, fins a 4 hores en coure i fins a 24 hores en cartró.¹¹ Aquests estudis s'han dut a terme en condicions de laboratori (temperatura i humitat relativa controlades) i s'haurien d'interpretar amb prudència en un entorn de la vida real.

És imprescindible que la indústria alimentària reforci les mesures d'higiene alimentària i ofereixi formació continua sobre els principis d'higiene alimentària² per eliminar o reduir el risc que les superfícies o els materials d'envasament que estan en contacte amb els aliments els envasos alimentaris es contaminin amb el virus dels treballadors del sector alimentari. Els equips de protecció individual (EPI), com ara les màscares i els guants, són eficaços a l'hora de reduir la propagació dels virus i la malaltia en la indústria alimentària, però només si s'utilitzen adequadament. A més, es recomana encaridament a la indústria alimentària que introdueixi mesures de distanciament social i d'estricta higiene i sanejament i que fomentin un rentat de mans freqüent i eficaç i la higiene en totes les etapes del tractament, la producció i la comercialització d'aliments. Aquestes mesures disminuiran el risc que el personal propagui la COVID-19 entre els treballadors, mantindran la seva salut, i detectaran i descartaran els manipuladors d'aliments infectats i els seus contactes directes del lloc de treball.

Malgrat que s'ha aïllat el material genètic de la COVID-19 (RNA) a partir de mostres de femta de pacients infectats,¹⁰ no hi ha cap informe o evidència de transmissió orofecal. El rentat de mans després d'usar el vàter sempre és una pràctica fonamental especialment quan es treballa amb aliments.

Treballadors del sector alimentari: sensibilització dels símptomes de la COVID-19

A l'efecte d'aquestes recomanacions, s'entén per treballadors del sector alimentari els manipuladors d'aliments, les persones que toquen directament aliments oberts com a part de la seva feina, com també personal que poden tocar superfícies que estan en contacte amb els aliments o altres superfícies en sales on es manipula productes alimentaris oberts. Per tant, el terme és aplicable a responsables, netejadors, proveïdors de manteniment, repartidors i inspectors alimentaris.

L'OMS recomana que les persones que no es troben bé es quedin a casa.¹² Cal que el personal que treballa en el sector alimentari sigui conscient dels símptomes de la COVID-19. Els operadors de les empreses alimentàries han d'elaborar per escrit recomanacions per al personal sobre la notificació d'aquests símptomes i de les polítiques d'exclusió de la feina. La qüestió més important és que el personal sigui capaç de reconèixer precoçment els símptomes de manera que puguin sol·licitar atenció mèdica i fer-se els tests, i reduir al mínim el risc d'infectar els companys de feina.

Els símptomes freqüents de la COVID-19¹³ són:

- febre (temperatura alta de 37,5 °C o més)
- tos (de tot tipus, no només seca)
- dispnea
- dificultats respiratòries
- fatiga

Treballadors del sector alimentari: evitar la propagació de la COVID-19 en l'entorn laboral

El personal que treballa en els locals destinats als productes alimentaris hauria de disposar d'instruccions i formació per escrit sobre com prevenir la propagació de la COVID-19. Els procediments normal sobre l'aptitud per fer la feina com a part dels SGSA haurien de garantir que els treballadors infectats siguin exclosos d'aquests locals. El personal que no es trobi bé o que tingui símptomes de COVID-19 no hauria de ser a la feina i se l'hauria d'informar sobre com contactar els professionals mèdics. Això és indispensable perquè, si un treballador infectat manipula aliments, és possible que introdueixi el virus al producte alimentari amb què treballa, o en les superfícies de l'empresa alimentària per mitjà de la tos o els esternuts, o del contacte de mans. A més, en alguns casos, les persones infectades són asimptomàtiques o preasimptomàtiques i pot ser que no mostrin cap signe o símptoma de la malaltia o que presentin símptomes lleus que podrien passar per alt fàcilment. S'ha demostrat que algunes persones infectades que encara no mostren símptomes són contagioses o capaces de propagar el virus.¹⁴⁻¹⁹ Això subratlla la necessitat que tot el personal que treballa a la indústria alimentària, independentment del seu estat de salut, practiqui la higiene personal i un ús adequat de l'EPI. Les empreses alimentàries han d'introduir un alt nivell de seguretat i gestió del personal per mantenir un ambient de treball lliure de malaltia.

Els programes de prerequisits han de garantir que els treballadors infectats per la COVID-19 (les persones simptomàtiques i els portadors asimptomàtics confirmats) i els seus contactes (aquells exposats als casos confirmats) són exclosos de les empreses alimentàries. El personal que no es troba bé o que tingui algun dels símptomes de la COVID-19 no hauria de treballar. S'hauria d'establir un procediment que permetés al personal notificar la malaltia per telèfon (o per correu electrònic), de manera que els treballadors que estiguin en la fase precoç de la COVID-19 rebin informació fiable i siguin exclosos ràpidament de l'entorn laboral.

Les pràctiques de seguretat alimentària en els locals destinats als productes alimentaris s'haurien de complir amb els més alts estàndards d'higiene d'acord amb l'SGSA establert.

Les bones pràctiques higièniques del personal són:

- Una adequada higiene de mans – amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l'OMS).²⁰
- Ús freqüent de desinfectants de mans a base d'alcohol.
- Bona higiene de les vies respiratòries (tapar-se la boca i el nas en tossir o esternudar; desfer-se de mocadors i rentar-se les mans).
- Neteja i desinfecció freqüents de les superfícies de treball i dels punts de contacte com ara els pomers de les portes.
- Evitar el contacte estret amb qualsevol persona que mostri símptomes de malaltia respiratòria com ara tos o esternuts.

Treballadors del sector alimentari: ús de guants d'un sol ús

Els treballadors del sector de l'alimentació poden utilitzar guants però se'ls han de canviar freqüentment i s'han de rentar les mans quan se'ls canvien i se'ls treuen. S'han de canviar els guants després de dur a terme activitats no relacionades amb la manipulació d'aliments, com ara obrir o tancar portes amb la mà i buidar papereres. Els treballadors del sector alimentari han de ser conscients que portar guants permet l'acumulació de bacteris a la superfície de les mans; per això, la higiene de mans és summament important quan es treuen els guants per evitar la consegüent contaminació dels aliments. Aquests treballadors haurien d'evitar tocar-se la boca i els ulls quan portin guants.

No s'haurien d'usar guants d'un sol ús en l'entorn laboral del sector alimentari com a substituïts del rentat de mans. El coronavirus de la COVID-19 contamina els guants d'un sol ús tal com ho fa en les mans dels treballadors. La retirada dels guants d'un sol ús pot comportar la contaminació de les mans. Portar guants d'un sol ús pot donar una falsa sensació de seguretat i fer que el personal no es renti les mans tan freqüentment com caldria.

La higiene de mans és una major barrera protectora per a les infeccions que portar guants d'un sol ús. Les empreses alimentàries han de garantir que es disposa d'instal·lacions sanitàries adequades i que els treballadors del sector alimentari fan una higiene de mans completa i freqüent. El sabó i l'aigua corrent tèbia són adequats per al rentat de mans. Els desinfectants de mans es poden utilitzar com a mesura addicional però no haurien de substituir la higiene de mans.

Treballadors del sector alimentari: distanciament físic en l'entorn laboral

El distanciament físic és molt important per contribuir a alentir la propagació de la COVID-19, la qual cosa s'aconsegueix minimitzant les persones potencialment infectades i les sanes. Totes les empreses alimentàries haurien de seguir la recomanació del distanciament físic tant com sigui raonablement possible. Les orientacions de l'OMS¹³ són mantenir almenys 1 metre (3 peus) entre companys de feina. En els casos en què l'entorn de producció dels aliments ho dificulti, les empreses han de valorar quines mesures posaran en marxa per protegir els empleats.

Exemples de mesures pràctiques per adherir-se a les orientacions de distanciament físic en l'entorn de tractament dels aliments són:

- Esglaonar les estacions de treball a ambdós costats de les línies de tractament de manera de manera que els treballadors alimentaris no estiguin encarats.
- Proporcionar EPI com ara mascaretes, rets, guants d'un sol ús, granotes netes, i calçat de treball antilliscant per al personal. L'ús de l'EPI hauria de ser sistemàtic en les zones d'alt risc de les instal·lacions alimentàries que fabriquen aliments a punt per consumir i aliments cuinats. Quan el personal està vestit amb EPI és possible reduir la distància entre treballadors.
- Separar les estacions de treball, la qual cosa pot requerir reduir la velocitat de les línies de producció.
- Limitar el nombre de personal en la zona d'elaboració dels aliments en qualsevol moment.
- Organitzar el personal en grups o equips de treball per facilitar la reducció de la interacció entre grups.

Treballadors del sector alimentari: la malaltia per COVID-19 a la feina

Els programes de prerequisits en què es basen els SGSA de les empreses alimentàries han de constar de recomanacions per a abordar la malaltia del personal en les instal·lacions alimentàries. En aquestes recomanacions hi ha de constar el procediment de notificació de la malaltia i les polítiques de retorn a la feina quan el personal es recuperi de la malaltia. El personal ha d'estar format en l'ús i el compliment d'aquestes recomanacions i ha de notificar la malaltia tan aviat com pugui per prevenir la transmissió de la COVID-19 als companys. Les pràctiques de gestió del personal (p. ex., notificar la malaltia i l'exclusió dels treballadors malalts) fan que sigui improbable que un treballador d'aquest sector emmalalteixi en el lloc de treball amb símptomes de la COVID-19. Tot i així, és necessari elaborar un pla d'acció per gestionar aquesta circumstància. És més possible que el treballador alimentari notifiqui la malaltia per telèfon. El personal ha de saber que ha de notificar la COVID-19 a la feina, quan en tingui símptomes, per telèfon.

El personal que no es trobi bé no hauria de notificar-ho a la feina, sinó sol·licitar atenció mèdica. Tot i això, en el supòsit que un treballador alimentari es comenci a trobar malament en el lloc de treball amb els símptomes típics de la COVID-19, hauria de ser apartat en una zona allunyada d'altres persones; si és possible, en una sala o zona on pugui estar aïllat darrere d'una porta tancada, com una oficina i obrir la finestra, si n'hi ha, per ventilar-la.

S'ha de disposar de plans perquè s'aparti ràpidament l'empleat malalt de la instal·lació alimentària.

L'empleat que està malalt hauria de seguir les recomanacions nacionals per notificar casos o casos sospitosos de COVID-19. Mentre està a l'espera de la consulta mèdica o de ser enviat a casa, aquests empleats haurien d'evitar el contacte amb altres empleats. Han d'evitar tocar persones, superfícies i objectes i se'ls ha de recomanar que es tapin la boca i que dipositin els mocadors el nas amb mocadors d'un sol ús en tossir o esternudar i que els desin en una bossa o se'ls fiquin a la butxaca per llençar-los tot seguit en una paperera amb tapa. Si no disposen de cap mocador, han de

tossir o esternudar en la part interna del colze. Si els cal anar al lavabo mentre esperen assessorament mèdic, han d'usar un lavabo a part, si n'hi ha.

S'han de netejar totes les superfícies amb què ha entrat en contacte l'empleat infectat, incloent-hi totes les superfícies i objectes visiblement contaminats amb secrecions respiratòries o fluids corporals i totes les zones d'alt contacte potencialment contaminades com ara lavabos, poms de porta i telèfons. S'han d'usar desinfectants de mans o superfícies a base d'alcohol per a la neteja. En general, s'ha demostrat que els desinfectants a base d'alcohol (etanol, 2-propanol, 1-propanol) redueixen la infecciositat de virus amb embolcall, com és ara el coronavirus de la COVID-19, en concentracions del 70-80%. Els desinfectants habituals que contenen principis actius basats en compostos d'amoni quaternari i clor també tenen propietats viricides. Tot el personal s'ha de rentar les mans amb aigua i sabó durant 20 segons després de qualsevol contacte amb una persona malalta amb símptomes compatibles amb els de la infecció per coronavirus.

Si es confirma que un empleat té la COVID-19, cal notificar-ho a tots els contactes propers de l'empleat infectat perquè també puguin prendre les mesures per minimitzar el risc consegüent de propagació. Consulteu aquí les definicions de l'OMS de contacte d'un cas per COVID-19.²¹ Els exemples de contactes en la indústria alimentària són, entre d'altres, l'empleat que ha tingut un contacte cara a cara o físic (p. ex. tocar-se); l'empleat que ha estat a menys d'1 metre amb el cas confirmat; la persona que s'ha netejat els fluids corporals sense un EPI adequat (p. ex., guants, granotes, roba de protecció); els empleats pertanyents al mateix equip o grup de treball que el cas confirmat, i l'empleat que conviu en la mateixa llar que el cas confirmat.

L'OMS recomana que els contactes es posin en quarantena durant d'ençà el dia en què es van exposar al cas confirmat.²² Com a mínim, s'ha de demanar al personal que ha tingut un contacte proper amb l'empleat infectat que es quedi a casa durant 14 dies des de la darrera vegada que ha tingut contacte amb el cas confirmat i que mantinguin un distanciament físic. Si es posen malalts en qualsevol moment del seu període d'aïllament de 14 dies i donen positiu per COVID-19, esdevindran casos confirmats, i se'ls ha de tractar com a tals.²²

El personal que no ha tingut contacte proper amb el primer cas confirmat ha de continuar prenent les precaucions habituals i anar a la feina com de costum. Organitzar els empleats en equips o grups de treball reduïts contribuirà a minimitzar l'alteració de les plantilles en cas de notificació de malaltia COVID-19 per part d'un empleat amb símptomes. No es recomana el tancament del lloc de treball.

S'ha d'establir una política de retorn a la feina per al personal que s'ha infectat i s'ha recuperat de COVID-19. L'OMS recomana suspendre l'aïllament d'un cas confirmat quan els símptomes desapareguin i s'obtinguin resultats negatius en dos PCR consecutives amb un interval mínim de 24 hores entre ambdues. Si no és possible fer les proves, l'OMS recomana suspendre l'aïllament d'un pacient confirmat després de 14 dies de la desaparició dels símptomes.²³

Treballadors del sector alimentari: transport i entrega d'ingredients i productes alimentaris

L'objectiu principal de qualssevol mesures addicionals d'higiene o sanejament implementades per les empreses alimentàries és mantenir el coronavirus de la COVID-19 fora dels seus negocis. El virus entrarà als establiments comercials només en cas que una persona infectada hi entri o bé s'hi introdueixin productes o articles contaminats.

Els conductors i altre personal que prestin serveis d'entrega als locals on es manipulen aliments no han d'abandonar els seus vehicles durant les entregues. S'ha de proporcionar als conductors gels hidroalcohòlics per a les mans, un desinfectant i tovalloles de paper. Els conductors han d'usar el gel hidroalcohòlic abans de lliurar els documents d'entrega al personal dels establiments on es

manipulen aliments. S'han d'usar contenidors i envasos d'un sol ús per evitar haver de netejar els que es retornin. En el cas dels contenidors reutilitzables, s'han d'establir protocols d'higiene i sanejament adequats.

Els conductors que presten serveis d'entrega als establiments on es manipulen aliments han de ser conscients dels riscos potencials que comporta la transmissió per contacte de la COVID-19. Es pot agafar el virus si els conductors toquen una superfície contaminada o fan una encaixada de mans amb una persona infectada amb les mans contaminades. Les superfícies que és més possible que estiguin contaminades amb el virus són, entre d'altres: les superfícies de contacte freqüent com ara volants, poms de porta, dispositius mòbils, etc. És per això que la higiene de mans, junt amb el distanciament físic, té una importància cabdal, i el motiu pel qual el sanejament de les zones de contacte és fonamental per evitar la contaminació encreuada.

Els conductors han de d'estar al corrent de la necessitat del distanciament físic quan recullen entregues i les passen als clients i de la necessitat de mantenir un alt grau de neteja personal i de dur posada roba de protecció neta. Els conductors també han de ser conscients de la necessitat de garantir que els contenidors del transport es mantinguin nets i es desinfectin freqüentment, s'ha de protegir els aliments de la contaminació i s'han de separar d'altres articles que puguin causar contaminació.

Establiments del sector alimentari detallistes

Durant la pandèmia de la COVID-19, el sector alimentari al detall afronta els majors reptes de mantenir els més alts estàndards d'higiene, protegir el personal del risc d'infecció, mantenir el distanciament físic quan s'atenen grans quantitats de clients, en estar obertes, i garantir que es disposa d'un adequat subministrament d'aliments diàriament.

És improbable que els treballadors de l'alimentació que treballen en establiments al detall contaminin els aliments si segueixen les bones pràctiques d'higiene personal estàndards que redueixen el risc de transmissió de la majoria de malalties transmises pels aliments. Mesures com ara el rentat de mans freqüent, l'ús de desinfectants de mans, l'ús de roba de protecció, bona higiene de les vies respiratòries, reduiran el risc de propagació de la malaltia. Els empresaris han de subratllar la importància de rentar-se més freqüentment les mans i de mantenir bones pràctiques d'higiene, i de netejar i desinfectar més freqüentment les superfícies que es toquen regularment. Els treballadors de l'alimentació han de conèixer els símptomes de la COVID-19 i d'informar-ne les empreses i sol·licitar atenció mèdica si pensen que tenen símptomes de la malaltia.

És fonamental mantenir el distanciament físic en els establiments alimentaris detallistes per reduir el risc de transmissió de la malaltia. Les mesures pràctiques que els detallistes poden utilitzar són, entre d'altres:

- Regular el nombre de clients que entren en els establiments detallistes per evitar les aglomeracions.
- Posar rètols als punts d'entrada per demanar als clients que no accedeixin en les botigues si estan malalts o tenen símptomes de la COVID-19.
- Gestionar el control de les cues d'acord amb la recomanació de distanciament físic dins i fora de les botigues.
- Proporcionar gels hidroalcohòlics per a les mans, desinfectants en esprai i tovalloles de paper d'un sol ús en els punts d'entrada a les botigues.
- Utilitzar senyalització al terra dins de les botigues per facilitar el compliment del distanciament físic, especialment en les àrees més massificades, com ara mostradors i caixes enregistradores.
- Fer comunicacions regularment per recordar als clients que segueixen la recomanació de distanciament físic i es rentin les mans regularment.

- Introduir barreres de plexiglàs a les caixes enregistadores i taulells com a nivell addicional de protecció per al personal.
- Promoure l'ús de pagaments sense contacte.
- Com que els consumidors cada vegada més porten les seves pròpies bosses d'anar a comprar, la recomanació als consumidors de netejar aquestes bosses abans de cada ús ha de figurar en els establiments del sector alimentari detallistes (botigues, punts de venda, supermercats).

Minimitzar el risc de transmissió de la COVID-19 per mitjà de la identificació de punts d'alt contacte en els establiments detallistes i garantir que es netegen i desinfecten regularment. Exemples de punts d'alt contacte són carretons de la compra, poms de porta i balances per a l'ús dels clients. Entre d'altres, s'han de prendre les accions següents:

- Proporcionar tovallolletes (o altres formes de sanejament) per als clients per netejar els mànecs i les nanses de carretons i cistells d'anar a comprar; o encomanar al personal desinfectar els carretons de la compra després de cada ús.
- Netejar i higienitzar freqüentment articles com ara cullerots, pinces i recipients per a condiments.
- Mantenir les portes obertes on sigui possible per minimitzar el contacte.

L'exposició d'aliments oberts en els establiments detallistes

Tot i que alguns consumidors perceben que hi ha risc d'infecció per COVID-19 derivat de l'exposició d'aliments oberts, actualment no hi ha evidència científica que sembli indicar que els aliments estan associats a la transmissió del coronavirus de la COVID-19. És important mantenir bones pràctiques d'higiene en el cas de l'exhibició d'aliments oberts, com ara bufets d'amanides, expositors de productes frescos i productes de pastisseria. S'ha de recomanar sempre als consumidors que netegin la fruita i les hortalisses amb aigua potable abans de consumir-les. Tant els clients com el personal han de complir estrictament i en tot moment les bones pràctiques d'higiene personal en les zones d'aliments oberts.

A fi de fer una gestió higiènica de l'exhibició d'aliments oberts i evitar la transmissió de la COVID-19 per mitjà del contacte de superfícies de contacte, els detallistes de l'alimentació han de:

- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.
- Exigir als treballadors dels serveis d'àpats que es rentin freqüentment les mans i, si usen guants, se'ls canviïn abans de preparar el menjar i després.
- Exigir als treballadors dels serveis d'àpats que netegin i desinfectin els taulells, els estris per servir i els recipients per a condiments.
- Fer disponibles els gels hidroalcohòlics per als consumidors quan entrin a establiments alimentaris o en surtin.
- S'ha de tenir en compte que els productes de pastisseria no s'exhibeixin oberts o es vinguin sense envàs de les barres d'autoservei. Els productes de pastisseria en taulells d'autoservei oberts de les botigues de venda al detall han d'anar en envasos de plàstic, cel·lofana o paper. En cas que en les botigues detallistes s'exposin productes de pastisseria solts, han d'estar col·locats en vitrines de plexiglàs i en bosses, i utilitzar pinces quan se serveixin els clients.

Treballadors del sector alimentari: menjadors per al personal

Els menjadors de treball dels serveis bàsics de primera línia, com ara el tractament d'aliments i la venda d'aliments al detall, han de restar oberts en els casos en què no hi hagi alternatives pràctiques per al personal per obtenir menjar. Cal mantenir les estrictes normes pel que fa a les mesures de salut pública en relació amb el rentat de mans i la higiene respiratòria en els menjadors laborals. Les normes de funcionament per als menjadors per a personal, entre d'altres, han de:

- Mantenir el distanciament físic de com a mínim 1 metre entre els treballadors, incloent-hi la disposició dels seients.
- Esglaonar la feina i espaiar els descansos del personal per reduir el nombre de personal present en el menjador a la vegada.
- Restringir el contacte físic innecessari tant com sigui possible.
- Col·locar rètols visibles sobre higiene de mans i distanciament físic.
- Els procediments de neteja i desinfecció del material, les instal·lacions, les superfícies de contacte o els punts d'alt contacte; p. ex., barres, tops, pinces, estris per servir, exhibidors d'autoservei o poms de porta.

L'OMS continua fent un control minuciós de la situació en relació amb qualsevol canvi que puguin afectar aquestes orientacions provisionals. En cas que hi hagi un canvi de qualsevol factor, l'OMS en publicarà una actualització; en cas contrari, aquestes orientacions expiraran dos anys després de la publicació.

Referències

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. Emerg Infect Dis 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. Lancet 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus- infected pneumonia. N Engl J Med 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. Lancet 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO- China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default->

- [source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf)
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. JAMA. 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
 11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. N Engl J Med. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
 12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
 13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
 14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. J Infect 2020 doi: 10.1093/jiaa077
 15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China Lancet Infect Dis 2020 doi: 10.1016/ S1473-3099(20)30147-X
 16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. Lancet Infect Dis 2020 doi : 10.1016/ S1473- 3099(20)30114-6
 17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J- P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. Emerg Infect Dis. 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
 18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. MMWR, 1 April 2020/69.
 19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. MMWR, 3 April 2020, 69(13);377–381.
 20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
 21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
 22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
 23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Organització Mundial de la Salut 2020. Alguns drets reservats. Aquesta obra està disponible en virtut de la llicència CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Traducció al català: Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya

Número de referència de l'OMS: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.10p