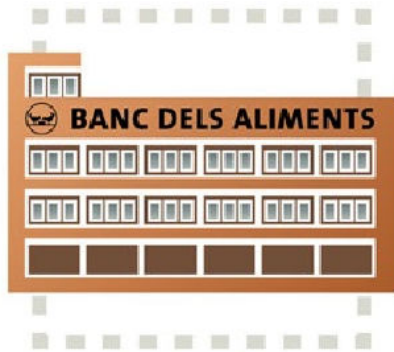




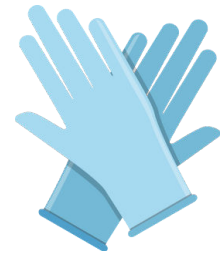
FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS
BARCELONA

MESURES PREVENTIVES RECOLLIDES D'ALIMENTS

ESPERA QUE ET DONIN TORN AL MOLL DE CÀRREGA



UTILITZA MASCARETA I GUANTS



MANTINGUES SEMPRE UNA DISTÀNCIA DE SEGURETAT
AMB LA RESTA DE PERSONES I
SEGUEIX SEMPRE LES INDICACIONS DEL PERSONAL .



AGRAÏM LA TEVA PACIÈNCIA



S' HAN HABILITAT DUES ZONES A L'EXTERIOR AMB
CAFÈ, AIGUA I TOVALLOLETES AMB ALCOHOL,
ROMAN EN ELLES L'IMPRESINDIBLE

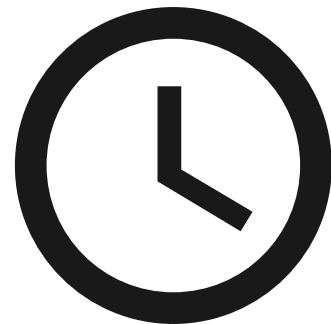


RECORDA ELS HORARIS:

MOTORS: 07:00-13:30

ZAL: 07:00-13:30

MERCABARNA: X i V 09:-13:00



**Qualsevol cancel.lació o canvi en les recollides ha
de ser informat al departament corresponent per correu electrònic.**



FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS
BARCELONA

MESURES PREVENTIVES DURANT LES RECOLLIDES D'ALIMENTS

PER AGILITZAR LES ENTREGUES,
L'ALBARÀ DEFINITIU S'ENVIARÀ PER CORREU ELECTRÒNIC
EN EL SEU LLOC US ENTREGAREM UN DOCUMENT EN EL QUE CONSTA
QUE ESTEU TRANSPORTANT AJUDA ALIMENTÀRIA



SI TENIU ALGUNA PETICIÓ D'ALIMENTS ENVAIA UN MAIL A:
DISTRIBUCIO@BANCDELSALIMENTS.ORG
I FAREM TOT EL POSSIBLE PER ENTREGAR-LO



Qualsevol cancel·lació o canvi en les recollides haurà de ser notificat al departament corresponent per correu electrònic.



LAGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA, RECOMANACIONS:

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de COVID-19, la recomanació per a establiments del sectors alimentari oberts al públic és seguir les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Tanmateix, cal tenir en compte les següents recomanacions específiques per a establiments del sector alimentari amb servei directe al públic:

- Rentar-se les mans sovint, incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús.
- Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol .
- Posar a disposició dels consumidors desinfectants a base d'alcohol per a facilitar-los la higiene de les mans.
- Evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, telèfons mòbils o altres estris. Cal fer un rentat de mans minuciós cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada o bé utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.
- Si s'utilitzen guants o mascaretes cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús en esternudar i rentar-se les mans de seguida.
- Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- Extremer i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció de tot l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els taulells, els agafadors dels carros de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- En els establiments amb règim d'autoservei és recomanable preparar els lots amb antel·lació per a facilitar el repartiment.
- Realitzar una ventilació adequada dels espais de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic.
- Mantenir una distància prudencial entre les persones, tant amb els beneficiaris com amb la resta de treballadors/voluntaris d'entre 1 i 2 metres.
- Reduir l'aforament per a poder mantenir distàncies d'entre 1 i 2 metres.
- És recomanable ordenar les cues a l'exterior de l'establiment per mantenir la distància de seguretat.

Podeu consultar tota la informació en el següent enllaç:

<http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Recomanacions-per-establiments-del-sector-alimentari-amb-servei-directe-al-public>



UNA ALTRA INFORMACIÓ D'INTERÉS::

- “Recomanacions de neteja i desinfecció d’instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de covid-19”:
<http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-dinstallacions-en-empreses-alimentaries-per-a-la-prevencio-de-coronavirus>
- Informació i materials del Departament de Salut al web:
<http://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/>
- Recomanacions per a l’organització de grups de persones voluntàries per donar suport a persones vulnerables en el marc de l’emergència sanitària actual:
<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/383411/comunicat-del-departament-treball-afers-socials-families-relacio-coronavirus>