

# COVID-19



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



**Diputació  
Barcelona**

**Àrea de Cohesió Social,  
Ciutadania i Benestar**

---

# Continguts



<b>Introducció</b> .....	Pàg. 3
<b>1. Mesures d'higiene personal reforçades per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 4
<b>2. Mesures d'higiene d'instal·lacions reforçades per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 7
<b>3. Mesures de manipulació d'aliments específiques per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 9
<b>4. Mesures organitzatives específiques per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 11
<b>5. Mesures concretes per prevenir la COVID-19 en el repartiment a domicili d'aliments</b> .....	Pàg. 12
<b>6. Autocontrols</b> .....	Pàg. 14
<b>7. Mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19 entre persones (treballadors i clients)</b> .....	Pàg. 15
<b>8. Actuació en cas de sospita/confirmació d'un cas de COVID-19 entre els treballadors</b> .....	Pàg. 18
<b>9. Pla de formació específica per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 19
<b>10. Mesures específiques per a mercats no sedentaris per prevenir la COVID-19</b> .....	Pàg. 20
<b>11. Mesures per reobrir un establiment que ha restat tancat durant el període de confinament</b> .....	Pàg. 23
<b>12. Qüestionari per a l'establiment</b> .....	Pàg. 24
<b>13. Referències</b> .....	Pàg. 27

---



# Introducció



Davant la situació actual originada per la pandèmia del virus SARS-CoV-2, el sector minorista d'alimentació i la restauració comercial han de fer front a un nou repte. Tot i que actualment no hi ha proves que els aliments siguin una font de contagi del virus, és més important que mai que les empreses alimentàries implementin sistemes eficaços de gestió de la seguretat alimentària, inclosa l'aplicació de pràctiques higièniques freqüents i exhaustives. També és molt important aplicar noves mesures per assegurar el distanciament físic per prevenir el contagi de la COVID-19.

Aquesta guia té per objectiu donar indicacions per adoptar mesures per garantir la seguretat alimentària en el subministrament d'aliments i, alhora, minimitzar la transmissió de la COVID-19 entre persones i evitar el contacte del virus SARS-CoV-2 amb els aliments. Està organitzada sota un seguit de preguntes que tots els operadors del sector alimentari haurien de fer-se per avaluar la seva capacitat d'implementar els requisits per evitar la propagació de la COVID-19 als seus locals i protegir les persones davant la infecció.

Cal assenyalar que els operadors del sector alimentari que identifiquin insuficiències en els seus procediments actuals que no permetin implementar les mesures descrites en aquesta guia han de considerar la necessitat d'aturar l'activitat i tancar la seva instal·lació fins que resolguin aquestes mancances.

La guia ha estat elaborada a partir de la informació i els coneixements actuals però aquest document s'anirà modificant i actualitzant en funció de l'evolució de la pandèmia i de noves indicacions de les autoritats.

Cal tenir en compte també que aquest document no substitueix les guies i els manuals de seguretat alimentària que s'estaven utilitzant fins al moment actual, sinó que és un complement per adaptar aspectes concrets a les circumstàncies actuals.



# 01

## Mesures d'higiene personal reforçades per prevenir la COVID-19



### S'ha reforçat la higiene de mans?

Durant la manipulació d'aliments cal rentar-se les mans sovint.

La neteja de mans ha de ser amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l'OMS)<sup>(1)</sup>:

- Abans de començar a treballar.
- Després d'utilitzar els serveis higiènics.
- Després de manipular aliments crus i abans de manipular aliments llestos per al 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, els ulls o la mascareta de protecció.
- Després de tossir o esternudar tapant-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús.

Es poden usar addicionalment desinfectants de mans a base d'alcohol. Atenció: l'ús de gel o solució hidroalcohòlica no pot substituir el rentat de mans.

Cal donar indicacions al personal respecte al bon procediment per a la higiene de mans.

### Es disposa de sabó i eixugamans d'un sol ús als serveis i zones de manipulació?

Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús a les zones de treball i serveis. Addicionalment també es poden posar solucions desinfectants a base d'alcohol a l'abast dels manipuladors.

- Cal revisar i reposar diàriament la disponibilitat de sabó i paper d'un sol ús.



## Es disposa de guants d'un sol ús i s'usen correctament?

Es poden usar guants <sup>(2)</sup> per manipular aliments de consum en cru i manipular aliments cuinats llestos per al consum i emplatats. Cal recordar que l'ús de guants no substitueix la neteja de mans. Si s'utilitzen, cal fer-ho correctament:

- S'han de canviar sovint.
- Cal rentar-se les mans després de treure's els guants i abans de posar-se els nous.
- Cal canviar-se els guants després de dur a terme activitats no relacionades amb la manipulació d'aliments (per exemple, manipular diners, obrir portes, buidar contenidors, tocar-se la cara, canviar-se la mascareta...).
- Cal evitar tocar-se la boca i els ulls mentre es portin.
- Cal evitar tocar estris personals (mòbil, cartera...).
- Els guants han de ser de vinil o nitril.

## Es disposa de mascaretes i s'usen correctament?

Cal usar mascaretes per treballar, tant als espais oberts com als tancats (interior de l'establiment i terrasses), quan no es pugui garantir la distància física de 2 metres entre les persones. Tanmateix, quan es pugui assegurar aquesta distància, es recomana igualment el seu ús per manipular aliments de consum en cru i manipular aliments cuinats llestos per al consum i emplatats. Es recomana també usar mascaretes per a l'atenció al públic. L'ús de les mascaretes ha de ser correcte <sup>(3)</sup>:

- Les mascaretes poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura a l'hora de manipular-les i canviar-se-les amb prou freqüència.
- Abans de posar-se la mascareta, cal rentar-se 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 que 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 cal rentar-se 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 per darrere de les orelles, mantenint-la allunyada de la cara i la roba.
- Cal llençar la mascareta en un contenidor tancat immediatament després d'utilitzar-la.
- Cal rentar-se les mans després de tocar o llençar la mascareta.



---

## **S'usa roba d'ús exclusiu i es neteja correctament?**

### **La roba i el calçat de treball han de ser nets i d'ús exclusiu:**

- S'han de guardar en armaris separats de la roba de carrer.
- Cal canviar-se al vestidor del lloc de treball (no es pot venir canviat des de casa) i no es pot sortir a l'exterior amb roba de feina. Cal rentar-se les mans abans de sortir del vestidor.
- La roba de feina s'ha de netejar diàriament com a mínim durant 20 minuts a 60 °C.
- Els manipuladors d'aliments han de cobrir-se els cabells.



# 02

## Mesures d'higiene d'instal·lacions reforçades per prevenir la COVID-19



### El pla de neteja s'ha reforçat i adaptat a les mesures de prevenció de la COVID-19?

#### Cal aplicar un procediment correcte de neteja i desinfecció<sup>(4)</sup>:

- La desinfecció s'ha de realitzar després de la neteja amb un detergent neutre.
- Per a la desinfecció es recomana utilitzar hipoclorit sòdic al 0,1 % i deixar-lo actuar 1 minut (dilució d'1:50 si s'utilitza lleixiu domèstic en una concentració inicial del 5 %).<sup>(6)</sup>
- Per a les superfícies que es podrien fer malbé amb l'hipoclorit de sodi (aparells electrònics, alumini...), es poden usar productes a base d'etanol al 70 %. La neteja i desinfecció s'ha d'efectuar amb l'equip de protecció personal.
- Quan s'utilitzen productes químics per a la neteja, és important mantenir la instal·lació ventilada (per exemple, obrir 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.

**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, taulells...).**

**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, carretons de supermercat i especialment les manetes dels carretons, 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.**



---

Cal augmentar la freqüència de neteja i desinfecció a les zones de pas o de trànsit de persones o mercaderies. També als vestidors i als 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.

Cal ventilar l'espai de forma periòdica i com a mínim de forma diària durant 5 minuts (5).

Les estovalles i els tovallons de roba s'han de rentar com a mínim durant 20 minuts a 60 °C. Tanmateix, es recomana l'ús d'estovalles i tovallons d'un sol ús.

Als mercats sedentaris, s'ha d'augmentar la neteja i desinfecció a les zones de pas o de trànsit de persones i mercaderies i a totes les parts comunes. També cal ventilar adequadament.

---

## **S'usa rentavaixelles industrial a la temperatura adequada?**

Cal usar rentavaixelles industrial i rentar la vaixela com a mínim a 80 °C.





# 03

## Mesures de manipulació d'aliments específiques per prevenir la COVID-19



**Es protegeixen adequadament els productes exposats directament sense envasar (frescos o preparats i llestos per al consum)?**

Per evitar contaminacions, en el comerç minorista i en la restauració (bufets) no es poden exposar els aliments sense protegir a l'abast del públic:

- Cal usar vitrines, plàstics, metacrilats, etc., per protegir els productes no envasats (frescos, preparats i llestos per al consum). Cal fer una higiene correcta d'aquests elements i recollir-ho en el programa de neteja i desinfecció.
- No es poden vendre productes de fleca o brioixeria en vitrines amb autoservei no envasats o protegits. Quan són dispensats pel personal, es recomana fer-ho amb pinces i degudament protegits.
- Cal disposar de guants d'un sol ús en les seccions de fruita i verdura en autoservei.

**S'han reforçat les mesures de manipulació habituals?**

Cal realitzar una desinfecció correcta de vegetals de consum en cru amb hipoclorit sòdic<sup>(7)</sup>. 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.

En el comerç minorista s'ha d'aconsellar al consumidor que netegi les verdures i fruites de consum en cru<sup>(7)</sup>.

Els objectes personals, telèfons mòbils o altres estris no poden estar presents a la zona de manipulació d'aliments: cal evitar la contaminació encreuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació.



---

### **Cal aplicar mesures per evitar la contaminació encreuada a través d'elements habituals:**

- Cal guardar la vaixel·la i els utensilis de cuina protegits.
- Es recomana presentar la carta o el menú en sistemes que no hagin de tocar ni el servei ni els clients (exposar la carta verbalment, usar pissarres, pantalles...).
- No es poden tenir les taules del menjador parades per al servei.
- Evitar l'ús de setrillers i portatovallons a les taules, portaescuradents, jocs de taula...

### **S'han de mantenir la resta de pràctiques correctes de manipulació d'aliments i amb especial cura el control de temperatures i contaminacions encreuades:**

- Assegurar una temperatura de cocció de 65 °C al centre del producte (mínim 4 minuts).
- Conservar els aliments a temperatures adequades (els refrigerats, entre 0 °C i 4 °C i els congelats, a màxim -18 °C).
- Separar els aliments crus del cuinats i evitar contaminacions encreuades.



# 04

## Mesures organitzatives específiques per prevenir la COVID-19



### S'han implantat mesures de prevenció en la recepció de mercaderies?

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 metres entre les persones.

Cal retirar els embalatges exteriors de plàstic o cartró que protegeixen els aliments abans d'emmagatzemar-los als magatzems d'aliments o a les cambres de refrigeració/congelació. En cap cas poden entrar a 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 del productes retornats adequadament abans de tornar-los a posar a disposició de nous clients.

### Es fomenta el pagament amb sistemes electrònics i el repartiment a domicili?

Cal evitar que el personal manipuli diners i fomentar el pagament amb targeta o altres sistemes electrònics, o bé amb sistemes que evitin el contacte dels treballadors amb els diners.

Es recomana reforçar o instaurar l'entrega a domicili i el pagament en línia.



# 05

## Mesures concretes per prevenir la COVID-19 en el repartiment a domicili d'aliments



### S'apliquen mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19 en el repartiment a domicili?

Els repartidors d'aliments han de disposar d'equips de protecció: guants i mascareta. Cal tenir especial cura en la manipulació i eliminació d'aquests elements, així com canviar-se'ls amb prou freqüència. L'ús de la mascareta és obligatori en tot el procés (recollida de la comanda a l'establiment, transport i lliurament al client), sempre i quan no es garanteixi la distància mínima de 2 metres entre les persones.

Els repartidors han de rentar-se les mans abans d'iniciar un repartiment i en tornar-ne i disposar d'un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene freqüent de les mans durant el repartiment.

Cal disposar 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 les fruites i verdures, es lliuraran degudament protegits per evitar qualsevol contaminació.
- S'han d'utilitzar contenidors i envasos d'un sol ús, aptes per a ús alimentari. En cas de 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 al moment del lliurament al consumidor, utilitzant sistemes per mantenir temperatures correctes. Els productes es repartiran en el menor temps possible.

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.

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.

El sistema de recollida s'ha d'organitzar de forma esglaonada per evitar aglomeracions fora del local.

**Cal evitar el contagi entre 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, etc.) i guardant una distància d'almenys 2 metres amb el client.
- És recomanable deixar el menjar en bosses de plàstic a la porta dels domicilis i respectar sempre la distància entre persones de 2 metres.
- Es recomana el pagament previ, a l'hora de realitzar la comanda, o la utilització del datàfon.
- 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 metres a la cua.



# 06

## Autocontrols



### **S'han adaptat els plans de control per garantir les mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19?**

**Pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i els equipaments. Ha d'incloure almenys:**

- Productes i dosis utilitzats per a la neteja i desinfecció de les instal·lacions i els equipaments.
- Relació dels elements a netejar i desinfectar. Cal tenir en compte els elements en els quals cal reforçar la neteja.
- Freqüència de les operacions.
- Relació dels estris usats per a la neteja i desinfecció.

**Pla de formació. Ha d'incloure:**

- Formació amb relació a les mesures d'higiene i manipulació reforçades per la COVID-19: neteja de mans correcta, ús de mascaretes, ús de guants, neteja correcta de la roba de feina, mesures en la recepció de mercaderies... (vegeu l'apartat 9).

**Pla de control de proveïdors. Ha de contenir informació concreta de les condicions d'arribada dels productes:**

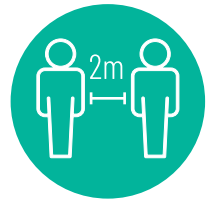
- Estat dels envasos.
- Protecció adequada dels aliments.
- Temperatura d'arribada.
- Condicions del transport (neteja) i del transportista (equips de protecció).

**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.**



# 07

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



### S'apliquen les mesures correctes de distanciament físic per prevenir la transmissió de la COVID-19 entre persones (clients i treballadors)?

#### Cal aplicar mesures de distanciament físic:

- Cal garantir el distanciament de 2 m entre persones a les cues dins i fora dels locals.
- Els establiments de comerç minorista d'alimentació han de reduir l'aforament màxim de l'establiment per tal d'evitar aglomeracions.
- Es recomana utilitzar senyalització a terra dins les botigues per facilitar el compliment del distanciament físic, especialment als taulells i a la zona de pagament.
- Es recomana disposar de barreres de plexiglàs a les caixes enregistradores i als taulells com a nivell addicional de protecció per al personal.
- Cal promoure l'ús de sistemes de pagament sense contacte.
- En la mesura que sigui possible, cal establir el distanciament de 2 metres entre els treballadors.
- Es recomana establir un horari d'atenció preferent a persones majors de 65 anys. (Fase 0, fase 1, fase 2, fase 3).
- 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, fase 2, fase 3)



- 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 les terrasses a l'aire lliure, l'ocupació màxima serà de 15 persones per taula o agrupació de taules. (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 2 m entre clients o grups de clients i desinfectar de forma freqüent la superfície de la barra. (Fase 3)
- L'ocupació de la terrassa s'augmenta al 75% en fase 3 i amb una ocupació màxima de 20 persones per taula o agrupació de taules, respectant sempre la distància mínima de seguretat interpersonal.

## **S'apliquen mesures higièniques concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19 entre persones (clients i treballadors)?**

### **Cal aplicar mesures higièniques específiques:**

- A les sales i terrasses dels establiments de restauració cal que els treballadors i clients (majors de 6 anys) portin mascareta, atès que no es pot assegurar la distància física de 2 metres entre persones en tot moment. L'ús de la mascareta no serà exigible quan resulti incompatible amb la ingesta d'aliments o begudes.
- A les zones de venda del comerç minorista d'alimentació cal que clients (majors de 6 anys) i treballadors portin mascareta, atès que no es possible assegurar la distància física de 2 metres entre persones.
- Es recomana disposar de gels hidroalcohòlics per a les mans als punts d'entrada al comerç minorista d'alimentació i als locals de restauració.
- Es recomana disposar de guants per als clients a l'entrada del comerç minorista d'alimentació i de recipients de rebuig de guants a la sortida.





- Cal facilitar l'ús de carretons i cistells propis per realitzar la compra i/o proporcionar tovallolletes per als clients per netejar els mànecs i les nanses dels carretons i cistells de l'establiment.
- Cal aconsellar als clients que netegin les bosses reutilitzables que fan servir per anar a comprar abans de cada ús a les botigues d'aliments.
- Cal mantenir les portes obertes o disposar de sistemes d'obertura automàtica de portes on sigui possible per evitar tocar-les.
- 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 una galleda per a les deixalles amb tapa i pedal.
- El personal que manipuli vaixel·la usada ha de tenir especial atenció i cura en la higiene de mans.
- 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.
- S'ha de procedir a la neteja i desinfecció dels lavabos d'ús públic dels restaurants, com a mínim, sis vegades a el dia. (Fase 1). Cal mantenir el reforç necessari de la neteja d'aquest espai per garantir-ne en tot moment l'estat higiènic. (Fases 2 i 3).
- 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).

## **S'informa adequadament els clients de les mesures per evitar la transmissió de la COVID-19?**

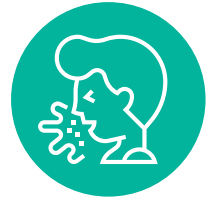
### **Cal informar adequadament els clients de les mesures d'higiene i distanciament físic que han de prendre:**

- Cal informar als clients de l'obligatorietat d'utilitzar mascaretes.
- Cal recomanar l'ús de guants i gel desinfectant per accedir a l'establiment de comerç minorista d'alimentació o restauració.
- Cal posar rètols als punts d'entrada per demanar als clients que no accedeixin a les botigues o als locals de restauració si estan malalts o si tenen símptomes de la COVID-19.



# 08

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



### S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas d'aparició de símptomes compatibles amb la COVID-19 en un treballador?

Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no han d'anar al seu lloc de treball.

En cas d'aparició de simptomatologia sospitosa de COVID-19 en un treballador cal trucar al 061 i que aquest treballador es retiri de l'activitat laboral, se separi de les altres persones en un espai aïllat mentre s'espera el consell mèdic, es posi una mascareta quirúrgica i es renti les mans. Seguidament cal netejar i desinfectar els espais, les superfícies de treball i els utensilis de forma immediata i ventilar els espais.

### S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas de detecció d'un cas d'infecció amb COVID-19 entre els treballadors?

Si apareix un cas de COVID-19 entre els treballadors, s'haurà de notificar aquesta situació a tots els contactes per tal que extremen les mesures de precaució per minimitzar la propagació de la malaltia.

Cal tenir en compte les consideracions de les autoritats sanitàries a l'hora de 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.

### S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas que algun treballador hagi estat en contacte directe amb un cas?

Si un treballador ha estat contacte estret d'un cas confirmat, cal tenir en compte les consideracions de les autoritats sanitàries per procedir.

En qualsevol cas, els contactes puntuals en els quals no s'hagi considerat la quarantena hauran de seguir estrictament les mesures de prevenció de la propagació de la COVID-19 (rentat de mans i ús de mascareta, guants i roba de treball).



# 09

## Pla de formació específica per prevenir la COVID-19



### S'ha adaptat el pla de formació del personal per garantir les mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19?

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

#### Mesures d'higiene personal específiques per prevenir la COVID-19:

- Procediment de neteja de mans (recomanacions de l'OMS).
- Ús correcte dels equips de protecció: mascaretes i guants (tipus, ús correcte i eliminació).
- Pràctiques d'higiene correctes de les vies respiratòries i roba de treball.

#### Mesures d'higiene d'instal·lacions reforçades per prevenir la COVID-19:

- Productes de neteja i desinfecció (tipus, dosis...).
- Procediments de neteja i desinfecció.
- Freqüència dels procediments de neteja i desinfecció.
- Instal·lacions i equipaments en els quals cal reforçar la neteja i desinfecció.

#### Mesures de manipulació d'aliments específiques per prevenir la COVID-19:

- Desinfecció de vegetals.
- Contaminacions encreuades.

#### Autocontrols imprescindibles

- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de temperatures dels equips de fred.
- Pla de control de proveïdors.

Mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19 entre persones en un establiment minorista d'alimentació i en un establiment de restauració comercial.

Mesures d'actuació en cas de presentar simptomatologia compatible amb la COVID-19.



# 10

## Mesures específiques per a mercats no sedentaris per prevenir la COVID-19



### S'apliquen mesures correctes de distanciament físic per prevenir la transmissió de la COVID-19?

#### Cal aplicar mesures de distanciament físic:

- Les parades se situaran entre elles a una distància mínima de 2 metres a banda i banda, i caldrà garantir prou distància entre parades cap endavant (es recomana almenys 20 metres) per tal que es puguin fer cues i les persones puguin estar entre elles a 2 metres de distància.
- Cal mantenir una distància mínima de 2 metres entre el venedor i el client i entre el client i el producte (col·locant tanques o senyalitzant el terra).
- Els clients hauran de respectar la distància de 2 metres i esperar el seu torn formant una cua de manera que només hi hagi 1 persona a primera línia de la parada.

### S'apliquen mesures higièniques concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19?

#### Cal aplicar mesures higièniques específiques:

- Cal rentar-se les mans a l'inici de l'activitat, al final i sempre que sigui necessari durant la jornada:
- La neteja de mans ha de ser amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l'OMS)<sup>(1)</sup>.
- 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.



### **Es recomana que els paradistes del mercat utilitzin guants per manipular els aliments:**

- Se'ls han de canviar sovint.
- Cal desinfectar-se les mans amb gels hidroalcohòlics després de treure's els guants i abans de posar-se els nous.
- Cal canviar-se els guants després de dur a terme activitats no relacionades amb la manipulació d'aliments (per exemple, manipular diners, buidar contenidors, tocar-se la cara, canviar-se la mascareta...).
- Cal evitar tocar-se la boca i els ulls mentre es portin els guants.
- Cal evitar tocar estris personals (mòbil, cartera...).
- Els guants han de ser de vinil o nitril.

**Cal que tant els paradistes com els clients utilitzin mascaretes<sup>(3)</sup> quan no es pugui garantir la distància física de 2 metres entre les persones. Tanmateix, es recomana el seu ús i sobretot per a la manipulació d'aliments de consum en cru, manipulació d'aliments cuinats llestos per al consum i emplatats.**

- Les mascaretes poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura a l'hora de manipular-les i canviar-se-les amb una freqüència suficient.

**La roba de feina ha de ser neta i d'ús exclusiu. Cal rentar-la i desinfectar-la diàriament com a mínim durant 20 minuts a 60 °C.**

**Cal netejar i desinfectar la parada sovint i almenys a l'inici i la finalització de l'activitat, així com qualsevol superfície que hagi pogut ser tocada amb les mans (estructures metàl·liques, faldons, etc.). Es recomana l'ús d'hipoclorit sòdic al 0,1 % o d'etanol al 70 %.**

**S'han de netejar i desinfectar totes les superfícies dels vehicles de transport d'aliments i les manetes de les portes en acabar la jornada.**

## **Es disposa dels productes necessaris per a la neteja i desinfecció de mans i dels elements de la parada?**

A les parades cal disposar de gels hidroalcohòlics per a les mans, de paper d'un sol ús i de galledes per a les deixalles amb tapa i pedal.

Cal disposar de productes per netejar i desinfectar adequadament els elements de la parada (superfícies de treball i exposició, balances, datàfon...).



---

## S'apliquen mesures de manipulació concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19?

### Cal aplicar mesures de manipulació específiques:

- No es permetrà que els clients toquin els productes, excepte quan el paradista pugui facilitar guants d'un sol ús.
- Cal fomentar el pagament amb targeta.

---

## Mesures que ha de prendre l'ajuntament:

Controlar l'aforament i la concentració de persones al voltant del mercat.

Abans d'iniciar el mercat i un cop finalitzat, els serveis municipals de neteja hauran de netejar i desinfectar l'espai públic. Els productes de desinfecció s'han d'utilitzar seguint estrictament les condicions d'ús que figurin a la resolució d'inscripció del producte al registre corresponent, a l'etiqueta i a la fitxa de dades de seguretat.

---

## Més informació:

Guia de suport per al personal tècnic en el reinici de l'activitat dels Mercats de Venda no Sedentària. Oficina de Mercats i Fires locals. Diputació de Barcelona.

[https://www.diba.cat/documents/153833/768487/Guia+de+suport+per+al+reinici+activitat+dels+MVNS\\_v6.pdf/a73390c5-e1df-496e-a791-3873ed4b4113](https://www.diba.cat/documents/153833/768487/Guia+de+suport+per+al+reinici+activitat+dels+MVNS_v6.pdf/a73390c5-e1df-496e-a791-3873ed4b4113)



# 11

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



### Mesures per reobrir un establiment

Cal netejar i desinfectar tots els espais i superfícies d'acord amb els procediments descrits anteriorment, inclosos els petits objectes.

Cal revisar el bon funcionament de tots els aparells i equipaments, amb especial atenció als elements per conservar els aliments en fred.

Cal revisar els productes emmagatzemats i eliminar els no aptes per al consum.

Cal reorganitzar l'espai i les instal·lacions per assegurar el distanciament físic 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.

Cal eliminar elements de decoració innecessaris que poden ser font de contaminació i dificultar les tasques de neteja.

Es recomana preveure el repartiment a domicili o la recollida d'àpats per emportar.

Cal disposar de tot allò necessari, d'acord amb el que es descriu en aquesta guia: mascaretes, guants d'un sol ús, armariets per al vestidor, gel hidroalcohòlic, productes de neteja i desinfecció...

En cas d'haver de fer 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 pulsíó. Cal tenir en compte que l'aixeta de les piques per a la higiene de mans de les zones de manipulació d'aliments ha de ser d'accionament no manual.



# 12

## Qüestionari per a l'establiment



### 1. Mesures d'higiene personal reforçades per prevenir la COVID-19

S'ha reforçat la higiene de mans?

Es disposa de sabó i eixugamans d'un sol ús als serveis i zones de manipulació?

Es disposa de guants d'un sol ús i s'usen correctament?

Es disposa de mascaretes i s'usen correctament?

S'usa roba d'ús exclusiu i es neteja correctament?

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

El pla de neteja s'ha reforçat i adaptat a les mesures de prevenció de la COVID-19?

S'usa rentavaixelles industrial a la temperatura adequada?

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

Es protegeixen adequadament els productes exposats directament sense envasar (frescos o preparats i llestos per al consum)?

S'han reforçat les mesures de manipulació habituals?





---

## 4. Mesures organitzatives específiques per prevenir la COVID-19

S'han implantat mesures de prevenció en la recepció de mercaderies?

Es fomenta el pagament amb sistemes electrònics i el repartiment a domicili?

## 5. Mesures concretes per prevenir la COVID-19 en el repartiment a domicili d'aliments

S'apliquen mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19 en el repartiment a domicili?

## 6. Autocontrols

S'han adaptat els plans de control per garantir les mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19?

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

S'apliquen les mesures correctes de distanciament físic per prevenir la transmissió de la COVID-19 entre persones (clients i treballadors)?

S'apliquen mesures higièniques concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19 entre persones (clients i treballadors)?

S'informa adequadament els clients de les mesures per evitar la transmissió de la COVID-19?

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

S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas d'aparició de símptomes compatibles amb la COVID-19 en un treballador?

S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas de detecció d'un cas d'infecció amb COVID-19 entre els treballadors?

S'ha elaborat una instrucció d'actuació en cas que algun treballador hagi estat en contacte directe amb un cas?



---

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

S'ha adaptat el pla de formació del personal per garantir les mesures de prevenció de la transmissió de la COVID-19?

## **10. Mesures específiques per a mercats no sedentaris per prevenir la COVID-19**

S'apliquen mesures correctes de distanciament físic per prevenir la transmissió de la COVID-19?

S'apliquen mesures higièniques concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19?

Es disposa dels productes necessaris per a la neteja i desinfecció de mans i dels elements de la parada?

S'apliquen mesures de manipulació concretes per prevenir la transmissió de la COVID-19?



# 13

## 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](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](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](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»

Organització Mundial de la Salut.

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

### (4) Procediment de desinfecció i neteja

#### «Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS-CoV-2». Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC).

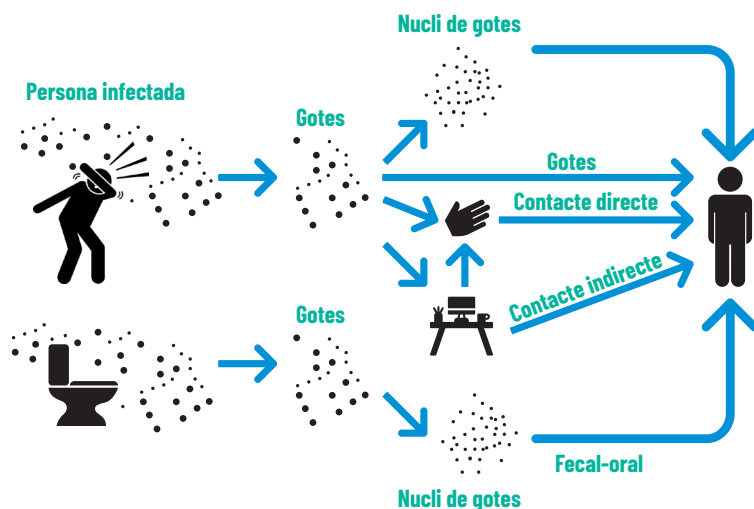
<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV-2-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

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

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.

#### «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». 3 d'abril del 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)





## (6) Recomanació per a la preparació de solucions per desinfectar superfícies davant el coronavirus SARS-CoV-2

	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 d'aigua (litres)	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
Concentració d'hipoclorit sòdic del 0,1 % en la solució final					

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

	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 d'aigua (litres)	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
Concentració d'hipoclorit sòdic del 0,007 % en la solució final					

### 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>



## Referències genèriques

### **«Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial»**

Ministeri de Sanitat

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas\\_practicas\\_establecimientos\\_sector\\_comercial.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf)

### **Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones** Ministerio de Sanidad

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>

### **«Recomanacions per al repartiment a domicili d'aliments. Mesures per a la contenció de la transmissió de COVID-19»**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 20 de març del 2020

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-repartiment-a-domicili.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-repartiment-a-domicili.pdf)

### **«Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries. Mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19»**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 18 de març del 2020

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-higiene-per-empreses-CAT.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-higiene-per-empreses-CAT.pdf)

### **«Recomanacions per a establiments del sector alimentari amb servei directe al públic. Mesures de contenció de la transmissió de COVID-19»**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 17 de març del 2020.

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-per-establiments-del-sector-alimentari-amb-servei-directe-al-public\\_CA.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-per-establiments-del-sector-alimentari-amb-servei-directe-al-public_CA.pdf)

### **«Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus. Mesures de contenció de la transmissió de COVID-19»**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 19 de març del 2020.

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-establiments-alimentaris\\_CAT.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-establiments-alimentaris_CAT.pdf)



## Referències genèriques

### **«COVID-19 and food safety. Questions and Answers»**

Comissió Europea. Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària. 8 d'abril del 2020.

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_crisis\\_COVID19\\_qandas.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_COVID19_qandas.pdf)

### **«COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance»**

Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura. Organització Mundial de la Salut. 7 d'abril del 2020

<https://www.who.int/publications-detail/COVID-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

### **Plan para la Transición hacia una nueva normalidad.**

**Gobierno de España**  
**Ministerio de Sanidad**

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/planDesescalada.htm>

### **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.**

<https://boe.es/boe/dias/2020/05/09/pdfs/BOE-A-2020-4911.pdf>

### **Fase 1 de desconfinament - Restauració i hostaleria**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 14 de maig de 2020

<http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Condicions-per-a-les-terrasses-de-bars-i-restaurants-en-Fase-I>

### **Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.**

<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/16/snd414/dof/spa/pdf>

### **Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.** **Ministerio de Sanidad**

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>



---

## Referències genèriques

**Orden SND/422/2020, de 19 de mayo, por la que se regulan las condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.**

<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/19/snd422/dof/spa/pdf>

**Orden SND/458/2020, de 30 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.**

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/30/pdfs/BOE-A-2020-5469.pdf>



---

1a edició: juny de 2020

© de l'edició: Diputació de Barcelona



**Diputació  
Barcelona**

Àrea de Cohesió Social,  
Ciutadania i Benestar

**Servei de Salut Pública**

Passeig de la Vall d'Hebron, 171  
Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal - 2a  
planta  
08035 Barcelona  
[www.diba.cat/salutpublica](http://www.diba.cat/salutpublica)