

■ Nota de premsa ■

Conveni de col·laboració per a desinfeccions professionals, segures i no abusives davant la Covid-19

ADEPAP, l'associació d'empreses de desinfecció i de control de plagues de Catalunya, i la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters han signat avui un conveni de col·laboració amb l'objectiu de promoure i assegurar que les desinfeccions arran de la pandèmia provocada per la Covid-19 es facin de forma professional, segura i no abusiva.

Arran de la crisi sanitària provocada per la pandèmia de la Covid-19 ha augmentat de manera exponencial la demanda de serveis de desinfecció. Per aquest motiu, ADEPAP ha treballat un seguit de recomanacions de bones pràctiques i ha signat un conveni amb la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, que agrupa quatre gremis provincials de carnissers i xarcuters de Catalunya.

Aquestes recomanacions, elaborades per ADEPAP i que han subscrit les empreses membres que fan desinfeccions, garanteixen així la professionalitat i el compliment del procediment establert i que s'ofereixen els serveis amb la màxima seguretat. S'hi reflecteixen, concretament, els requisits per a la realització segura de les desinfeccions específiques per eliminar el coronavirus SARS-CoV-2, causant de la Covid-19.

Entre aquests requisits s'hi contemplen la necessitat que les empreses que facin aquest tipus de desinfeccions estiguin autoritzades pel departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, estiguin inscrites al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP-ROESB) i autoritzades a utilitzar els productes homologats pel Ministeri de Sanitat pel que fa al grups corresponents de biocides d'aplicació a l'àmbit de la indústria alimentària.

Entre les recomanacions també s'inclouen les corresponents mesures de prevenció de riscos laborals pel que fa als equips de protecció individual, la maquinària a utilitzar i protocols interns per als professionals i empreses que realitzen aquest tipus de servei.

Així mateix, s'hi defineixen també uns rangs de preus mitjos orientatius pel que fa a aquest tipus de desinfeccions, en funció dels m² on s'actua, amb l'objectiu d'evitar situacions abusives, tenint en compte que es contemplaran a banda les excepcionalitats d'individualitats que poden fer variar els preus, com ara la nocturnitat, treballar en caps de setmana, els treballs manuals de desinfecció, desplaçaments, tècnica a aplicar o la participació de més d'un operari.

Segons el conveni signat, ADEPAP facilitarà a la Federació un llistat d'empreses que han subscrit les recomanacions de bones pràctiques en desinfecció amb l'objectiu que les empreses associades als gremis d'aquesta federació coneguin els paràmetres perquè les desinfeccions es facin de manera professional, segura i amb garanties. Un llistat que també és públic al web d'ADEPAP (www.adepap.cat).

■ **Nota de premsa** ■

Per Quim Sendra, president d'ADEPAP, “és molt important que les empreses que fan desinfecció siguin professionals i especialitzades i ofereixin totes les garanties de seguretat als seus clients”. Per això, “celebrem aquest conveni amb la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, ja que això demostra el seu ferm compromís perquè els seus establiments treballin de forma segura i lliure del coronavirus, garantint així la salut pública i una major confiança per part dels seus clients”.

De la seva banda, Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, afirma que “la signatura d'aquest conveni amb ADEPAP ens permet conèixer de primera mà els requisits i recomanacions perquè els associats dels nostres gremis puguin contractar empreses homologades que facin desinfeccions segures i efectives”. Puig afegeix que “en el nostre sector i pel tipus de producte amb què treballem, la seguretat és un element indispensable, cosa que, a més hem de transmetre als nostres clients, que ho valoraran, de segur, molt positivament”.

Sobre ADEPAP_ ADEPAP és l'associació d'empreses de desinfecció i de control de plagues de Catalunya, i té com a objectius principals professionalitzar, formar i fer conèixer el sector a la societat en general, tenint sempre presents les regulacions i normatives, que han evolucionat de manera substancial. ADEPAP és l'associació a Catalunya que agrupa el 80% de les empreses que es dediquen al control de plagues i desinfecció al territori català, i és la representant del sector amb l'Administració pública i la societat civil a Catalunya. Els seus inicis es remunten a l'any 1977, essent l'associació més antiga de l'estat espanyol.

Sobre la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters_ Els gremis de carnissers i xarcuters de la Federació representen el col·lectiu d'empreses del comerç càrnic compromeses amb la qualitat de les carns, amb l'excel·lència dels seus productes d'elaboració pròpia i amb la professionalitat del servei al client.

Barcelona, 7 de maig de 2020

*Nota: Per a més informació, declaracions o entrevistes, podeu contactar amb **Míriam Riera** +34 695 179 803 miriam.riera@efectivacomunicacio.com*