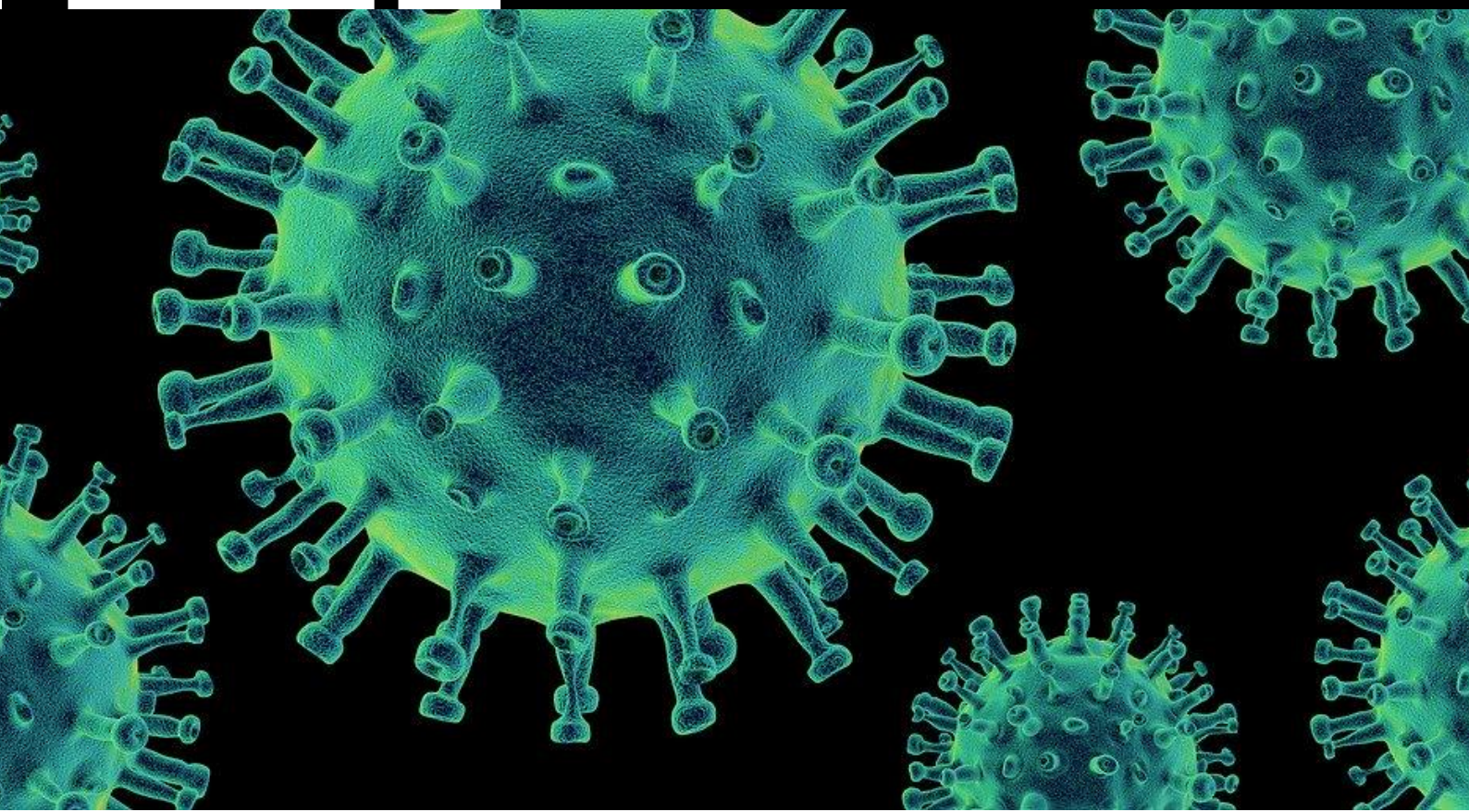
PROTOCOLO GESTIÓN DEL CORONAVIRUS

10 de noviembre de 2020
ED.04

COMEDORES ESCOLARES

verdejo alcoin



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 2

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN 2

3. RECURSOS MATERIALES 3

MASCARILLA 3

GEL HIDROALCOHÓLICO 3

GUANTES. 3

PRODUCTO VIRICIDA, para limpieza de superficies. 3

4. MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE 4

HIGIENE DE MANOS 4

USO DE GUANTES 5

HIGIENE RESPIRATORIA. MASCARILLAS 6

4. MEDIDAS ORGANIZATIVAS 8

ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES 8

GESTIÓN DEL SERVICIO 8

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA 10

GESTIÓN DE CASOS Y ACTUACIÓN ANTE BROTES 10

LA ELABORACIÓN DE ESTE PROTOCOLO ESTA SUJETA A TODOS AQUELLOS CAMBIOS INDICADOS POR LA CONSEJERIA DE EDUCACION DE LA COMUNIDAD DE MADRID, LAS AUTORIDADES SANITARIAS, ASI COMO LAS DIRECTRICES INDICADAS POR EL EQUIPO DIRECTIVO DE LOS CENTROS ESCOLARES.

1. INTRODUCCIÓN

¿QUE ES EL CORONAVIRUS?

Los coronavirus son una familia de virus que normalmente afectan sólo a animales, aunque en ocasiones pueden transmitirse a las personas.

El SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de corona-virus que afecta a humanos, y genera la enfermedad COVID-19. Hay muchas cosas que se desconocen en relación al virus y la enfermedad. La mayoría de los casos son leves

¿CÓMO SE TRANSMITE?

Se transmite por contacto directo por contacto con las gotas respiratorias que se emiten la toser, estornudar o hablar, y entran en nuestro organismo a través de nariz, ojos y boca. Parece poco probable la transmisión de estas gotas a distancias mayores de 2 metros. Su contagiosidad depende de la carga vírica. Existe transmisión de infección a partir de asintomáticos o en la fase pre sintomática.

¿CÚAL ES LA POBLACIÓN VULNERABLE?

Mayores de 60 años, y aquellas personas diagnosticadas con hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardio-basculares, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer, inmunodeficiencias y embarazadas. También aquellas personas que fuman o tiene obesidad.

¿CÚALES SON LOS SINTOMAS?

Los síntomas principales son fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros son disminución de olfato y del gusto, escalofríos y dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos.

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar 2020

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

De acuerdo al **PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 19 de junio de 2020 ALCON –VERDEJO** debe establecer medidas preventivas en función del riesgo de exposición especifico.

Se deben establecer **medidas organizativas** para minimizar el contacto entre las personas, ya sean trabajadores, como clientes (niños y familias , personal docente, …), planes de continuidad de la actividad ante un aumento de bajad laborales del personal o incremento del riesgos de transmisión en el lugar de trabajo, contemplando la redistribución de tareas y/o teletrabajo si fuera necesario.

Además, se controlará el aforo de acurdo a las pautas fijadas por las Autoridades Educativas y sanitarias. Siempre que sean posible se establecerán **medidas de protección colectiva** (barreras físicas, y se delimitarán las distancias.

Finalmente se facilitarán las **medidas de protección personal**.

3. RECURSOS MATERIALES

ALCOIN –VERDEJO facilitará a todos sus trabajadores los recursos necesarios para la protección frente al COVID -19 de acuerdo a la evaluación de riesgos realizada por nuestro Servicio de Prevención de Riesgos, de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar, y la OMS.

MASCARILLA, de acuerdo con las recomendaciones establecidas en la Guía desarrollada por el **Ministerio de Consumo** facilitaremos a nuestro personal **mascarillas higiénicas**, que cumplan las especificaciones UNE 0065:2020 (mascarillas higiénicas reutilizables) y la UNE 0064:2020 (mascarillas higiénicas no reutilizables). En el caso de las mascarillas reutilizables se informará a todos los trabajadores del número máximo de lavados y la forma correcta de lavado.

GEL HIDROALCOHÓLICO, de acuerdo a la ***ORDEN 2162/2020, de 14 de septiembre, de la Consejería de Educación y Juventud, por la que se establecen medidas que han de adoptar los centros docentes de la Comunidad de Madrid para la organización del curso 2020-2021 en relación con la crisis sanitaria provocada por la COVID-19*** del 21 de septiembre del 2020 ALCOIN-VERDEJO, dispondrá dispensadores de gel hidroalcohólico en los puntos de acceso al comedor o emplazamientos previstos para el servicio, así como en la cocina, para el uso tanto de comensales, como de nuestro personal.

Los geles hidroalcohólicos o "antisépticos para la piel sana", es decir, biocidas para la higiene humana, conforme al Anexo V del Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y uso de los biocidas sirven para eliminar los microorganismos de la piel evitando su posible transmisión desde los portadores sanos a otros individuos, que por sus características, lesiones o estado físico podrían ser infectados.

Su comercialización como biocida en España requiere la concesión de una autorización previa por parte de la **Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios** (AEMPS), organismo competente en el proceso de evaluación para su registro, autorización y comercialización. En el caso de la eficacia viricida, debe estar demostrada conforme a lo especificado en la **Norma UNE-EN 14476:2014+A1:2015: Antisépticos y desinfectantes químicos**. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.

La AEMPS publica el listado de antisépticos de piel sana que han demostrado eficacia viricida a raíz de la publicación de la Resolución del 2 de mayo de 2020, por la que se determinan importes máximos de venta al público en aplicación de lo previsto en la Orden SND/354/2020, para garantizar el acceso a la población los productos de uso recomendados como medidas higiénicas para la prevención de contagios por la COVID-19.

GUANTES. Los guantes de protección deben cumplir con la norma EN- ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes deben contar con el marcado CE.

PRODUCTO VIRICIDA, para limpieza de superficies.

Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Viviendas, residencias, espacios de pública concurrencia (centros comerciales, supermercados, etc.) y transportes.
FICHA 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LUGARES DE PÚBLICA CONCURRENCIA (ABIERTOS Y CERRADOS)
Para una correcta desinfección podrá utilizarse tanto lejía como productos autorizados por el Ministerio de Sanidad, con fines viricidas.

Debido a la situación excepcional de este curso 2020-2021 se sustituyen todos nuestros productos de limpieza, salvo desengrasante de hornos, lavavajillas manual y de máquina, por lejía apta para uso alimentario.

Se preparará una dilución a 1:50 (20 partes de lejía y 980 partes de agua), preparado el mismo día que se va a utilizar, de acuerdo a las siguientes instrucciones:

20 ml lejía en 1 litro de agua

4. MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE

APPCC-ISO 22.000. Todas las medidas implantadas en el presente protocolo se complementarán con el sistema de **Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los alimentos**, recogidos en nuestro sistema de autocontrol APPCC así como en nuestra certificación UNE-EN-ISO 22.000.

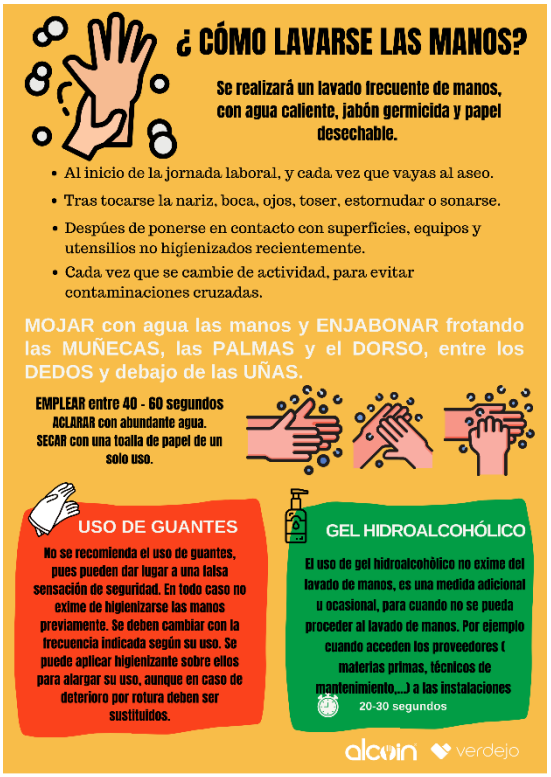
Se deberán cumplir con los procedimientos y manuales de Buenas Prácticas higiénicas y de manipulación en cada una de las fases: recepción de materia prima, almacenamiento y conservación, elaboración de menús, limpieza y desinfección de las instalaciones y servicio.

HIGIENE DE MANOS

Se realizará un lavado frecuente de manos, con agua caliente, jabón germicida, y papel desechable:

- Al inicio de la jornada laboral y cada vez que vayas al aseo.
- Tras tocarte la nariz, boca u ojos, toser, estornudad o sonarse.
- Después de entrar en contacto con superficies, equipos, y utensilios no higienizados previamente.
- Cada vez que se cambie de actividad, para evitar contaminaciones cruzadas.

Se debe mojar con agua las manos, enjabonar frotando las muñecas, las palmas y el dorso, entre los dedos y debajo de las uñas. Debemos emplear entres 40- 60 segundos, aclarar con abundante agua y secar con una toalla de papel de un solo uso.



El gel hidroalcohólico no exime del lavado de manos, es una medida adicional u ocasional para cuando no se pueda proceder al lavado de manos. Por ejemplo, cuando accedan los proveedores, técnicos de mantenimiento, …

USO DE GUANTES

Los guantes pueden crear **una falsa sensación de protección**, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:

DISTANCIA DE SEGURIDAD.

Se debe mantener, en la medida de lo posible la distancia interpersonal, quedando **prohibido los contactos físicos**, besos, abrazos, … y la formación de corrillos siempre que no mantener la **distancia de 1,5 -2 metros**.

HIGIENE RESPIRATORIA. MASCARILLAS

En cumplimiento de la **ORDEN 920/2020, de 28 de julio**, de la Consejería de Sanidad, por la que se modifica la Orden 668/2020, de 19 de junio, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez finalizada la prórroga del estado de alarma establecida por el Real Decreto 555/2020, de 5 de junio, en la que se fija que:

Todas las personas de seis años en adelante quedan obligadas al uso de mascarillas en los siguientes supuestos: En la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, con independencia del mantenimiento de la distancia física interpersonal de seguridad. En los medios de transporte aéreo, en autobús, o por ferrocarril, así como en los transportes públicos y privados complementarios de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, si los ocupantes de los vehículos no conviven en el mismo domicilio.

Es obligatorio el uso de mascarilla

- Lávate las manos antes de manipular con agua, jabón germicida o gel hidro-alcohólico.
- Colócatela correctamente, tocando solo las gomas al ponértela y quitártela. Cubre la boca, la nariz y la barbilla sin que queden grandes espacios entre tu cara y la mascarilla.
- Evita tocar la parte exterior mientras la usas. Mantenla limpia, teniendo en cuenta el número de lavados, así como la forma correcta de lavado.

ALCOIN-VERDEJO facilitará como medida de protección y junto con la dotación del uniforme mascarillas, así como las instrucciones para un correcto uso.

Si la mascarilla debe desecharse tras su uso se depositarán en papeleras o contenedores con bolsa y tapa.

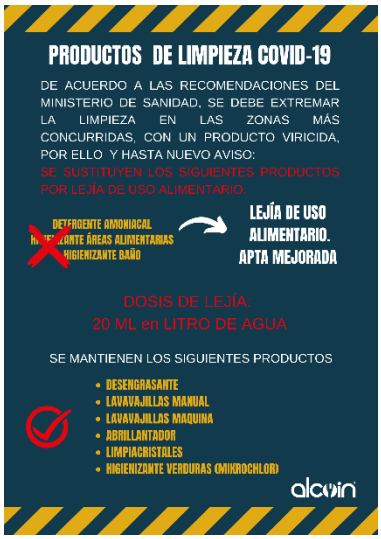
DESPLAZAMIENTO AL CENTRO DE TRABAJO

1. Siempre que puedas, prioriza el medio de transporte que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual. Vehículo, bicicleta, andando, …
2. Si te tienes que desplazar en un vehículo evita que viaje más de una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes. Todos los ocupantes deben emplear mascarilla, salvo que sean de tu unidad de convivencia.
3. En los viajes en transporte público guarda la distancia interpersonal siempre que puedas, haz un correcto uso de las mascarillas, evita tocar superficies de forma innecesario e higieniza tus manos con solución hidroalcohólica.

HIGIENE DE SUPERFICES-EQUIPOS-UTENSILIOS

De acuerdo con la **orden 2161/2220 de 14 de *septiembre, de la Consejería de Educación y Juventud, por la que se establecen medidas que han de adoptar los centros docentes de la Comunidad de Madrid para la organización del curso 2020-2021 en relación con la crisis sanitaria provocada por la COVID-19***, cada centro de trabajo dispondrá de un protocolo de limpieza y desinfección, y se reforzarán la frecuencia en aquellos espacios que lo precisen en función de la intensidad de uso, prestando especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de más contacto por ej. en los aseos que serán higienizados y desinfectados varias veces al día o al menos una vez en cada turno (mañana/tarde). Además, se indica que se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucidas autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En base a estos requisitos, nuestro Plan de Limpieza se ha visto modificado mínimamente. A continuación, redactamos los cambios realizados y la forma de comunicarlos a nuestros trabajadores:



1- Los productos de limpieza empleados en la limpieza y desinfección de superficies se sustituyen por **lejía apta mejorada**, con funciones virucidas. Para ello se ha distribuido la siguiente cartelería. Se han realizado comunicados internos y se inspeccionan mensualmente los centros por los supervisores.
Los productos eliminados pueden complementar a la lejía apta mejorada.

2- Las puertas de cocina, comedor, almacén, que habitualmente se recomienda permanezcan cerradas este año se deben mantener abiertas para evitar el contacto continuado con los pomos.

3- Así mismo se realizará un **VENTILACIÓN CONTINUA** de las instalaciones. Se ventilarán con frecuencia el comedor y la cocina, al menos durante 10 - 15 minutos al inicio y al final del horario ampliado de desayunos, y de cada uno de los turnos de comedor, permitiendo que las ventanas permanezcan permanentemente abiertas si las condiciones meteorológicas lo permitan.

4- Los utensilios de comida (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por el alumnado y personal del centro, así como el material que se utilizan en las cocinas, deben ser lavados en el lavavajillas de la forma habitual. No es necesario utilizar guantes de goma estériles, tal y como marca nuestro plan de limpieza. Se elimina cualquier sistema de autoservicio, ni siquiera el agua.

5- Durante la **recepción de materia** prima se debe higienizar el suelo por donde accede el proveedor, si este accede a las instalaciones de la cocina.
Para ello se ha distribuido la siguiente cartelería. Se han realizado comunicados internos y se inspeccionan mensualmente los centros por los supervisores.

6- Las frecuencias de limpieza del plan de limpieza no se ven afectadas pues son bastante elevadas, la mayoría a diaria o tras su uso, salvo las de las sillas del comedor, que pasan de frecuencia semanal a **tras uso.**
Los aseos de personal (el de los comensales no entra en nuestras competencias) se higienizarán diariamente, tal y como viene indicado en plan de limpieza.

7- Como medidas extraordinarias, se tendrá especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas que inevitablemente permanezcan cerradas, taquillas, pasamanos, perchas, y otros elementos de similares características. Se añade en el registro de control de limpieza, un apartado para estos aspectos.

Respecto a los vehículos de transporte, su limpieza debe seguir el plan de limpieza especifico de los mismos.

4. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES

Se establece una **comisión de riesgo frente al COVID,** compuesta por la dirección de ALCOIN-VERDEJO y los Departamentos de RRHH y calidad y los supervisores de los centros, cuya función es fijar las estrategias y decisiones para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19, creando un Plan de contingencia, que contemple:

- Asignación de recursos humanos y materiales
- Protocolo de actuación con las medidas destinadas a minimizar el riesgo de contagio
- Protocolo de actuación en el caso de que un trabajador, o cliente muestre síntomas compatibles con el COVID-19.
- Formación e información sobre las medidas implementadas, mediante cartelería, web, formaciones, …
- Supervisión del cumplimento de las recomendaciones dictadas por las autoridades sanitarias, así como del Protocolo establecido por ALCOIN-VERDEJO.

Se distribuirá entre los centros escolares **cartelería** sobre recomendaciones higiénicas (lavado de manos, tos y estornudos, distancia social, etc.) así como de uso de mascarillas (colocación, retirada y gestión de los residuos generados), y recordatorios sobre riesgos derivados del coronavirus y vías de transmisión, y directrices de buenas prácticas.

Cada centro escolar contará con un **interlocutor de la empresa de COVID,** que será generalmente el **responsable de Comedor, o la monitora-enfermera**, si el centro dispone de ella. Esta persona deberá colaborar con el coordinador del COVID del centro educativo, así como con la Comisión de riesgo de la empresa, para el establecimiento de pautas para la gestión del comedor.

GESTIÓN DEL SERVICIO

Siguiendo las pautas establecidas en la ***ORDEN 2162/2020, de 14 de septiembre, de la Consejería de Educación y Juventud, por la que se establecen medidas que han de adoptar los centros docentes de la Comunidad de Madrid para la organización del curso 2020-2021 en relación con la crisis sanitaria provocada por la COVID-19 (21 de septiembre de 2020)*** y las indicaciones de cada centro escolar, atendiendo al número de comensales por cada grupo estable de convivencia, y a las instalaciones disponibles, se fijan las siguientes directrices:

ENTRADA Y SALIDA AL COMEDOR.
Durante la entrada y la salida de los comensales al comedor o emplazamientos destinados a la comida, se deberá mantener la **distancia de seguridad**. Además, cada uno de ellos deberá higienizarse las manos con los dispensadores de **gel hidro-alcohólico, en forma de pistola difusora** dispuestos en los puntos de acceso, con la ayuda de una monitora.

ORGANIZACIÓN DE LAS MESAS.
La organización del servicio de comedor, tanto en horario de comida como de desayuno se establecerá en colaboración con el centro escolar, en función de las instalaciones disponibles, así como número de comensales de **cada grupo de convivencia estable.** De esta manera o bien los niños se agruparán por grupos estables, existiendo una distancia de 1,5 m entre cada uno de ellos, o en el caso de agrupaciones formados por niños de diferentes grupos estables se respetará la distancia de 1,5 metros comensal.
Se asignarán **puestos fijos durante todo el año para el alumnado** y se garantizará la estanqueidad en el caso de los grupos de convivencia estable.

Entre los diferentes turnos se fijarán tiempos para un correcto higienizado de las superficies (mesas, sillas, pomos de puertas,) tal y como queda recogido en el Plan de higiene y desinfección de nuestro APPCC.

Se Instalarán dispensadores de solución alcohólica en las entradas y salidas del comedor, la cocina y los servicios.

Se colocará cartelería para manipuladores y alumnos, con advertencias de lavado/desinfección, mantener distancias, colocación correcta de mascarillas en su caso, etc.

No se dejará a los alumnos servirse el agua de las jarras, lo realizará el auxiliar del comedor ayudándose de una servilleta. Se retirarán los servilleteros, saleros, botellas de aceite y vinagre de uso común, y sustituirán por envases monodosis, facilitados en el momento del servicio.

Si se utilizan manteles y servilletas deben de ser desechables, y colocarlos en el momento del servicio. Su eliminación se realizará en un cubo con tapa, siempre que sea posible, y con una bolsa de plástico en su interior. Tras la eliminación de la servilleta de papel como de los manteles, es conveniente lavarse las manos.

Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de nuestro personal bajo petición del cliente.

RECREO Y OCIO

Este curso las actividades de recreo y ocio quedan limitadas hasta nuevo aviso.

1. Durante el tiempo que dura el servicio de comedor, una vez los comensales han finalizado su turno de comida o mientras esperan al mismo, las monitoras dinamizaran a los niños con juegos y actividades, manteniendo en todo momento el mismo sistema organizativo que durante la comida, en cuanto a grupos estables de convivencia y/o distancias de seguridad, en las instalaciones que el centro haya previsto: patio, aulas, …

2. En las actividades que se realicen no se podrán emplear materiales de uso común (pelotas, pinturas, tijeras,)

3. Retirar los elementos que son de difícil limpieza y desinfección: carteles de paredes, adornos y otros elementos superfluos. Si es necesario poner carteles, que sean plastificados o poner pizarras, que se puedan limpiar con facilidad.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

1. Durante la recepción de materia prima el repartidor debe acceder a las instalaciones con mascarilla y tras haberse higienizado correctamente las manos con gel hidroalcohólico. Se mantendrá en todo momento la distancia de seguridad.
2. No se realizará ninguna medida extraordinaria sobre los productos, que se almacenarán de acuerdo las correctas prácticas de higiene. Se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas y en caso de no poder se traspasarán a otros envases.
3. Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.
4. Una vez la materia prima se ha almacenado, la responsable de la recepción procederá a lavarse las manos, como viene siendo habitual, además se debe realizar una desinfección de suelos y superficies con los que el proveedor ha tenido contacto.
5. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.
6. Es importante cumplimentar el apartado 08. Control de visitas a las instalaciones, donde queda reflejado todas las visitas de personas ajenas a la empresa a las instalaciones de la cocina.

GESTIÓN DE CASOS Y ACTUACIÓN ANTE BROTES

GESTION DE CASOS SOSPECHOSOS (CON SINTOMAS)

Ante la a aparición de casos en el centro escolar se seguirán las pautas establecidas en el **PROTOCOLO DE ACTUACION ANTE LA APARICIÓN DE CASOS DE COVID-19 EN CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNDIAD DE MADRID, del 2/10/2020** que tiene como ejes de actuación los siguientes:

- Evitar la asistencia al centro de personas sintomáticas.
- Aislamiento precoz y referencia al sistema sanitario de personas con síntomas.
- Mantenimiento de la actividad extremando precauciones hasta confirmar o descartar la infección en la persona sintomática.
- Cuarentena de los contactos estrechos en los términos que decida la unidad de Salud Pública de la comunidad o ciudad autónoma en base a la "Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19", la cual propone la realización de PCR a los contactos estrechos para identificar otros posibles infectados y la cuarentena de 14 días o 10 días tras PCR negativa en muestra tomada ese día.

No deben acudir al centro escolar las personas que presenten **síntomas compatibles** con el COVID-19 o a las que se les ha prescito una **cuarentena** por haber mantenido **contacto estrecho** con alguien diagnosticada con COVID19 o con síntomas.

En el caso de que un **trabajador de ALCOIN-VERDEJO** muestre síntomas en el lugar de trabajo se pondrá en contacto a través del coordinador de COVID de la empresa, con el departamento de RRHH, con el fin de comunicarlo al Servicio de Prevención de riesgos Laborales y al centro escolar y acudirá a su centro de salud. En caso de presentar síntomas de gravedad o dificultad respiratoria se llamará al 112 o al 061.

La persona afectada se considera caso sospechoso y deberá permanecer aislado en su domicilio hasta disponer de los resultados de las pruebas diagnósticas, según se refiere en la Estrategia de detección precoz, vigilancia y control. Si el caso se confirma, no deben acudir al centro y deben permanecer en aislamiento hasta trascurridos 3 días del fin del cuadro clínico y un mínimo de 10 días desde el inicio de los síntomas, de acuerdo en todo momento con las pautas establecidas por las autoridades sanitarias.

En el caso de que el que presente síntomas sea un **menor**, el monitor deberá informar directamente a la persona de la empresa designada para ser la coordinadora de COVID 19 (Encargada de monitoras-Enfermera), quien inmediatamente se pondrá en comunicación con el coordinador de COVID del centro educativo. En estos casos nuestro interlocutor COVID reforzará su mascarilla higiénica facilitada por la empresa como parte del uniforme, con otra mascarilla quirúrgica y acompañará al comensal al espacio habilitado por el centro, si es necesario.

Hasta la obtención del resultado diagnóstico del caso no se indicará ninguna acción sobre los contactos estrechos y la actividad continuará de forma normal extremando las medidas de prevención e higiene.

El personal del centro con condiciones de salud que les hacen vulnerables o **especialmente sensibles para COVID-19**deberán informar a la empresa, mediante un informe médico que acredite la condición de vulnerabilidad. Este informe, si fuera necesario, será justificado por el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales que corresponda al personal afectado. Estos trabajadores evitarán la atención a los casos sospechosos y extremarán las medidas preventivas recomendadas.

CONTACTOS ESTRECHOS

Ante la aparición de un caso confirmado se debe realizar el correspondiente estudio de contactos, según lo establecido en la **Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19 adaptada a la Comunidad de Madrid, *del 02/10/2020, PAGINAS 6 y 7. El manejo de contactos estrechos será:***

- *Si el caso confirmado pertenece a un grupo de convivencia estable (GCE)4 : se considerarán contactos estrechos a todas las personas pertenecientes al grupo.*

- *Si el caso confirmado pertenece a una clase que no esté organizada como GCE: se considerará contacto estrecho a cualquier alumno que haya compartido espacio con el caso confirmado a una distancia inferior a 1,5 metros alrededor del caso durante más de 15 minutos salvo que se pueda asegurar que se ha hecho un uso adecuado de la mascarilla5 . La evaluación del uso adecuado de la mascarilla será realizada por el profesor/tutor de la clase e informará al coordinador COVID-19 del centro.*

- ***Cualquier profesional del centro educativo, profesor u otro trabajador, que haya compartido espacio con un caso confirmado a una distancia inferior a 1,5 metros del caso sin la utilización correcta de la mascarilla durante más de 15 minutos.***

- *Los convivientes de los casos confirmados.*

"El periodo a considerar será desde 2 días antes del inicio de síntomas del caso hasta el momento en el que el caso es aislado. En los casos asintomáticos confirmados por PCR, los contactos se buscarán desde 2 días antes de la fecha de diagnóstico."

En cualquier caso, la cuarentena finalizará a los 10 días de la fecha del último contacto.

De acuerdo con el **PROTOCOLO DE ACTUACION ANTE LA APARICIÓN DE CASOS DE COVID-19 EN CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNDIAD DE MADRID, del 2/10/2020,** la realización de pruebas diagnósticas de PCR por contacto estrecho no se realizará salvo que se presenten síntomas.

Todo nuestro personal, durante el servicio de comedor, respeta en todo momento las medidas de seguridad, haciendo siempre un uso correcto de la mascarilla, por lo que no resultará ser contacto estrecho de ningún alumno. (salvo en educación especial, donde los alumnos no llevan mascarilla) En cualquier caso, será la Comisión de riesgo frente a la COVID quien analizará si se deben tomar medidas extraordinarias. Los supervisores de los centros harán un control sobre las medidas de prevención frente al coronavirus, dejando constancia de ello en las actas de inspección mensuales. (R3-PR07).

En caso de que un trabajador sea **contacto estrecho deberá acudir a su centro de salud de forma inmediata**, y seguir las indicaciones que su médico le haya prescrito. En caso de no tener que realizar cuarentena seguirá acudiendo al puesto de trabajo, pero incrementará las medidas de protección haciendo uso de mascarilla quirúrgica. En caso de que por prescripción médica deba realizar cuarentena, deberá solicitar la baja, si es necesario con carácter retroactivo, considerando el primer día que se ausentó de su puesto de trabajo.

Los **contactos no estrechos**, pueden seguir acudiendo al centro educativo, extremando las medidas de prevención y vigilando la aparición de síntomas compatibles con COVID-19. Si tienen condiciones de especial vulnerabilidad para COVID-19 pueden acudir al centro, siempre que su condición clínica esté controlada y lo permita, y manteniendo medidas de protección de forma rigurosa, salvo indicación médica de no asistir

Cartelería centros

CORONAVIRUS / SARS-CoV-2

Que es el nuevo coronavirus SARS-CoV-2?

Los coronavirus son una familia de virus que normalmente afectan sólo a animales, aunque en ocasiones pueden transmitirse a las personas.
El SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de corona-virus que afecta a humanos, y genera la enfermedad COVID-19. Hay muchas cosas que se desconocen en relación al virus y la enfermedad. La mayoría de los casos son leves.

¿Cómo se transmite?

Se transmite por contacto directo con las gotas respiratorias que se emiten al toser, estornudar o hablar y entran en nuestro organismo a través de nariz, ojos y boca. Parece poco probable la transmisión de estas gotas a distancias mayores de 2 metros.
Su contagiosidad depende de la carga vírica.
Existe transmisión de infección a partir de asintomáticos o en las fase presintomática.

¿Cúal es la población vulnerable?

Mayores de 60 años, y aquellas personas diagnosticadas con hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardio-basculares, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer, inmunodeficiencias y embarazadas. También aquellas personas que fuman o tiene obesidad.

¿Cuáles son los síntomas?

FIEBRE

TOS

DIFICULTAD PARA RESPIRAR

Otros son disminución de olfato y del gusto, escalofríos y dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos.

MEDIDAS HIGIÉNICAS

LAVADO DE MANOS, Se realizará un lavado frecuente de manos, con agua caliente, jabón germicida y papel desechable. Especialmente después de toser, estornudar, tocar pañuelos o superficies. No se recomienda el uso de guantes. El uso de gel hidroalcohólico no exime del lavado de manos,es una medida adicional u ocasional, cuando no se pueda proceder al lavado de manos.

Realizar el LAVADO DE UTENSILIOS a máquina, con una temperatura de aclarado de mín. 82ºC para evitar contaminaciones por microrganismos patógenos. Comprobar periódicamente que se alcanza esta temperatura.

Extremar la HIGIENE DE SUPERFICIES con mayor contacto y exposición: barra, expositores, servilleteros, pomos de puertas, zona de carga y descarga...con el fin de evitar cualquier posible transferencia, mediante el empleo de un producto de limpieza biocida con clave HA y funciones virucidas. De igual manera cumplir con el Plan de limpieza y desinfección de superficies, herramientas y utensilios, en lo relativo a frecuencias, metodología y tipo de producto a emplear. Es necesario además extremar la limpieza de los uniformes.

Medidas de HIGIENE RESPIRATORIA. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos. Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo desechable. Se debe usar siempre mascarilla.

Como medida extraordinaria y puntual se recomienda mantener las puertas de paso abiertas para minimizar el contacto con pomos. Así mismo realizar un VENTILACIÓN CONTINUA de las instalaciones.

Se prohíbe el contacto físico. Procura tener una DISTANCIA MÍNIMA personal de al menos 1,5-2 metros, siempre que sea posible.

¿Y si tengo síntomas?

1 - Si tienes fiebre o tos, quédate en casa y contacta con tu centro de salud. Si se tiene un empeoramiento llama al:

112 - 900 102 112

2 - Contacta con alguno de los siguientes responsables:

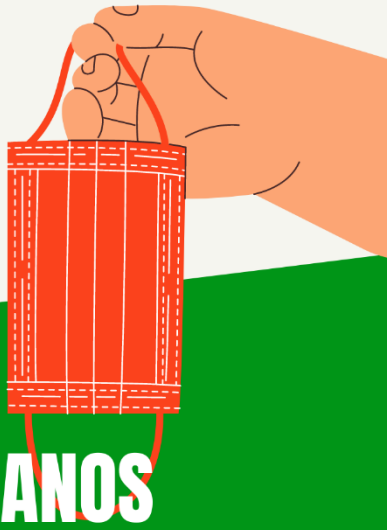
- Supervisor del centro
- Departamento de recursos humanos
- Departamento de calidad

911 255 100

Consulta fuentes oficiales para informarte:
www.mscbs.gob.es
@sanidadgob
www.comunidad.madrid/servicios/salud/

verdejo CATERING alcoin

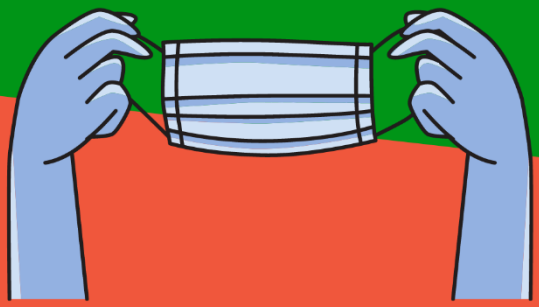
ES OBLIGATORIO EL USO DE MASCARILLA



LÁVATE LAS MANOS

ANTES DE MANIPULARLA CON AGUA Y JABÓN O GEL HIDROALCOHÓLICO

COLÓCATELA CORRECTAMENTE



TOCA SÓLO LAS GOMAS AL PONÉRTELA Y QUITÁRTELA

CUBRE LA BOCA, LA NARIZ Y LA BARBILLA, SIN QUE QUEDEN GRANDES ESPACIOS ENTRE TU CARA Y LA MASCARILLA

MANTENLA LIMPIA

EVITA TOCAR LA PARTE EXTERIOR MIENTRAS LA TIENES PUESTA

LAVAR SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE

alcoin verdejo

SÍNTOMAS DEL COVID-19

Los síntomas principales son:

- **FIEBRE**
- **TOS**
- **SENSACIÓN DE FALTA DE AIRE**

Otros son, disminución de olfato y del gusto, escalofríos y dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos.

SI PRESENTAS ALGUNO DE ESTOS SÍNTOMAS POR FAVOR NO ACCEDAS A LAS INSTALACIONES

Ponte en contacto con tu centro de salud y sigue las pautas indicadas por las autoridades sanitarias.

Si los síntomas comienzan en estas instalaciones, por favor ponte en contacto con los coordinadores de COVID-19 del centro y la empresa.

alcoin verdejo CATERING

¿ CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

Se realizará un lavado frecuente de manos, con agua caliente, jabón germicida y papel desechable.

- Al inicio de la jornada laboral, y cada vez que vayas al aseo.
- Tras tocarse la nariz, boca, ojos, toser, estornudar o sonarse.
- Despúes de ponerse en contacto con superficies, equipos y utensilios no higienizados recientemente.
- Cada vez que se cambie de actividad, para evitar contaminaciones cruzadas.

MOJAR con agua las manos y ENJABONAR frotando las MUÑECAS, las PALMAS y el DORSO, entre los DEDOS y debajo de las UÑAS.

EMPLEAR entre 40 - 60 segundos
ACLARAR con abundante agua.
SECAR con una toalla de papel de un solo uso.

USO DE GUANTES

No se recomienda el uso de guantes, pues pueden dar lugar a una falsa sensación de seguridad. En todo caso no exime de higienizarse las manos previamente. Se deben cambiar con la frecuencia indicada según su uso. Se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, aunque en caso de deterioro por rotura deben ser sustituidos.

GEL HIDROALCOHÓLICO

El uso de gel hidroalcohòlico no exime del lavado de manos, es una medida adicional u ocasional, para cuando no se pueda proceder al lavado de manos. Por ejemplo cuando acceden los proveedores (materias primas, técnicos de mantenimiento,...) a las instalaciones

20-30 segundos

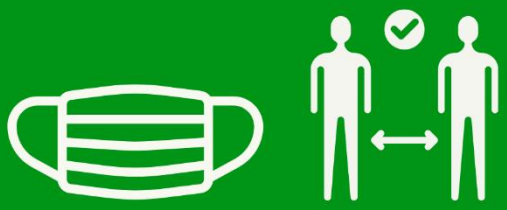
alcoin verdejo

Recepción de materia prima

1.
El repartidor debe acceder a las instalaciones con mascarilla y tras higienizarse correctamente las manos. Se mantendrá en todo momento la distancia de seguridad.

2.
Se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas y en caso de no poder se traspasarán a otros envases.

3.
Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.



4.
Una vez la materia prima se ha almacenado, se procederá a higineización de las manos,
Se debe realizar una desinfección de suelos y superficies con los que el proveedor ha tenido contacto.

5.
Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser usados siempre por la misma persona.
En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.

6.
Es importante cumplimentar el apartado 08. "Control de visitas a las instalaciones", donde queda reflejado todas las visitas de personas ajenas a la empresa a las instalaciones de la cocina.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA COVID-19

DE ACUERDO A LAS RECOMENDACIONES DEL MINISTERIO DE SANIDAD, SE DEBE EXTREMAR LA LIMPIEZA EN LAS ZONAS MÁS CONCURRIDAS, CON UN PRODUCTO VIRICIDA, POR ELLO Y HASTA NUEVO AVISO:

SE SUSTITUYEN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS POR LEJÍA DE USO ALIMENTARIO.

~~DETERGENTE AMONIACAL~~
~~HIGIENIZANTE ÁREAS ALIMENTARIAS~~
~~HIGIENIZANTE BAÑO~~

→ **LEJÍA DE USO ALIMENTARIO. APTA MEJORADA**

DOSIS DE LEJÍA:
20 ML POR LITRO DE AGUA

SE MANTIENEN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- DESENGRASANTE
- LAVAVAJILLAS MANUAL
- LAVAVAJILLAS MAQUINA
- ABRILLANTADOR
- LIMPIACRISTALES
- HIGIENIZANTE VERDURAS (MIKROCHLOR)

alcoin

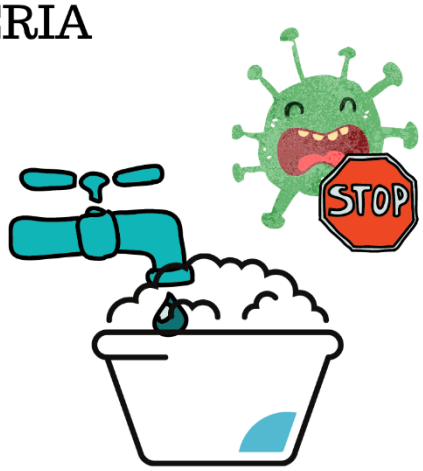
CORRECTO USO MASCARILLA

Las mascarillas son higiénicas reutilizables
DURACIÓN RECOMENDADA DE USO:

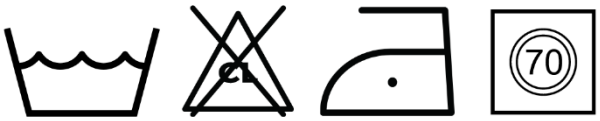
8 horas

SEGUIR INSTRUCCIONES DE CORRECTO USO SEGÚN CARTELERIA

LAVADO MASCARILLA



- Lavar en abundante agua **8 minutos** a una temperatura **inferior a 35°C.**
- Utilizar detergente humectante, **no utilizar lejía**. El pH debe ser ligeramente alcalino sin ser superior a pH 9.
- Se recomienda **no mezclar** en el lavado las mascarillas con otro tipo de tejido, especialmente si es un tejido denso (ej. Tejanos), el roce podría ocasionar el deterioro de la mascarilla.
- Puede utilizarse secadora sin sobrepasar la temperatura de 70°C.

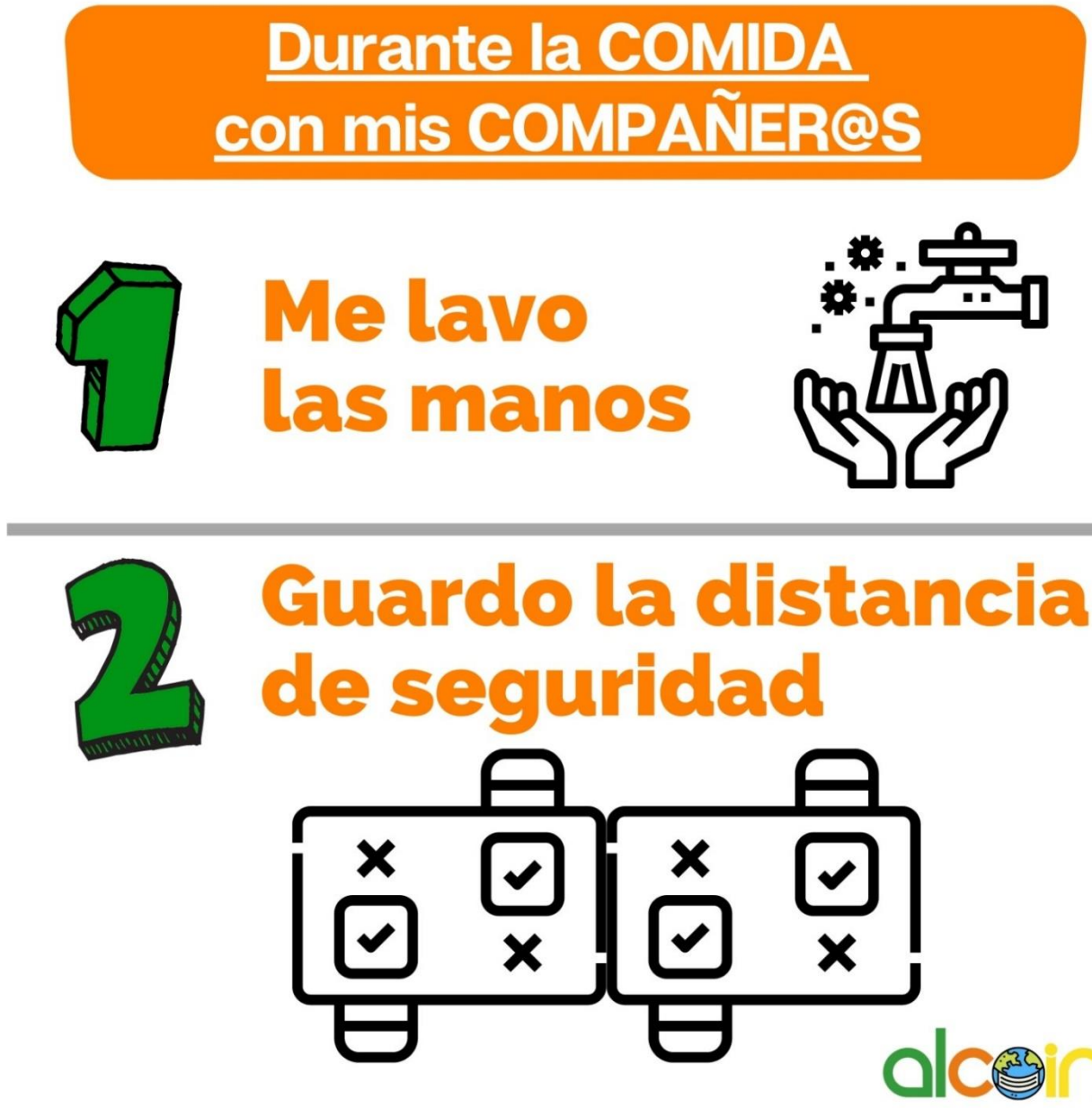


No se debe usar la mascarilla si esta sucia o húmeda.
Para guardar la mascarilla se debe preservar en una bolsa

N º MÁXIMO DE LAVADOS :59
CONFORME A LA UNE-EN -0065:2020, SOBREPASADO EL NÚMERO DE LAVADOS SE DEBE DESECHAR

Se debe desechar en un contenedor provisto de bolsa de plástico y con tapa. Se recomienda usar doble bolsa para preservar el contenido de la primera bolsa en caso de desgarro de la bolsa exterior

alcoin verdejo CATERING


Durante la COMIDA
con mis COMPAÑER@S
1
Me lavo
las manos
2
Guardo la distancia
de seguridad
alcoin

CERTIFICADO DE DESPLZAMIENTO A LOS CENTROS DE TRABAJO

A LA AUTORIDAD COMPETENTE
A QUIEN CORRESPONDA

, con D.N.I , en mi condición de ADMINSTRADOR de las entidades mercantiles **ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES SL** (ALCOIN), con CIF **B82766742** y y domicilio social en la calle Abril, nº 62 de Madrid.

MANIFIESTO

Que la persona portadora del presente documento se le permita acudir a su centro de trabajo en la dirección indicada más abajo, siendo preciso su desplazamiento para efectuar su prestación laboral.

DATOS DE LA EMPRESA/EMPEADOR

ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES SL (CIF: B82766742)
CALLE ABRIL, 62 · 28022 MADRID

DATOS DEL TRABAJADOR

«NOMBRE_COMPLETO»
DNI: «DNI»

DATOS DEL CENTRO DE TRABAJO

«CENTRO»
«dir_centro»
«CP_centro» «poblacion_centro»

SOLICITO, que permita el desplazamiento y circulación del portador de la presente.

DESPLAZAMIENTO AL CENTRO DE TRABAJO

1. Siempre que puedas, prioriza el medio de transporte que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual. Vehículo, bicicleta, andando, …
2. Si te tienes que desplazar en un vehículo evita que viaje más de una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes. Todos los ocupantes deben emplear mascarilla, salvo que sean de tu unidad de convivencia.
3. En los viajes en transporte público guarda la distancia interpersonal siempre que puedas, haz un correcto uso de las mascarillas, evita tocar superficies de forma innecesario e higieniza tus manos con solución hidroalcohólica.