

RECEPTA PER A UN LOCAL SEGUR

Epidèmia per via aèria: Recomanacions pels establiments d'hostaleria

Aquesta infografia ha estat efectuada per professionals de la salut pública i del sector de la restauració en el marc del programa de gestió de coneixement de l'ASPCAT. L'objectiu és presentar, de manera ordenada i visual, recomanacions pràctiques per a evitar els contagis en un establiment d'hostaleria, enfront d'una epidèmia per via aèria.

En aquest document es pot trobar la traducció en 7 idiomes:

-  Català: pàgina 2
-  Castellà: pàgina 3
-  Anglès: pàgina 4
-  Rus: pàgina 5
-  Xinès: pàgina 6
-  Alemany: pàgina 7
-  Àrab: pàgina 8

Autors:

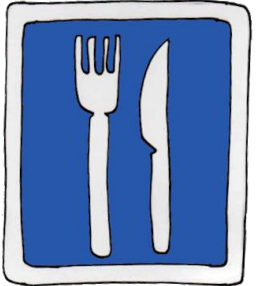
- Ángel Guerrero López. *Servei de Salut Pública al Camp de Tarragona, ASPCAT.*
- Elvira Fina Planas. *Servei de Salut Pública a Girona Nord, ASPCAT.*
- Haridian Cañete González. *SANPANI Seguridad Alimentaria.*
- Judit Jiménez Sánchez-Arévalo. *Ajuntament de Castellbisbal.*
- Marta Legido Mateo. *Agència de Salut Pública de Barcelona, ASPB.*
- Montserrat Lopez Roura. *Servei de Salut Pública a Girona Sud, ASPCAT.*
- Patricia López González. *Servei de Salut Pública al Camp de Tarragona, ASPCAT.*

Data de realització: Abril 2020



Reconeixement-NoComercial-CompartirIgual (CC BY-NC-SA). Aquesta llicència permet a qualsevol persona mesclar, adaptar i construir a partir d'aquesta obra sense finalitat comercial, sempre que se'n reconegui l'autoria i es mantingui la llicència en les noves creacions.

RECEPTE PER A UN LOCAL SEGUR



Epidèmia per via aèria: Recomanacions pels establiments d'hostaleria

Què necessito?



Em rento molt les mans: aigua calenta i sabó



Si tinc **síntomes**
em quedo a casa



Em desinfecto el
calçat en entrar



Em poso roba de feina d'ús
exclusiu. També **mascareta**!

Anotacions

Quina mascareta?

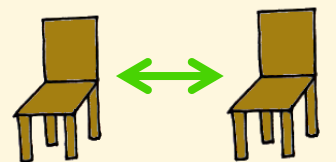


Quirúrgica
FFP1/FFP2 sense vàlvula

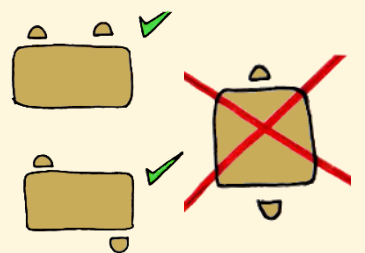


Si cal, pantalles i guants

Separar els comensals



Respecto distàncies



Evito el cara a cara

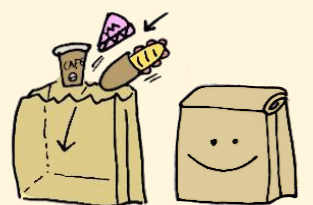


Separació física

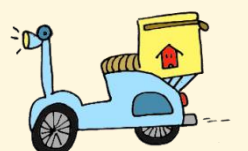
Altres serveis a oferir



Prioritzo el servei a gent
gran i embarassades



Serveixo per emportar



Servei a domicili

Com ho faig?



Els clients es netegen les mans a l'entrar



En tot moment mantinc una **distància mínima de 2 metres** entre
consumidors, treballadors i proveïdors, evitant encreuaments



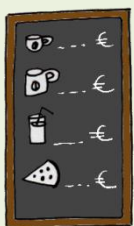
Limito la zona i horari de
recepció de **mercaderies**



Aforament màxim:
4 persones en 10 m²



Separo les taules i indico
als clients on seure



Comunico el **menú**
a distància



Evito **cobrar**
amb efectiu



Entrego el producte **sense tocar les mans**
del client i el **bufet lliure** és assistit

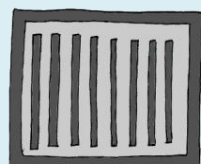
Per acabar... netejo!



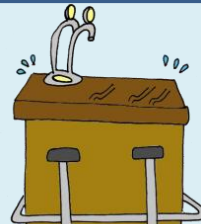
Netejo i desinfecto amb molta freqüència



Ventilo amb freqüència

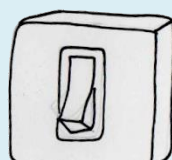
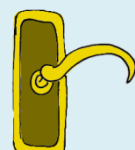


Utilitzo filtres
HEPA



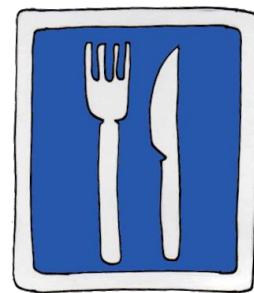
Facilito la neteja: mínima
decoració i **barra neta**

Desinfecto amb:
**hipoclorit 0,1%,
alcohol 70% o
aigua oxigenada 0,5%**



Desinfecto les taules després de cada ús i no oblidó
superfícies i objectes que toquem amb les mans

RECETA PARA UN LOCAL SEGURO

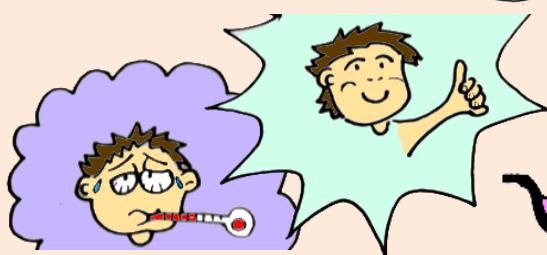


 Epidemia por vía aérea: Recomendaciones para establecimientos de hostelería

¿Qué necesito?



Me lavo mucho las manos: agua caliente y jabón



Si tengo **síntomas** me quedo en casa



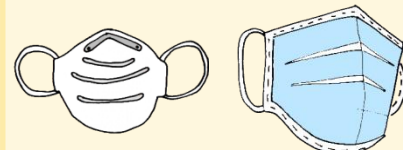
Me desinfecto el **calzado** al entrar



Me pongo ropa de trabajo de uso exclusivo. ¡También **mascarilla**!

Anotaciones

¿Qué mascarilla?

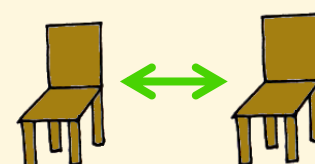


Quirúrgica
FFP1 o FFP2 sin válvula

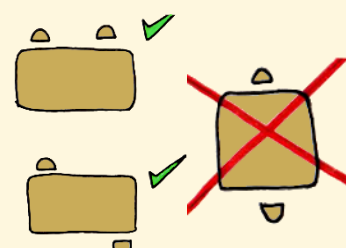


Si hace falta, pantallas faciales y guantes

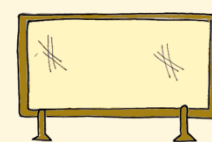
Separar comensales



Respeto distancias



Evito el cara a cara

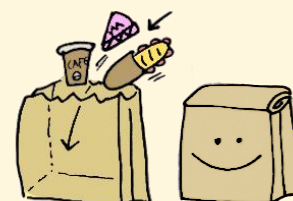


Separación física

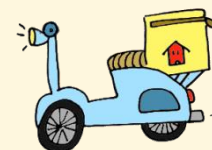
Otros servicios



Priorizo el servicio a gente mayor y embarazadas



Servicio para llevar



Servicio a domicilio

¿Cómo lo hago?



Los clientes se lavan las manos al entrar



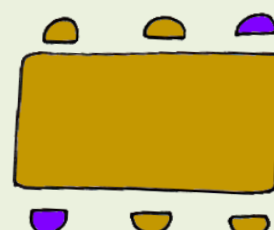
En todo momento mantengo una **distancia mínima de 2 metros** evitando cruces entre clientes, trabajadores y proveedores



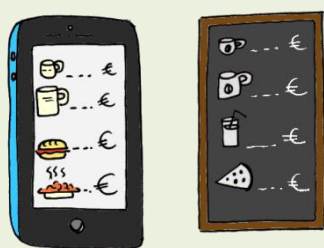
Limito la zona y horario para recibir **mercancías**



Aforo máximo:
4 personas en 10 m²



Separo las mesas e indico a los clientes donde sentarse



Comunico el **menú** a distancia



Evito **cobrar** en efectivo

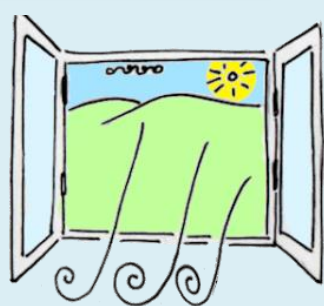


Entrego el producto **sin tocar las manos** del cliente y el **bufé libre** es asistido

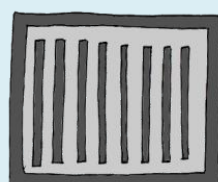
Y... ¡limpio!



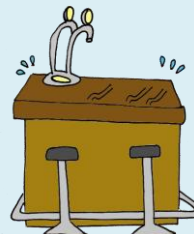
Limpio y desinfecto con mucha frecuencia



Ventilo con frecuencia



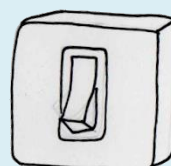
Utilizo filtros **HEPA**



Facilito la limpieza: mínima decoración y **barra limpia**



Desinfecto con:
**hipoclorito 0,1%,
alcohol 70% o
agua oxigenada 0,5%**

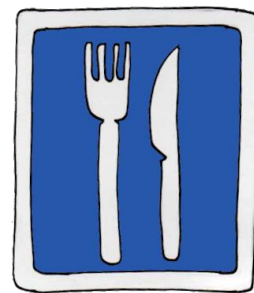


Desinfecto las mesas después de cada uso y no olvido **superficies** y objetos que tocamos con las manos

RECIPE FOR A SAFE ESTABLISHMENT



Airborne transmission epidemic: Recommendations for hospitality business



What I need?



I wash my hands very often with hot water and soap



If I have **symptoms**
I stay at home



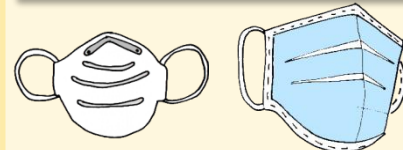
I disinfect my **footwear**
upon entering



I wear exclusive work clothes,
including a face mask!

Notes

What face mask?

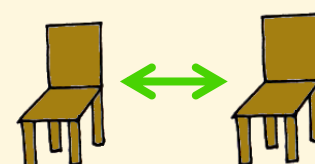


Surgical, FFP1 or FFP2
without valve

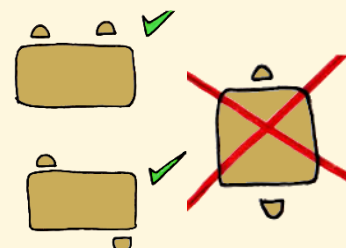


If necessary, face
shield or gloves

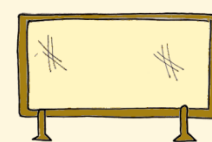
Diners separation



I observe distancing



I avoid face to face

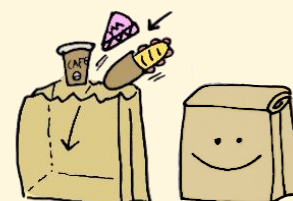


Physical separation

Other services



I prioritise service to
elderly and pregnant



Take away food



Home delivery

How do I do it?



Clients wash their hands upon entering



I always maintain a **minimum distance of 2 meters**, avoiding
crossings, between clients, workers and suppliers



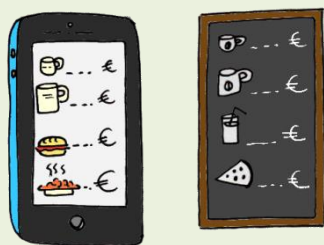
I limit an area and
time to receive **goods**



Maximum capacity:
4 people in 10 m²



I **separate** the tables and
mark where clients can seat



I communicate the
menu remotely



I avoid **payments**
in cash



I handle the products **without**
touching the client's hands and the
buffet counters are assisted by staff

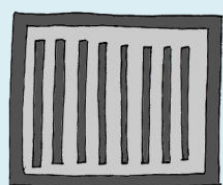
And... clean up!



I clean and disinfect very frequently



I **ventilate** the
rooms frequently



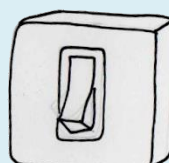
I use HEPA filters



I make cleaning easier: minimal
decorations and **clear counter**



I disinfect with:
hypochlorite 0,1%
alcohol 70% or
hydrogen peroxide 0,5%



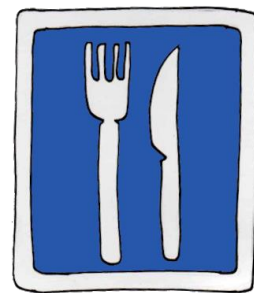
I disinfect the tables after every use and do not forget
surfaces and objects that we touch with our hands



Рецепты безопасности

Эпидемия, распространяющаяся воздушно-капельным путем:

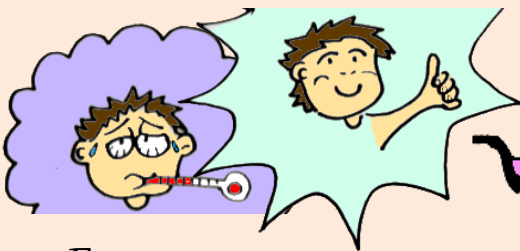
рекомендации для мест общественного питания



О чем важно помнить?



Часто мыть руки: теплой водой и с мылом



Если чувствуешь
симптомы,
оставаться дома



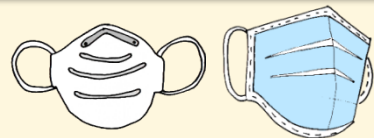
При входе
дезинфицировать
обувь



Надевать одежду, предназначенную
только для рабочего
использования (и **маску** тоже)

Примечания

Какие маски
использовать?

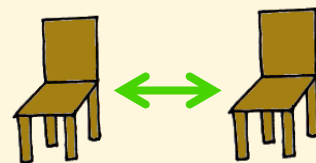


Хирургические, FFP1 или
FFP2 без клапана

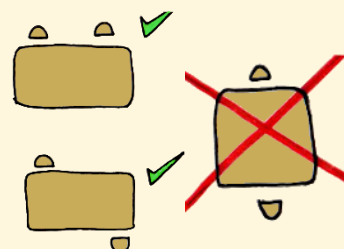


Если нужно, использовать
лицевой экран и перчатки

Разделять посетителей



Соблюдать дистанцию



Я избегаю лицом к лицу



физическое разделение

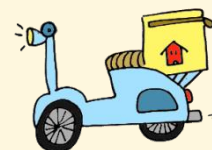
Другие услуги



Обслуживать в первую
очередь пожилых людей
и беременных женщин



Услуги на вынос



Доставка на дом

Как себя вести?



Клиенты при входе должны помыть руки



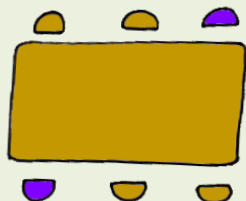
Поддерживать **дистанцию** между людьми **минимум 2 метра**, избегая
пересечения между клиентами, работниками и поставщиками



Ограничить зону
для получения
поставок



Максимальная
вместительность:
4 человека на 10м2



Отделить столы друг от
друга и указывать
клиентам, где сесть



Избегать
оплаты
наличными

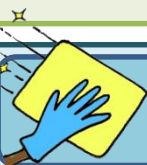
Поддерживать
дистанцию,
принимая
заказ



Подавать заказ, **не трогая рук** клиента, и не
позволять, чтобы клиенты самостоятельно брали
продукты со **шведского стола**



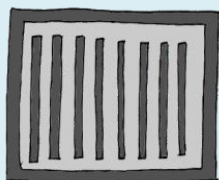
Правила дезинфекции



Часто проводить уборку и дезинфекцию



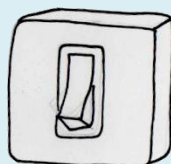
Часто **проветривать** помещение,
Использовать фильтры **HEPA**



Минимизировать использование декоративных
предметов для облегчения уборки



Для дезинфекции:
типохлорит 0,1%,
алкоголь 70% или
перекись водорода 0,5%

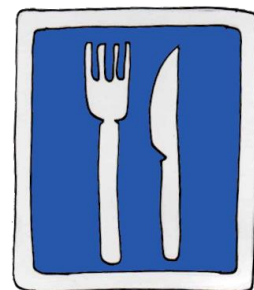


Дезинфицировать столы и все **поверхности** и предметы,
что мы трогаем руками, после каждого клиента



安全场所的配方

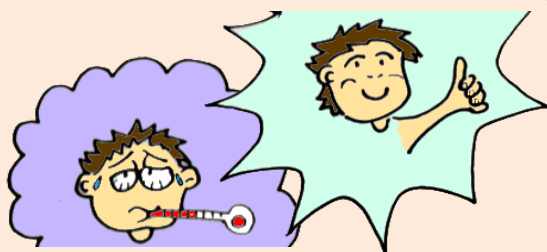
空气传播：对餐饮企业的建议



需要什么？



多洗手：热水和洗手液



如果有症状，就呆在家里



进入前，把鞋子消毒一下



使用专用工作服及佩戴口罩

应该怎么做



顾客在进入前洗手



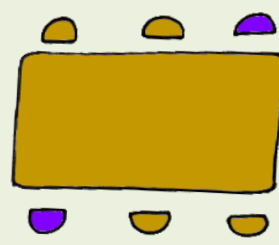
在任何时候，保持至少2米的距离，避免客户，员工和供应商的接触



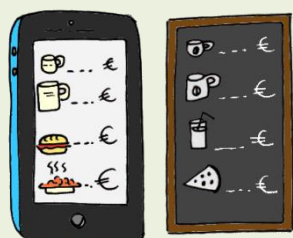
限制接收货物的区域及时间



避免现金支付



距离桌椅及指定客户座位



远程通报菜单



客容量：每10平米4人



交付商品时避免接触双方手，自助餐类需协助

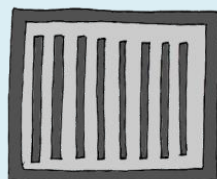
清洁



经常清洁及消毒



经常通风



使用HEPA滤



避免过多装饰品及吧台的干净



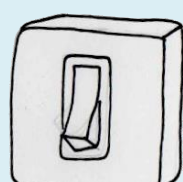
方便清洁：

消毒使用：

次氯酸盐 0,1%

酒精 70%

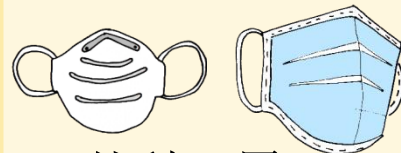
含氯水 0,5%



每次使用桌椅后消毒及所有双手接触的物体

注释

什么样的口罩

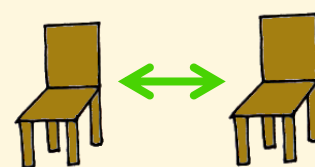


外科口罩，FFP1或FFP2

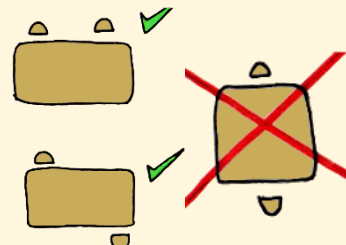


如果需要，使用面罩和手套

距离食客



保持距离



避免面对面接触

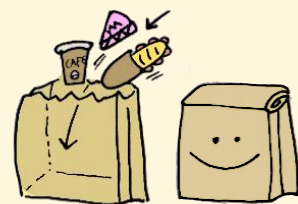


人与人之间隔离

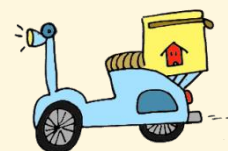
其它服务



老人和孕妇优先



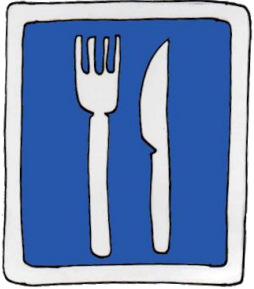
外卖服务



送货到家

REZEPT FÜR EIN SICHERES LOKAL

 Epidemie aus der Luft: Empfehlungen für Einrichtungen des Gastgewerbes



Was sollte ich machen?



Ich wasche mir die Hände richtig:
heisses Wasser und Seife



Bei **Symptomen**
bleibe ich zu Hause



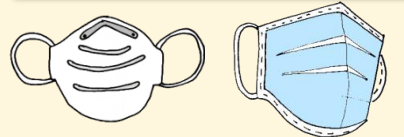
Ich desinfiziere meine **Schuhe**,
wenn ich reinkomme



Ich trage exklusive
Arbeitskleidung sowie eine **Maske**.

Anmerkungen

Welche Maske?

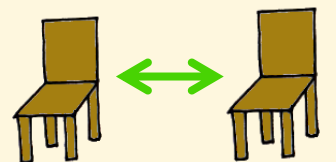


Chirurgisch, FFP1 oder
FFP2 ohne Ventil

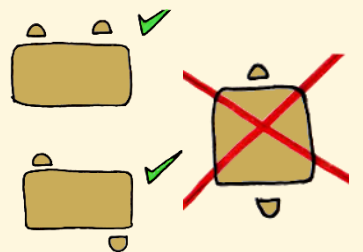


Falls erforderlich,
Gesichtsschutz und
Handschuhe

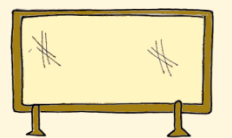
Getrennte Gäste



Abstand einhalten



Gesicht zu Gesicht vermeiden

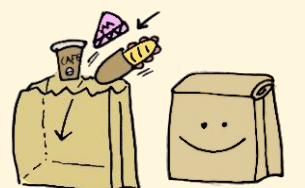


Physische Trennung

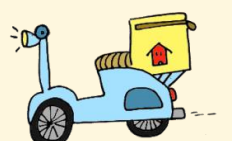
Weitere Leistungen



Ich priorisiere den Service
an Senioren und
schwangeren Frauen



Angebote zum Mitnehmen



Lieferservice

Wie mache ich das?



Die Kunden waschen sich, beim Betreten, die Hände



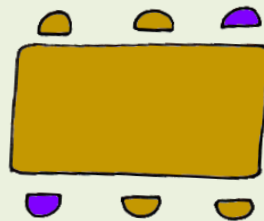
Ich halte immer einen **Mindestabstand von 2 Metern** ein, um Kontakt
zwischen Kunden, Arbeitern und Lieferanten zu vermeiden.



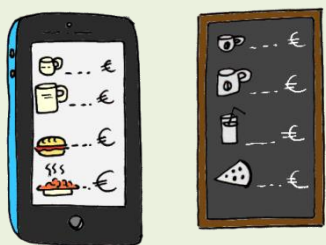
Ich beschränke den Bereich
zum Empfang von **Waren**



Maximale Kapazität:
4 Personen auf 10 m²



Ich trenne die Tische und sage
den Kunden, wo sie sitzen sollen



Ich informiere über das
Menü mit einem Abstand



Ich vermeide
Barzahlungen

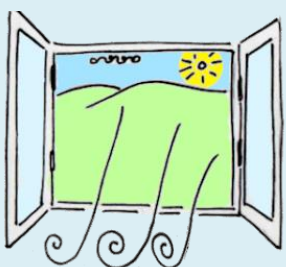


Ich übergebe das Produkt, **ohne die
Hände des Kunden zu berühren**, und
das **freie Buffet** wird angeboten

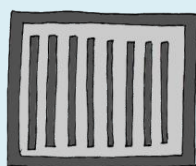
Und ... sauber



Ich reinige und desinfizieren sehr häufig



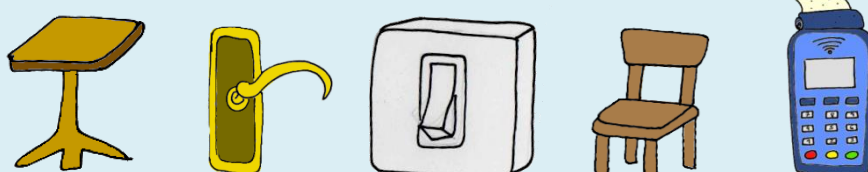
Ich **durchlüfte** häufig
HEPA-Filter



Leicht zu reinigen: minimale Dekoration und **saubere Bar**



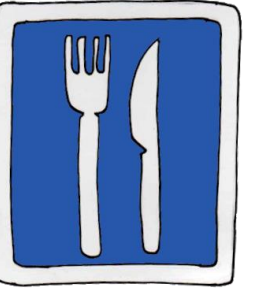
Ich desinfiziere mit:
**Lauge 0,1%,
Alkohol 70% o
Wasserstoffperoxid 0,5%**



Ich desinfiziere die Tische nach jedem Gebrauch,
und ich vergesse nicht die **Oberflächen** und
Gegenstände, die wir mit den Händen berühren.

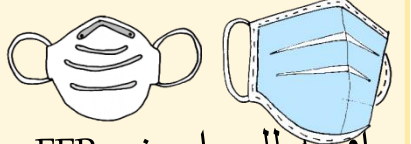
وصفة للحصول على مكان آمن

وباء عن طريق الجو : توصيات في مجال المطاعم



ملاحظات

ما نوع القناع؟

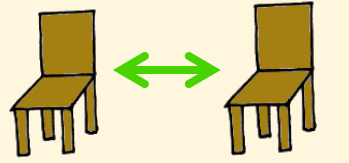


أقنعة للجراحين، FFP1،
FFP2، و بدون صمام

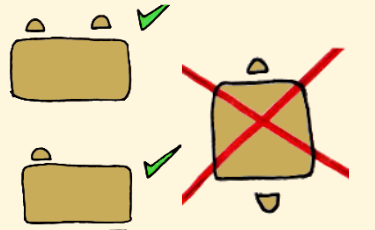


إذا لزم الأمر ، و اقي
للوّجه والقفاّزات

فصل الزبناء



فصل الزبناء



تجنب وجهاً لوجه

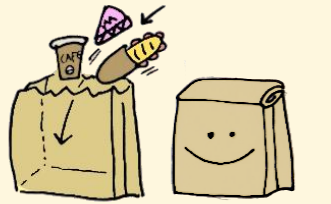


الفصل الجسدي

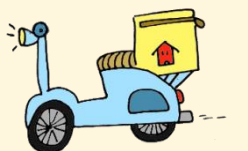
خدمات أخرى:



إعطاء الأولوية
المسنين والحوامل



خدمة الطعام الجاهزة



توصيل وجبة في المنزل

ماذا أحتاج؟



أغسل اليدين بالماء الساخن والصابون باستمرار



إذا لديك أعراض الفيروس
فأبقى في البيت



أتعقيم الحذاء عند
الدخول



ارتداء الملابس الخاصة
للعمل و كذا استعمال قناع

الطريقة



على الزبائن غسل الأيدي عند الدخول



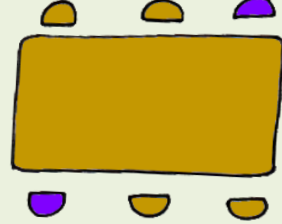
يجب احترام مسافة مترين على الأقل في كل وقت مع تجنب
إمكانية المعابر بين الزبناء، العاملين و الموردين



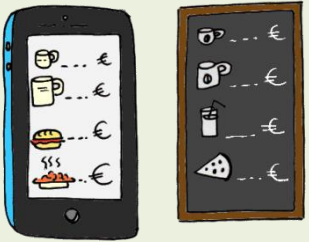
تحديد المكان و توقيت
تسليم البضائع



السعة القصوى: 10
أشخاص في 4 م 2.



زيادة المسافة بين المائدات
وأشير للزبناء أين يجلسون



تعريف لائحة
الأطباق عن بعيد



تجنب دفع
الحساب نقوداً



تسليم الأطباق بعدم لمس ايدي
الزبائن و بالنسبة للمائدة المفتوحة
(buffet libre) ستتم من طرف المطعم

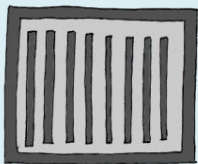
وأنظيف



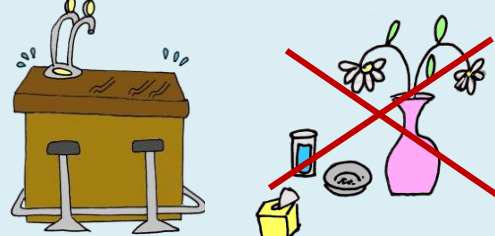
أنظيف و تطهير عدة مرات



تهوية المكان باستمرار



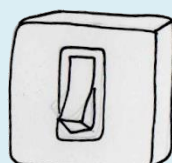
استعمال مصفات
HEPA



الحد الأدنى من الديكور و
المنضدة تطهير



التطهير باستعمال :
هيبوكلوريت 0,1%
كحول 70%
بيروكسيد الهيدروجين 0,5%



تطهير مستمراً الموائد بعد كل استخدام ، دون
نسيان الأسطح والأشياء التي نلمسها بأيدينا