

Prevenió del COVID-19 i bones pràctiques de manipulació dels aliments

OBJECTIUS:

- Conèixer la normativa vigent en matèria de manipulació d'aliments i bones pràctiques de manipulació aplicades als mercats minoristes de menjars preparats i de carnisseries.
- Saber identificar els perills associats als aliments, així com les mesures per evitar la contaminació dels aliments.
- Conèixer la normativa vigent en matèria de prevenció del coronavirus SARS-COV-2 en la restauració
- Conèixer les condicions per la reobertura de terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració.

DURADA: 3 hores presencials.

CONTINGUT DEL CURS:

➤ **BLOC I. BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ**

- Bones pràctiques de manipulació dels aliments. Recepció. Emmagatzematge (refrigeració, congelació, temperatura ambient). Elaboració, descongelació, cocció, reescalfament. Servei. Venda. Transport.
- Pla d'higiene personal en la manipulació dels aliments. Vestimenta. Mans. Ferides. Malalties.
- Principals no conformitats detectades en la restuaració. Mesures correctores.

➤ **BLOC II. PREVENCIÓ DEL CORONAVIRUS SARS-COV-2 EN LA RESTAURACIÓ**

- Què és el Covid-19?
- Simptomatologia del Covid-19
- Transmissió del Covid-19 - Generalitats
- Transmissió del Covid-19 - Asimptomàtica
- Transmissió del Covid-19 – Aliments i aigua
- l'Ordre SND/386/2020, específicament amb el Capítol IV: Condicions per la reobertura de terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració, segons:
 - Article 12: Reobertura de les terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració.
 - Article 13: Mesures d'higiene i/o prevenció en la prestació de servei en terrasses.
 - Article 14: Mesures d'higiene i/o de prevenció per al personal treballador.
- Recomanacions de l'ACSA i la OMS per la Prevenció de la transmissió del coronavirus SARS-CoV-2