

TÀPERS I CARMANYOLES EN TEMPS DE COVID-19

Recomanacions higièniques i sanitàries per als
establiments de comerç minorista de la carn
la xarcuteria i els menjars cuinats

GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de la COVID-19, la recomanació per als establiments del sector 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.

Així mateix, cal tenir en compte les recomanacions específiques següents per als establiments del sector alimentari amb servei directe al públic que han estat dictades pels organismes de oficials de salut i que es poden consultar a la pàgina web www.gremicarn.cat.

També en aquest sentit, la Fundació Oficis de la Carn, va elaborar recentment el document: *Orientacions de seguretat alimentària per a les petites empreses alimentàries de carnisseria-xarcuteria enfront el COVID-19*, on es descriuen i detallen les recomanacions per la integració de mesures addicionals enfront la prevenció de la COVID-19 dins els Plans d'Autocontrol dels establiments del sector.

A mesura que s'avança en les fases de desescalada del confinament, en les que s'ha produït un notable desconcert degut a la quantitat d'instruccions i mesures a adoptar en tots els àmbits i nivells alimentaris, han anat sorgint dubtes i confusions sobre les pràctiques higièniques més adequades a adoptar davant la situació actual i, també, a les respostes que el professional carnisser-xarcuter ha de ser capaç de donar en cada moment.

Un dels temes recurrents en la pràctica de la venda assistida és el lliurament dels productes alimentosos en envasos reutilitzables (tàpers, carmanyoles...) aportats per uns clients sensibilitzats per la no generació de residus provinents dels envasos plàstics d'un sol ús.

A la revista Gras i Magre núm. 183, de Desembre 2019 s'hi publicà un article: "*Amb la carmanyola a la carnisseria*", on la Federació Catalana de carnisseres i Cansaladers Xarcuters deixava clara quina era la seva opinió, i s'hi feien als associats un seguit de recomanacions referents a la utilització dels envasos reutilitzables a les seves botigues.

Paral·lelament en aquells moments, en el marc de la campanya "Benvinguts tàpers", es va editar un material gràfic informatiu amb les indicacions per l'ús d'aquests recipients aportats pels clients a les carnisseries. Totes aquestes recomanacions foren fetes en un escenari de normalitat sanitària.

Tot això, des del passat mes de març, ha canviat radicalment. L'aparició de la pandèmia de la COVID-19 ha comportat que moltes de les recomanacions de bones pràctiques al sector alimentari en general, i als petits establiments de carnisseria, xarcuteria i menjars per emportar amb venda assistida en particular, s'hagin vist modificades, i en el seu cas reforçades, per mesures molt més extremes encaminades a evitar la transmissió o contagi de la COVID-19.

Totes les publicacions i estudis científics ens estan dient que el virus es propaga directament de persona a persona quan algú infectat per la COVID-19 tus o esternuda.

Les gotetes produïdes poden arribar al nas, la boca o els ulls d'una altra persona. Aquestes gotetes procedents de les vies respiratòries són massa pesades per transmetre's per via aèria, i poden dipositar-se en objectes i superfícies de l'entorn de la persona infectada. També pot ser que hi hagi una contaminació directa d'una superfície (o recipient) pel contacte amb persones contaminades. Això faria possible que algú s'infecti tocant amb la mà aquesta superfície o objecte contaminats (pom de la porta, utensilis varis, tàpers...), o senzillament donant la mà a una persona infectada i que tot seguit es toquin la boca, el nas o els ulls.

També hem de tenir en compte que recents estudis han avaluat la supervivència del coronavirus de la COVID-19 en diferents superfícies, i que assenyalen que el virus roman viable fins a 72 hores sobre plàstic, acer inoxidable o vidre, fins a 4 hores en coure i fins a 24 hores en cartró.

Tornant al tema que ens ocupa, l'envasament de la carn, els seus derivats o els menjars cuinats en recipients subministrats pels clients, podria considerar-se una pràctica de risc si tenim en compte les recomanacions de les autoritats sanitàries:

- Eviteu la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris. Cal rentar-se les mans minuciosament 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.
- Extremeu i incrementeu 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 carretons de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- Mantingueu sempre pràctiques correctes d'higiene en la preparació i lliurament del menjar i **evitareu la contaminació creuada** entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, poms de les portes, datàfon, mòbil, teclat, mitjà de transport.
- En el moment de l'envasat feu servir **envasos nets i d'un sol ús**. Embosseu les comandes de manera individual per a cada client, així les manipulareu menys en el moment de l'entrega, i disposeu-les en una taula propera a la zona d'accés de la persona que hagi de lliurar-les a domicili.

I en concret, per al sector de la restauració en el document del Ministerio de Comercio y Turismo (que podem aplicar perfectament a l'activitat de venda de menjars preparats i degustació dels nostres establiments),

“Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones”. (Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP) Ed. 01. Rev 00. Mayo 2020

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

- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla”, utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.
- De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).

Vist l'exposat en aquestes mesures d'ambdós documents (i en altres publicacions especialitzades), en la situació actual de pandèmia, **en cap cas es recomanable expedir aliments en envasos no controlats pel carnisser o xarcuter.**

Aquesta és una mesura excepcional que hauria d'anar incorporada al pla de bones pràctiques dels establiments de carnisseria, xarcuteria o venda de menjars per emportar.

Caldria doncs recordar que és responsabilitat del professional subministrar els productes amb les màximes garanties sanitàries, i que a la vegada hauria d'informar als clients que, de forma provisional, i d'acord amb les mesures de prevenció del contagi de la COVID-19, no es poden subministrar els productes en envasos aliens a l'establiment, de la mateixa manera que se'ls informa de que han de portar guants per tocar productes, de que han de mantenir les distàncies de seguretat o de que han de respectar l'aforament del local.

Notes addicionals:

Si algun professional hi veu algun inconvenient des del punt de vista comercial, sempre li pot oferir el servei de neteja i desinfecció del recipient, tenint en compte de que no només és la neteja del recipient, si no també de les mans del manipulador i de qualsevol superfície que hagi contactat.

Si els clients esta molt sensibilitzats amb la generació de residus, el professional pot optar per envasos d'un sol ús biodegradables o compostables, però sempre sota el seu control.