

# MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE COMEDORES ANTE EL COVID 19 CATERING EL CÁNTARO

EDICIÓN 10 DE SEPTIEMBRE DE 2020

Realizado por Alejandra Leiva Ávila

Ingeniera Química

Técnica Superior de Prevención de Riesgos Laborales

Técnica Superior Medio Ambiental

Experta Universitaria En Ciencia y Tecnología de Alimentos para Colectividades

Revisado por Andrés Mesa Luque

Lcdo. En Químicas

Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales

Completado y aprobado por el Comité de empresa de Catering El Cántaro, S.L.

## Tabla de contenido

<b>PROCEDIMIENTO MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE COMEDORES ANTE EL COVID 19</b> .....	<b>1</b>
<b>CATERING EL CÁNTARO</b> .....	<b>1</b>
<b>ANTECEDENTES.</b> .....	<b>3</b>
<b>LO QUE SABEMOS DEL COVID 19.</b> .....	<b>3</b>
<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA EL PERSONAL.</b> .....	<b>5</b>
MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL. ....	9
<b>FORMACIÓN E INFORMACIÓN.</b> .....	<b>17</b>
<b>GESTIÓN DE LOS SERVICIOS.</b> .....	<b>18</b>
COCINA CENTRAL. ....	18
OFICINA CENTRAL.....	18
REPARTOS.....	18
CENTROS ESCOLARES. ....	19
<b>GESTIÓN DE CASOS.</b> .....	<b>20</b>
GESTIÓN DE CASOS ENTRE LOS TRABAJADORES. ....	21
GESTIÓN DE CASOS EN CENTROS ESCOLARES. ....	21
<b>MEDIDAS ORGANIZATIVAS PARA PERSONAL ESPECIALMENTE VULNERABLE.</b> .....	<b>22</b>
<b>REVISIÓN DEL DOCUMENTO.</b> .....	<b>23</b>

## ANTECEDENTES.

De la información en materia de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus SARS CoV-2, para el personal docente y de administración y servicios que trabajan en los centros y servicios educativos públicos de titularidad de la Junta de Andalucía no universitarios, para el curso escolar 2020/2021 (versión 21-08-2020):

*Decimotercera. Servicios complementarios.*

*Los servicios complementarios de transporte escolar, aula matinal y comedor que ofrezca el centro, se deben regir por las normas y recomendaciones específicas que las autoridades competentes en materia sanitaria establezcan. Para ello se incluirán en el protocolo COVID-19 para el curso 2020(2021 las medidas organizativas que permitan su desarrollo en condiciones de seguridad y eficiencia.*

Del Decálogo para una vuelta al cole segura (Junta de Andalucía).

### 9.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

*Los servicios complementarios se adaptarán en su organización a las circunstancias actuales y se desarrollarán con las medidas necesarias de seguridad para continuar prestando el necesario apoyo a las familias y alumnado.*

De la guía para la organización escolar del curso 2020/2021. (Junta de Andalucía).

#### 2.5. Servicios complementarios.

...

*En el comedor escolar, se tratará de agrupar al alumnado en grupos de convivencia escolar, si la disposición y organización de los espacios lo permite, manteniendo en las instalaciones la distancia de 1,5 metros con otros grupos de convivencia escolar. También pueden utilizarse otros espacios disponibles durante el desarrollo del servicio, o se pueden organizar por turnos.*

*Las empresas que presten servicios en los centros educativos deberán adoptar las medidas adecuadas para el desarrollo de los mismos. En este sentido, se les informará del protocolo específico del centro, para su conocimiento y adopción de las medidas oportunas.*

## LO QUE SABEMOS DEL COVID 19.

### ¿Cuáles son los síntomas de COVID-19?

Los síntomas más habituales de la COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas levísimos.

La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar.

### **¿Qué recomienda la OMS para detener o prevenir la COVID-19?**

La OMS recomienda el siguiente conjunto de medidas para prevenir el contagio de la COVID-19 de una persona a otra:

- Limitar el contacto cercano entre las personas infectadas y los demás. Guardar una distancia física de al menos un metro de los demás. En las zonas de transmisión de la COVID-19 en las que no se pueda garantizar ese distanciamiento, utilizar mascarillas. **En el caso de España, el Ministerio de Sanidad y la Junta de Andalucía han recomendado una distancia de seguridad de 1,5 metros y es obligatorio siempre el uso de la mascarilla.**
- Detectar rápidamente a las personas infectadas para aislarlas y atenderlas y poner en cuarentena en instalaciones adecuadas a todos sus contactos cercanos.
- Lavarse las manos y siempre cubrirse con un pañuelo o con la parte interna del codo al toser y estornudar.
- Evitar los lugares concurridos, los entornos donde haya contacto estrecho con otras personas y los espacios pequeños y cerrados con escasa ventilación.
- Velar por que los espacios interiores, incluidos los hogares y las oficinas, estén adecuadamente ventilados.
- Quedarse en casa si se siente mal y llamar al médico lo antes posible para decidir si se necesita atención médica.

Las personas que tienen el virus en la nariz y la garganta pueden dejar gotículas infectadas al estornudar o toser sobre superficies como las mesas, los pomos de las puertas y los pasamanos, o al tocarlas. Estos objetos y superficies que pueden transmitir el virus se denominan «fómites». Otras personas pueden contagiarse si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca antes de lavarse las manos.

Por eso es tan importante lavarse bien las manos con frecuencia, con agua y jabón o con un desinfectante hidroalcohólico, y limpiar las superficies a menudo.






Para acceder a la información actualizada sobre el nuevo coronavirus SARS CoV-2 y sobre la enfermedad que causa la COVID-19, se recomiendan los siguientes enlaces a la página web del Ministerio de Sanidad y la página web de la Consejería de Salud y Familias de nuestra Comunidad Autónoma, a través de los siguientes enlaces:






<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/>




<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/coronavirus.html>


#### MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA EL PERSONAL.

De la información en materia de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus SARS CoV-2, para el personal que trabaja en las Escuelas Infantiles de 0 a 3 años, de Titularidad de la Junta de Andalucía, para el curso escolar 2020/2021 (versión 14-08-2020).

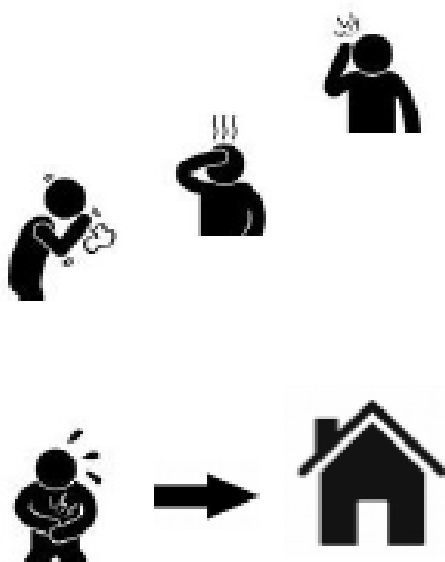
<p>En todo momento debe <u>mantenerse la distancia de, al menos 1.5 metros</u> con el resto de personas.</p>	
<p>El uso de mascarillas es obligatorio, salvo las <u>excepciones que marca la normativa</u> (véase el Anexo de recomendaciones para el uso de mascarillas).</p>	
<p><u>Lávese frecuentemente y correctamente las manos</u>, sobre todo al tocar objetos de uso común. <u>Utilice agua y jabón durante al menos 40 segundos</u>, o en su defecto, use <u>gel hidroalcohólico</u> (véase el Anexo sobre recomendaciones para lavado de manos de forma correcta).</p>	
<p><u>Cúbrase la nariz y la boca</u> con un pañuelo al <u>toser o estornudar</u>, y deséchelo en una papelería con bolsa. Si no se dispone de pañuelos, emplee la parte interna del codo flexionado, para no contaminar las manos. <u>Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca</u> y evite saludar dando la mano.</p>	
<p><u>En su puesto de trabajo, debe mantener la distancia interpersonal de al menos 1.5 metros</u>, en caso de no ser posible, emplear barrera física (mampara u otros elementos), y si no procede, <u>usar mascarillas de protección</u> y lavado frecuente de manos.</p>	

<p><u>Cada persona debe usar su propio material.</u>  <u>Evite compartir material</u> con los compañero/as, y si no es posible, desinfectarlos tras su uso.</p>	
<p><u>Evite en lo posible compartir documentos en papel.</u> Si no se puede evitar compartir la documentación, <u>lávese bien las manos.</u></p> <p>Las personas trabajadoras que deben manipular documentación, paquetes, abrir y cerrar puertas, etc, <u>deben intensificar el lavado de manos.</u></p> <p>El uso generalizado de guantes no está recomendado, salvo en casos excepcionales de manipulación de documentación, manipulación de alimentos o tareas de limpieza y desinfección (véase el Anexo sobre recomendaciones para el uso de guantes).</p>	
<p><u>Todo el personal del centro, deberá leer y respetar la señalización sobre la COVID-19.</u></p>	
<p><u>Use preferentemente las escaleras al ascensor.</u></p> <p>En caso de usar el ascensor, siga las recomendaciones informativas, <u>debiendo usar mascarillas todas las personas.</u></p>	
<p>Si la estancia de <u>aseos no</u> es suficientemente amplia como para <u>garantizar la distancia interpersonal de al menos 1.5 metros</u>, solo debe haber una persona usando el mismo.</p>	

<p>Las fuentes de agua deberán utilizarse para el llenado de botellas o dispositivo similar. Se recomienda acudir al centro con los mismos.</p>	
<p>Lávese bien las manos antes de desayunar o tomar algo durante la jornada de trabajo. Tómelo preferentemente en su propia mesa, llevando preparado de casa: fruta, bocadillo o alimentos que no precisen el uso de microondas, tostadora o similar.</p>	
<p>Si detecta que falta jabón, papel desechable, o algún otro material relacionado con las medidas de higiene o prevención, informe a la persona encargada de su centro.</p>	
<p>Deberá extremarse las medidas de higiene, limpieza y desinfección, gestión de residuos, y ventilación frecuente.</p>	
<p>Siempre que se pueda, priorice las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de al menos 1.5 metros, de forma individual preferentemente. Si su centro de trabajo no está demasiado lejos, aproveche para hacer ejercicio y use la bici o vaya andando.</p>	

<p>El personal docente y no docente de los Centros o Servicios educativos con síntomas compatibles con COVID-19 o diagnosticados de COVID-19, o que se encuentran en periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticado de COVID-19 no acudirán al Centro, debiendo informar de esta situación.</p>	
--	--



<p>Los síntomas más comunes son fiebre, tos, disnea o dificultad para respirar, escalofríos, dolor de garganta, diarrea, vómitos, anosmia o pérdida súbita del olfato, ageusia o pérdida súbita del gusto, dolores musculares, dolor torácico o cefalea entre otros.</p> <p><u>Las personas (docentes o no docentes) que pudieran iniciar síntomas sospechosos de COVID-19, se retirarán a un espacio separado y se pondrán una mascarilla quirúrgica. Contactarán de inmediato con su centro de salud, o con el teléfono habilitado para ello (900400061), o con la correspondiente Unidad de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo abandonar en todo caso su puesto de trabajo hasta su valoración médica.</u></p> <p><u>Asimismo, avisará a la persona responsable del centro (personalmente o a través de otros/as compañeros/as).</u></p>	
--	--

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.

### *PERSONAL DE COCINA (COCINA CENTRAL).*

En el caso de la cocina central las funciones están recogidas en las “funciones de personal” incluidas en los documentos de calidad. Pertenecen a esta categoría los trabajadores con dominio y ejercicio completo de la actividad integral de cocina, desde la recepción hasta la preparación y elaboración de alimentos, así como el cuidado y uso de utensilios de cocina.

Es necesario cumplir con todas las medidas incluidas en el Documento de Autocontrol del Centro, prestando especial atención al plan de limpieza y desinfección y las buenas prácticas de higiene.

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Ropa y calzado para el centro de trabajo distinta a la de la calle. La ropa de trabajo debe quitarse sin sacudir. Los uniformes y ropa de trabajo se lavarán y desinfectarán a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90º C o ciclos de lavado largo. Para cocina central se ha elaborado una instrucción para el lavado de la ropa en las instalaciones de la empresa (ver instrucción).
- Se intentará mantener la distancia, al menos de 1,5 metros en todo momento.

- Mascarilla siempre **bien colocada**. En cuanto al uso, las mascarillas quirúrgicas que se utilizan en cocina tienen un tiempo de exposición de 4 horas según la bibliografía consultada. Por tanto, en jornadas de 8 horas se recomienda cambiarlas a mitad de la jornada, aprovechando alguna de las pausas. (Ver cartel sobre la forma de colocación de las mascarillas).

Mientras que se está en la pausa desayuno o comida o si se sale a fumar, la mascarilla tiene que guardarla en una bolsa (preferiblemente de tela, por ser más sostenible y además higiénica porque puede lavarse por encima de 60°C). Nunca debe estar la mascarilla desplazada a la barbilla mientras que se está comiendo o fumando.



- Lavado de manos de forma frecuente en todos los casos pero haciendo más hincapié cuando se están manipulando alimentos o haciendo un manejo frecuente de utensilios de uso común (ver instrucción).
- Los equipos de protección desechables deben quitarse y desecharse tras su uso, y los no desechables, deben dejarlos en una bolsa cerrada e identificable para su posterior lavado y desinfección.

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS:

- El personal trabajador de cocina trabajará aislado o, en su defecto, deberá poder mantener la distancia interpersonal recomendada de 1,5 metros.
- Se deberá reforzar la desinfección de las superficies u objetos que puedan ser manipuladas por varias personas.
- En todo caso, se seguirán las recomendaciones indicadas para la restauración y la normativa vigente relacionada.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19, la persona se someterá a un PCR y se seguirá el procedimiento para casos positivos que se explicará a continuación. Si la persona se encuentra en las instalaciones, deberá colocarse una mascarilla ffp2 y mantenerse aislada.

#### *PERSONAL DE MANTENIMIENTO.*

En el caso de la cocina central las funciones están recogidas en las “funciones de personal” incluidas en los documentos de calidad. Perteneces a esta categoría los trabajadores que vigilan el buen funcionamiento de las instalaciones, mantenimiento y reparaciones tanto interiores como exteriores.

#### MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Ropa y calzado para el centro de trabajo distinta a la de la calle. La ropa de trabajo debe quitarse sin sacudir. Los uniformes y ropa de trabajo se lavarán y desinfectarán a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90°C o ciclo de lavado largo.
- Se intentará mantener la distancia interpersonal de, al menos 1,5 metros, y si no fuese posible, podrá hacerse uso de barreras de separación mediante elementos físicos fijos o individuales.
- Mascarillas obligatorias y guantes de protección, si procede.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

- Uso del gel hidroalcohólico en la entrada a los centros.
- Se recomienda el siguiente orden de colocación y retirada de elementos de protección, cuando proceda:
  - Orden de colocación: vestuario específico-mascarilla-gafas-guantes
  - Orden de retirada: Guantes- vestuario específico- gafas-mascarilla
- Se minimizará la manipulación de documentación, procediendo a la higiene de manos al inicio y al final de la transacción.
- Se intentará evitar compartir equipos de trabajo, en caso contrario, se procederá a su desinfección tras su uso.
- Control de aforos, manteniendo la distancia de seguridad.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19, la persona se someterá a un PCR y se seguirá el procedimiento para casos positivos que se explicará a continuación. Si la persona se encuentra en las instalaciones, deberá colocarse una mascarilla ffp2 y mantenerse aislada.
- Para evitar una paralización del servicio, es necesario que el personal de mantenimiento permanezca aislado, intentando mantener el menor contacto posible con el resto de los compañeros. No almorzar juntos ni realizar otras

actividades a la vez, sobre todo cuando sean actividades que se realicen sin mascarilla.

### *PERSONAL DE REPARTO*

En el caso de la cocina central las funciones están recogidas en las “funciones de personal” incluidas en los documentos de calidad. Perteneces a esta categoría los trabajadores que realizan el reparto.

#### MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Ropa para el centro de trabajo distinta a la de la calle. La ropa de trabajo debe quitarse sin sacudir. Los uniformes y ropa de trabajo se lavarán y desinfectarán a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90°C o ciclo de lavado largo.
- Se intentará mantener la distancia interpersonal de, al menos 1,5 metros, y si no fuese posible, podrá hacerse uso de barreras de separación mediante elementos físicos fijos o individuales.
- Mascarillas obligatorias y guantes de protección, si procede.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

- Uso del gel hidroalcohólico en la entrada a los centros.
- Se recomienda el siguiente orden de colocación y retirada de elementos de protección, cuando proceda:
  - Orden de colocación: vestuario específico-mascarilla-gafas-guantes
  - Orden de retirada: Guantes- vestuario específico- gafas-mascarilla
- Se minimizará la manipulación de documentación, procediendo a la higiene de manos al inicio y al final de la transacción.
- Se intentará evitar compartir equipos de trabajo (carros para la carga), en caso contrario, se procederá a su desinfección tras su uso.
- Control de aforos, manteniendo la distancia de seguridad. Hay que prestar especial atención en la carga y cuando se llega a los centros. Minimizar el tiempo de permanencia en el centro.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19, la persona se someterá a un PCR y se seguirá el procedimiento para casos positivos que se explicará a continuación. Si la persona se encuentra en las instalaciones, deberá colocarse una mascarilla ffp2 y mantenerse aislada.
- Para evitar una paralización del servicio, es necesario que el personal de reparto permanezca aislado, intentando mantener el menor contacto posible con el resto de los compañeros. No almorzar juntos ni realizar otras actividades a la vez, sobre todo cuando sean actividades que se realicen sin respetar todas las medidas de prevención e indicaciones establecidas en cada centro al que se acceda.
- Extremar las condiciones higiénicas durante el almacenamiento, la manipulación y transporte de recipientes alimentarios. Mantener limpios y desinfectados los medios auxiliares (carros, camareras, etc.) que se utilicen durante el almacenamiento y/o transporte de los alimentos.

- Previamente a usar el vehículo se deberá:
  - Desinfectar la zona de carga del vehículo.
  - Desinfectar cabina, incluyendo volante y mandos del vehículo.
  - Lavar y desinfectar las manos antes de subirnos al vehículo.
- Ventilar la cabina del vehículo periódicamente.
- Se recomienda el uso individualizado de los vehículos. Cuando no sea posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente todas las superficies con las que haya entrado en contacto el repartidor (volante, palanca de cambios, mandos/pulsadores del vehículo, manetas/tiradores de las puertas, llaves, etc.) entre los distintos usos.
- Cuando sea el repartidor el que realice la carga/descarga de la mercancía, esta se dispondrá en lugares específicos para que pueda cargarla/descargarla de forma que se permita mantener una distancia de 1,5 metros entre personas. Uso de mascarillas de protección.
- En cualquier caso, antes y después del contacto con cualquier superficie, los trabajadores deberán lavarse y desinfectarse las manos adecuadamente.
- Al finalizar la jornada laboral, se deberá desinfectar adecuadamente los vehículos.

#### *PERSONAL DE OFICINA.*

En el caso de la cocina central las funciones están recogidas en las “funciones de personal” incluidas en los documentos de calidad. Pertenecen a esta categoría el personal de RRHH, contabilidad, administrativas, relaciones públicas, calidad, nutrición y dirección.

También se considerarán para este curso las supervisoras en este apartado, por no ser aconsejables las visitas a los centros se realizarán estas labores de supervisión a distancia.

- Se optará por el teletrabajo siempre que sea posible (no para las funciones de calidad).
- Garantizar la seguridad de la zona de trabajo, mediante la estancia o circulación del menor personal posible.
- Utilizar gel hidroalcohólico a la entrada del establecimiento.
- Desinfectar el calzado a la entrada del establecimiento.
- La ropa utilizada durante la jornada de trabajo se lavará y desinfectará a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90°C, o ciclos de lavado largo.
- Utilizar la mascarilla y mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Relacionarse con el resto de personal a través del correo electrónico, videollamadas, documentos compartidos, etc. para evitar en la medida de lo posible el contacto.

- Se minimizará la manipulación de documentación. Al manejar la documentación, se recordará a las personas trabajadoras la importancia de extremar la higiene de manos y de evitar tocarse los ojos, nariz o boca con las manos, indicándose esta circunstancia mediante carteles informativos a la vista de todos y todas.
- En todo caso, se aconseja que para la entrega y/o recogida de documentación se haga uso de una bandeja. Se tendrá un spray con desinfectante para aplicar en el interior de la bandeja cuando se retiren los documentos entregados.
- No compartir bolígrafos ni otro material de oficina, o desinfectarlo después de cada uso.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (teléfono, ordenador, etc.) debe limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo. Evitar en la medida de lo posible utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores y, en caso de que sea necesario, aumentar las medidas de precaución, desinfectándose en caso posible antes de usarlo. Desinfectar los equipos después de cada uso y antes de que lo use otra persona (teléfono, copiadora, teclado de los ordenadores, útiles de oficina, silla, etc.).
- Situarse siempre en el mismo puesto de trabajo, evitando intercambiar o disponerse en puestos de trabajo de otros compañeros.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19, la persona se someterá a un PCR y se seguirá el procedimiento para casos positivos que se explicará a continuación. Si la persona se encuentra en las instalaciones, deberá colocarse una mascarilla ffp2 y mantenerse aislada.
- Para evitar una paralización del servicio, es necesario que el personal de oficina permanezca aislado, intentando mantener el menor contacto posible con el resto de los compañeros. No almorzar juntos ni realizar otras actividades a la vez, sobre todo cuando sean actividades que se realicen sin mascarilla.

#### *AUXILIARES DE COCINA Y COCINEROS.*

Sus funciones vienen recogidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rige el contrato. Pertenecen a esta categoría los auxiliares de cocina y cocineros de los centros escolares.

#### MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Ropa y calzado para el centro de trabajo distinta a la de la calle. La ropa de trabajo debe quitarse sin sacudir. Los uniformes y ropa de trabajo se lavarán y desinfectarán a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90º C o ciclos de lavado largo.
- Evitar entrar al comedor los enseres de los trabajadores: bolsos, abrigos, etc. Como en la mayoría de los centros, no existe espacio suficiente, se recomienda

al personal evitar bolsos de gran tamaño. Se dispondrá de un lugar y/o armario en cada centro para que se puedan guardar con seguridad.

- Se intentará mantener la distancia, al menos de 1,5 metros en todo momento.
- Mascarilla siempre **bien colocada**. En cuanto al uso, las mascarillas quirúrgicas que se utilizan en cocina tienen un tiempo de exposición de 4 horas según la bibliografía consultada.
- Lavado de manos de forma frecuente en todos los casos, haciendo más hincapié cuando se están manipulando alimentos o haciendo un manejo frecuente de utensilios de uso común (ver instrucción).
- Los equipos de protección desechables deben quitarse y desecharse tras su uso, y los no desechables, deben dejarlos en una bolsa cerrada e identificable para su posterior lavado y desinfección.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS:

- El personal trabajador de cocina trabajará aislado o, en su defecto, deberá poder mantener la distancia interpersonal recomendada de 1,5 metros.
- Se deberá reforzar la desinfección de las superficies u objetos que puedan ser manipuladas por varias personas.
- En todo caso, se seguirán las recomendaciones indicadas para la restauración y la normativa vigente relacionada.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19 se mantendrá a la persona en un lugar aislado, se le pondrá una mascarilla quirúrgica o FFP2, sin válvula de exhalación y se dará aviso al responsable del centro que actuará conforme a las instrucciones dadas al respecto por las autoridades sanitarias.
- Para evitar una paralización del servicio, es necesario que el personal de mantenimiento permanezca aislado, intentando mantener el menor contacto posible con el resto de los compañeros. No almorzar juntos ni realizar otras actividades a la vez, sobre todo cuando sean actividades que se realicen sin mascarilla.

#### *CUIDADORAS.*

Sus funciones vienen recogidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rige el contrato. Pertenecen a esta categoría las cuidadoras y responsables de comedor.

#### MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- Ropa de trabajo (bata o peto) exclusiva y desinfectada a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90°C o ciclos largos de lavado.
- Se debe desinfectar el calzado a la entrada de las instalaciones o usar un calzado exclusivo para el centro escolar.



- Evitar entrar al comedor los enseres de los trabajadores: bolsos, abrigos, etc. Como en la mayoría de los centros, no existe espacio suficiente, se recomienda al personal evitar bolsos de gran tamaño. Se dispondrá de un lugar y/o armario en cada centro para que se puedan guardar con seguridad.
- Mascarillas de protección FFP2 sin válvulas de exhalación o similar.
- Lavado de manos con frecuencia o guantes de protección si no fuera posible. El lavado de manos debe realizarse al comenzar y terminar la jornada y después de realizar cualquier técnica que pueda implicar el contacto con material infeccioso. Para secar las manos se debe utilizar material desechable.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

- Los equipos de protección desechable (mascarillas de los alumnos) no debe estar en contacto con las superficies, si son desechables tiene que existir un cubo con tapa y pedal para poder desecharlas si son reutilizables, el alumnado debe guardarla para su uso posterior (en algunos centros se recomienda utilizar una bolsa de tela y una riñonera o mochila pequeña que puedan tener con ellos en todo momento).
- No olvidar las medidas de higiene que ya se tenían que llevar a cabo por el servicio que se presta. Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas. No se pueden usar anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- En caso de detectar síntomas compatibles con un caso de COVID-19 se mantendrá a la persona en un lugar aislado, se le pondrá una mascarilla quirúrgica o FFP2, sin válvula de exhalación y se dará aviso al responsable del centro que actuará conforme a las instrucciones dadas al respecto por las autoridades sanitarias.
- Para evitar una paralización del servicio, es necesario que el personal permanezca aislado, intentando mantener el menor contacto posible con el resto de los compañeros. No almorzar juntos ni realizar otras actividades a la vez, sobre todo cuando sean actividades que se realicen sin mascarilla.

#### TAREAS QUE IMPLICAN UN CONTACTO ESTRECHO CON EL ALUMNADO (relacionadas con la exposición a agentes biológicos).

- Situaciones con el alumnado de 3 años. Se debe prestar especial atención a las tareas que se pongan en contacto directo con fluidos corporales del alumnado: cambiar a un alumno, dar de comer, etc. En estos casos si se debe utilizar siempre guantes y mascarillas FFP2.

#### FORMACIÓN E INFORMACIÓN.

Se trasladará a cada centro de trabajo cartelería informativa. La formación se va a realizar de forma telemática, tanto la prevista para el COVID como aquella necesaria para el desarrollo de las funciones de cada trabajador. Si no es posible, se llevará a cabo en pequeños grupos, manteniendo la distancia de seguridad y usando mascarillas en todo momento.

## GESTIÓN DE LOS SERVICIOS.

### COCINA CENTRAL.

Los procesos se encuentran definidos en nuestro Sistema de Autocontrol. Se tienen que respetar los flujos de personal, flujos de materia prima, flujos de comida elaborada y flujos de residuos.

#### MEDIDAS ESPECÍFICAS COVID:

- Establecer dos turnos que no coincidan de forma temporal en las instalaciones. Por tanto, las personas que pertenezcan a uno de los turnos no podrán relacionarse con las personas de otro turno para que en el caso de un contagio de uno de los grupos se pueda seguir prestando el servicio. No se podrá cambiar el turno con otro compañero una vez que se haya empezado con esta sistemática.
- Impedir visitas a las instalaciones de otros equipos, personas externas o proveedores.
- Solo se permitirá la visita a las instalaciones del personal de calidad e inspecciones externas autorizadas.

#### *Zona de recepción y expedición de mercancía:*

La zona de recepción de pedidos debe estar lo más cerca posible de la zona de entrada. Allí se realizará la revisión y desinfección de los productos y se eliminarán los envoltorios antes de que entren en el local.

#### En este espacio:

- No se permitirá el acceso a las áreas de manipulación a personas/trabajadores ajenos a este servicio.
- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se deben llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

### OFICINA CENTRAL

- Impedir visitas a las instalaciones de otros equipos, personas externas o proveedores.
- Fomentar la comunicación de forma telemática.
- Se habilitará un cajón para la documentación fuera de la oficina o a la entrada para los repartidores. (ver medidas de personal de oficina punto 3.1.4.)

### REPARTOS.

Se debe procurar que los repartidores no tengan contacto con el personal de los centros.

- Es recomendable habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El repartidor no debe pasar a las instalaciones del centro más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- En el caso de las instalaciones centrales, también debe respetarse la medida anterior, estableciendo un límite de paso para los repartidores.

## CENTROS ESCOLARES.

**Los centros escolares tienen que proporcionar al servicio de comedor el protocolo COVID establecido y aprobado para el centro. Dicho protocolo se entregará a todo el personal asignado a cada centro para su conocimiento y estricto cumplimiento del mismo.**

A la fecha del presente documento, el personal disponible para el comedor son las ratios que se definen en el Pliego de Prescripciones Técnicas que rige el servicio. También estarán disponibles para cubrir las necesidades del centro los monitores de mejora que se ofertaron para cada lote, entre esas necesidades también se encuentran los monitores de educación especial.

En la guía para la organización escolar, se recogen las siguientes pautas también de importancia en el servicio de comedor:

*Evitar aglomeraciones, estableciéndose controles en la recogida de los alumnos y en las salidas. Se pueden utilizar varias puertas, si el centro dispone de ellas.*

*Identificación de los grupos de convivencia.*

*“En el comedor escolar, se tratará de agrupar al alumnado en grupos de convivencia escolar, si la disposición y organización de los espacios lo permite, manteniendo en las instalaciones la distancia de 1,5 metros con otros grupos de convivencia escolar. También pueden utilizarse otros espacios disponibles durante el desarrollo del servicio, o se puede organizar por turnos.”*

*Espacio fijado para el alumno.*

*“El alumnado ocupará el mismo espacio físico en las aulas y servicios complementarios (pupitre, asiento, lugar de trabajo, comedor escolar...) con la finalidad de poder identificar en caso de contagio, a los contactos de forma más precisa.”*

*Ventilación.*

*“La ventilación deberá realizarse de forma natural varias veces al día, con anterioridad y al finalizar el uso de los mismos”. Se recomienda leer el apartado de cómo debe hacerse esta ventilación, dependiendo del uso de aula y si existen aparatos para la climatización tipo split.*

*Residuos.*

Las mascarillas y otros equipos deben tirarse al contenedor de “rechazo” que debe tener tapadera y pedal.

*Aseos.*

*“Es aconsejable, cuando sea posible, asignarlos por zonas del centro. La disposición de jabón y toallas de un solo uso se llevará a cabo atendiendo a la etapa educativa y a la madurez del alumnado, pudiendo estar disponible en el aula de referencia dicho*

material, de manera que se haga un seguimiento de su utilización, evitando igualmente una mala praxis que pudiera conllevar la inutilización de estos espacios”.

Es importante mantener lo que plantee el protocolo COVID del centro para los aseos.

Otros aspectos importantes:

#### *Limpieza y desinfección.*

Tienen que tenerse en cuenta los planes de limpieza y desinfección de cada centro escolar. Debido a la situación de la pandemia, será necesario cambiar algunas de las frecuencias de limpieza. Así la limpieza de los pomos que antes era considerada de forma semanal o mensual, en estos momentos se tiene que hacer a diario, así como todos los elementos que puedan conllevar un riesgo de contagio porque sean usados por más de un usuario.

- Siempre tiene que utilizarse un producto desinfectante para todas las superficies.
- Se aplicará desinfectante en las sillas y mesas al inicio y al final de cada turno.
- Se recomienda ver el apartado de limpieza de las medidas para la prevención publicadas por la Junta de Andalucía.

#### *Dispensadores de papel.*

Se dispondrá para el centro dispensadores de papel en el caso de que no los hubiere, toallitas zig-zag o bobinas secamanos.

#### *Recomendaciones para la restauración.*

- En su caso, se utilizarán manteles de un solo uso.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso del alumnado y trabajadores.
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, jarras de agua, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares priorizando su servicio en otros formatos bajo petición del alumnado.
- La vajilla y cubertería usada, debe ser reutilizable, ésta deberá ser lavada y desinfectada en lavavajillas usando los programas de temperaturas altas.
- Los elementos y útiles reutilizables que no puedan ser lavados en el lavavajillas deberán ser lavados y desinfectados antes de volverlos a usar.
- En el caso de establecer turnos de comedor, se procederá a una ventilación previa y desinfección de sillas y mesas usadas entre los distintos turnos.

#### *Sustituciones.*

Las personas que cubran una baja o sustitución no deben haber estado en ningún otro centro escolar die días antes de hacer el servicio.

## GESTIÓN DE CASOS.

## GESTIÓN DE CASOS ENTRE LOS TRABAJADORES.

Ninguna persona con síntomas debe ir a trabajar. Como medida preventiva, los trabajadores deben medirse la temperatura antes de ir al trabajo.

En el caso de que la sospecha empiece en el centro de trabajo, la persona debe mantenerse aislada. Contactarán de inmediato con su centro de salud o con el teléfono habilitado para ello, o con la correspondiente Unidad de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta su valoración médica.

Se avisará al Coordinador COVID a través del Responsable de comedor del centro para que inicie el procedimiento de actuación establecido en el centro ante situación de caso sospechoso y ante situación de caso confirmado tanto en trabajador como en niños atendidos.

En el caso de percibir que la persona que inicia síntomas está en una situación de gravedad o tiene dificultad para respirar se avisará al 112.

En el caso de que se confirme un caso positivo, será la autoridad sanitaria competente la que dirigirá la situación.

### *Familiares o contactos positivos o con síntomas*

En el caso de que un trabajador o trabajadora tenga un familiar con el que conviva o haya tenido un contacto con un positivo, debe permanecer en cuarentena y atender al Servicio Andaluz de Salud para que dirija la situación. Se pondrá en contacto con la empresa para informar de esta situación. En el caso de que un familiar con el que conviva empiece a tener síntomas también debe permanecer en cuarentena hasta saber el resultado de la PCR del familiar y avisar a la empresa en el mismo momento de que estos síntomas empiecen.

En el caso de que un familiar con el que conviva se encuentra en cuarentena por un contacto directo con un positivo pero no presente síntomas, el trabajador o trabajadora puede acudir a su puesto de trabajo respetando las medidas de prevención que se han incluido en este documento.

## GESTIÓN DE CASOS EN CENTROS ESCOLARES.

De las medidas de prevención, protección, vigilancia y promoción de la salud. Covid 19 (29 de junio de 2020, rev. 27 de agosto 2020):

Cuando un alumno o alumna inicie síntomas o estos sean detectados por personal del centro durante la jornada escolar incluido el comedor, se llevarán a un espacio, estancia o habitación separado, con normalidad sin estigmatizarla. Se avisará al Coordinador COVID del centro para que inicie el procedimiento de actuación establecido en el centro

ante situación de caso sospechoso y ante situación de caso confirmado tanto en trabajador como en niños atendidos.

Será una sala para uso individual, elegida previamente, que cuente con ventilación adecuada, dispensador de solución hidroalcohólica y con una papelería de pedal con bolsa. Se avisará a la familia que debe contactar con su centro de Salud o alguno de los teléfonos habilitados (Anexo II), para evaluar el caso.

Las personas trabajadoras que inicien síntomas sospechosos de COVID-19, se retirarán a un espacio separado y se pondrán una mascarilla. Contactarán de inmediato con su centro de salud o con el teléfono habilitado para ello, o con la correspondiente Unidad de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su valoración médica.

Se avisará al Coordinador COVID del centro a través del Responsable de comedor del centro para que inicie el procedimiento de actuación establecido en el centro ante situación de caso sospechoso y ante situación de caso confirmado tanto en trabajador como en niños atendidos.

En el caso de percibir que la persona que inicia síntomas está en una situación de gravedad o tiene dificultad para respirar se avisará al 112.

En el caso de que se confirme un caso positivo, será el centro y la autoridad sanitaria competente los que dirigirán la situación.

Respecto a las zonas de comedor, se procederá a realizar una L+D de acuerdo a lo establecido en el Plan.

En el caso de contacto con un positivo, el trabajador tiene que entrar en cuarentena y comunicarlo a la Responsable de comedor que a la vez lo comunicará al Coordinador COVID del centro y a la empresa.

Se recomienda que en estos casos exista una comunicación adecuada con las familias y el resto de la comunidad educativa, para evitar informaciones erróneas o estigmatizantes. **Debe ser la responsable de comedor el enlace con la persona designada por el centro para la comunicación en estos casos.**

#### MEDIDAS ORGANIZATIVAS PARA PERSONAL ESPECIALMENTE VULNERABLE.

Se realizará lo que estipule la normativa vigente respecto al colectivo especialmente vulnerable en cada momento. Actualmente se actúa respecto con la evidencia científica disponible a fecha 8 de abril de 2020, el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con las siguientes características:

- diabetes,
- enfermedad cardiovascular,
- hipertensión,

- enfermedad pulmonar crónica,
- inmunodeficiencia,
- cáncer en fase de tratamiento activo,
- embarazo
- mayores de 60 años.

#### REVISIÓN DEL DOCUMENTO.

Este documento se revisará cada 15 días por la dirección y el comité de la empresa. O si se publica cualquier protocolo de la autoridad competente. Las actualizaciones se recogerán en el mismo documento.

Revisión	
9 de septiembre de 2020	Inicial
10 de septiembre de 2020	Inclusión en el apartado de gestión de casos de la situación de un familiar o contacto positivo o con síntomas.