



SEGURETAT ALIMENTĂRIA

/Salut

ÍNDEX

Instal·lacions amb cuina
pròpia

Instal·lacions amb càtering

Activitats amb àpats de
carmanyola

Activitats amb intendència

SEGURETAT ALIMENTÀRIA I COVID-19

**NO HI HA CAP EVIDÈNCIA DE LA TRANSMISSIÓ DE
LA COVID-19 A TRAVÉS DELS ALIMENTS**



Seguretat alimentària i COVID-19: **REGLES D'OR**



Rentat de mans



Respectar la distància de seguretat



“Etiqueta respiratòria”



Evitar la contaminació creuada

Seguretat alimentària i COVID-19

Rentar-nos les mans **tantes vegades com sigui necessari.**

Com a mínim:

- A l'arribar
- Abans i després de dinar
- Quan els infants canviïn d'activitat
- Després d'estossegar o esternudar:



- ✓ En un mocador de paper (d'un sol ús), llençar-lo després i rentar-nos les mans
- ✓ Si no tenim mocador de paper, en el colze

RENTAT DE MANS

Rentamans

Hauran de disposar **sempre** de:

- ✓ Sabó amb dosificador
- ✓ Tovalloles d'un sol ús
- ✓ Paperera



Solució gel hidroalcohòlic

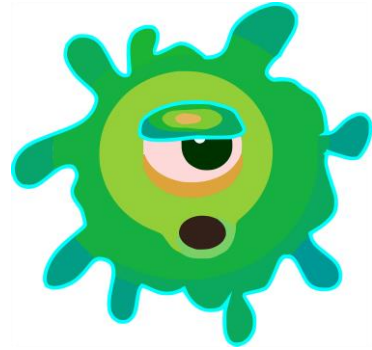
Cal que estigui col·locat en **llocs estratègics** com:

- ✓ Menjador
- ✓ Entrada aules
- ✓ Entrada a la casa

A LA CUINA: ELS VIRUS I ELS BACTERIS

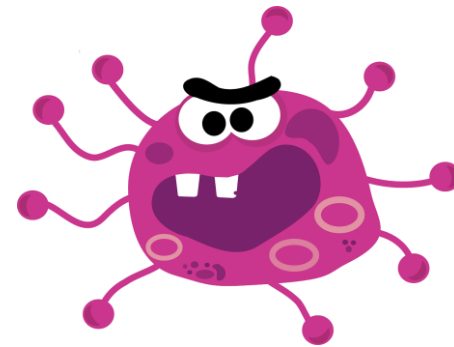
Són éssers vius que:

- Respiren
- Megen
- Es reproduïxen



➔ Són microorganismes que poden contaminar els aliments i provocar malalties com són les toxiinfeccions alimentàries, entre d'altres

A la cuina tenen **tot** el que necessiten



A LA CUINA: EVITAR INTOXICACIONS ALIMENTÀRIES

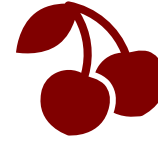
- Durant l'elaboració del menjar extremeu les condicions d'higiene:

**MANS, SUPERFÍCIES I ESTRIS
QUE TOQUEN ELS ALIMENTS**

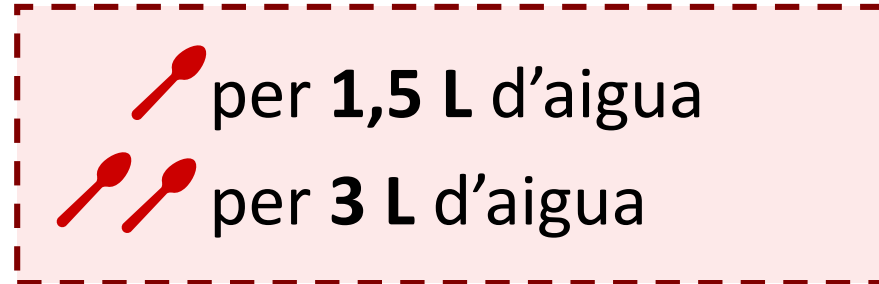
- Netegem i desinfectem la **fruita** i la **verdura**



LA DESINFECCIÓ DELS VEGETALS



- Cal fer servir lleixiu **apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda**
- Quantitat de lleixiu: **1,5 mL per litre d'aigua**



Cullereta de postres

- Mantenir-hi els vegetals durant **5 minuts**
- Després **esbandir BÉ** amb aigua corrent

A LA CUINA: EVITAR INTOXICACIONS ALIMENTÀRIES



- Assegureu una temperatura de **cocció** de **65°C** en el centre del producte.



- **Conserveu** els aliments a temperatures adequades (els refrigerats entre **0 i 4°C** i els congelats a un màxim de **-18°C**).
- Separeu els aliments crus dels cuinats i eviteu **contaminacions encreuades**.



- Feu una bona gestió dels **al·lèrgens** a fi d'evitar al·lèrgies i/o intoleràncies.

A LA CUINA

- Renteu en el **rentavaixelles** tots els estris i feu servir una temperatura superior a **60°C**.
- Guardeu al vostre armariet **objectes personals** que puguin contaminar, com ara els mòbils.
- Els **plats, gots, gerros i altres estris de cuina** han d'estar guardats i protegits.
- En instal·lacions en que es permet l'ús de cuina per més d'un grup, ha de ser **netejada i desinfectada** després de cada grup.



A LA CUINA: el personal

- Davant qualsevol **signe de malaltia**, avisar i no anar a la feina.
- **Cabells** recollits, **roba** neta, **sense joies**, **ungles** curtes i netes.
- Tots els **objectes personals** (mòbil, claus,...) guardats a la taquilla.
- Rentat de mans freqüent, també si es toquen objectes personals, com per exemple, les ulleres.
- **Mascaretes:**

Quan no es pugui garantir la distància (**1,5 m**)

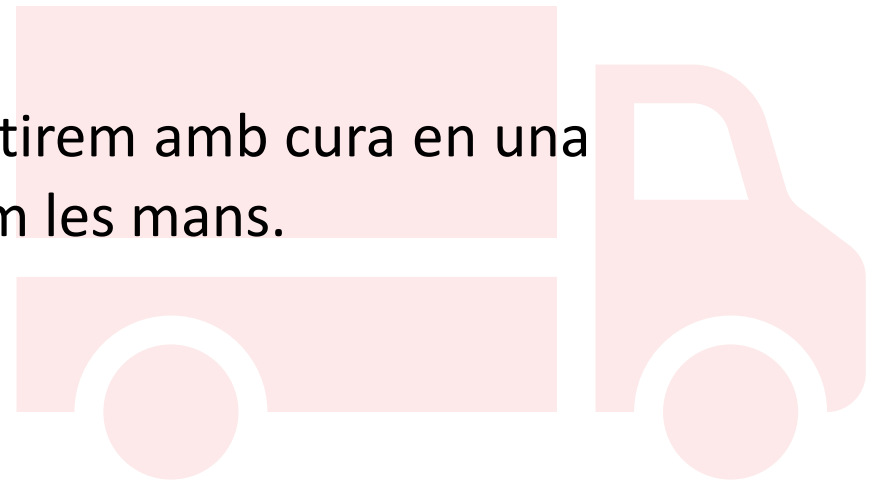
En la preparació d'aliments en cru i en l'emplatat

En el servei del menjar

AL CÀTERING

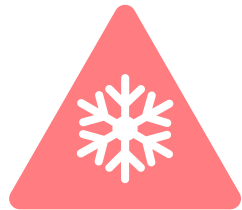
Compte a l'arribada del menjar i personal

- Es recomana **no** entrar en **contacte directe** amb els proveïdors d'aliments ni amb els seus vehicles. S'ha de garantir una distància d'un a dos metres entre les persones.
- Si es reben **productes embalats** els retirem amb cura en una zona diferenciada i després ens rentem les mans.



AL CÀTERING

Respectar les **temperatures** dels menjars:



EL MENJAR FRED O CONGELAT,
DE SEGUIDA A LA NEVERA O CONGELADOR



AL SERVEI DEL MENJADOR

- Organitzar l'entrada dels infants per mantenir sempre la **distància de seguretat**.
- Garantir el **rentat de mans**.
- El menjar s'ha de servir en **plats individuals** i **no** pot ser **compartit**.
- Ajusteu les racions a les necessitats de cada nen a fi d'evitar el **malbaratament alimentari**.
- A les taules **no** hi haurà **elements per compartir**: cistella pel pa, setrilleres,...
- Només es pot compartir el **gerro d'aigua** que servirà un monitor, o bé, un infant o adolescent responsable (el mateix per a tot l'àpat).

Les persones
participants **NO** podran
col·laborar:

En les activitats de cuina
En el servei de menjar
En la neteja d'estris

ALS ÀPATS DE CARMANYOLA

- Portar en **neveretes** o bosses isotèrmiques per garantir la temperatura
- Abans de dinar **rentar-se les mans**
- **No compartiu** menjar ni estris. Cadascú la seva carmanyola, que vindrà marcada amb el nom
- Al terra, menjar en rotllana garantint la separació de entre els infants



A LES ACTIVITATS AMB INTENDÈNCIA: ESPAI PER LA CUINA

- L'**espai** de la cuina **marcat** perquè no hi entrin els participants.
- Cuinen els intendants (amb mascareta) i els participants **no** podran **col·laborar** en les tasques de cuina.
- Tots els **estris de cuina** seran **netejats i desinfectats** per part dels intendants després de cada ús i emmagatzemats amb caixes tancades.
- L'**espai de cuina** haurà de tenir penjat:
 - ✓ Protocol de manipulació d'aliments
 - ✓ Protocol de neteja i desinfecció d'utensilis i emmagatzematge d'aquests



A LES ACTIVITATS AMB INTENDÈNCIA: ESPAI PER MENJAR

- El menjar el serveixen els **dirigents** de l'activitat, cadascú al seu grup de convivència.
- Cadascú fa servir el seu **plat, got, estris i cantimplora**. Que vindran marcats de casa.
- Han de venir amb una **bossa**, també marcada, on posaran els plats i estris nets fins al proper àpat.
- Porteu-ne de més, **biodegradables** per si de cas.
- Es menjarà en una rotllana al terra amb 2 metres de **distància** entre els infants.
- Abans, **rentat de mans** o gel hidroalcohòlic!



Moltes gràcies per la vostra atenció!

