


A continuación, se detallan las medidas preventivas de obligado cumplimiento para tener en cuenta por parte del personal del centro y durante el desarrollo de la actividad, con el fin de minimizar el riesgo de contagio y garantizar la seguridad de nuestro servicio. Este documento va acompañado de un checklist donde se repasan todos los puntos necesarios para la reapertura.

PAUTAS PARA EL PERSONAL

1. ANTES DE ACUDIR AL PUESTO DE TRABAJO

- Si se presentan síntomas de fiebre, tos y/o sensación de falta de aire, dificultad para respirar, etc., **el personal debe quedarse en casa, avisar al responsable directo y al Dpto. de Prevención y llamar a los teléfonos de emergencia habilitados en cada comunidad:**



| | | |
|--|---|---|
| Andalucía - 900 400 061 / 955 545 060 | Castilla y León - 900 222 000 Cataluña - 061 | Islas Baleares - 061 Islas Canarias - 900 11 20 61 |
| Aragón - 976 696 382 | Ceuta - 900 720 692 | La Rioja - 941 29 83 33 |
| Asturias - 900 878 232/ 984 100 400/ 112 marcando 1 | C. de Madrid - 900 102 112 C. Valenciana - 900 300 555 | Melilla - 112 Murcia - 900 12 12 12 |
| Cantabria - 900 612 112 | Extremadura - 112 | Navarra - 948 29 02 90 |
| Castilla La Mancha - 900 122 112 | Galicia - 900 400 116 | País Vasco - 900 20 30 50 |

- Si se ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos) o con una persona afectada por el COVID-19, se lo comunicará a su responsable directo y llamará a los teléfonos de referencia en el cuadro anterior. Durante ese periodo se deberá realizar un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad.
- Se considera como **contacto estrecho** cualquier persona que haya:
 - Proporcionado cuidados a un caso: personal sanitario o sociosanitario que no ha utilizado las medidas de protección adecuadas o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar.
 - Estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros (ej, visitas, reunión) y durante más de 15 minutos.
 - Viajado en un avión, tren u otro medio de transporte terrestre de largo recorrido (siempre que sea posible el acceso a la identificación de los viajeros) en un radio de dos asientos alrededor del caso, así como la tripulación que haya tenido contacto con él.
- En el momento que se detecte un caso sospechoso se iniciarán las actividades de identificación de contactos estrechos. El período a considerar será desde 2 días antes del inicio de síntomas del caso hasta el momento en el que el caso es aislado. Asimismo, se comunicará de inmediato al superior inmediato del Centro de Trabajo.
- Trabajador especialmente sensible**
 - El Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para covid-19, las personas con enfermedad cardiovascular, incluida la hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40). Embarazo y mayores de 60 años.
 - El Servicio sanitario del SPRL deberá evaluar la presencia del personal trabajador especialmente sensible en relación con la infección del Coronavirus SARS-Cov-2, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

2. DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO

- En la medida de lo posible, utilizar las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros.
- Al ir al trabajo andando, en bicicleta o moto no es necesario llevar mascarilla. Se debe guardar la distancia de seguridad al ir por la calle.
- En desplazamientos en coche, extremar las medidas de limpieza del vehículo. Se podrán desplazar dos personas por cada fila siempre y cuando utilicen mascarillas y respeten la máxima distancia posible entre sí.
- En el transporte público de viajeros de ámbito urbano y periurbano, en los que existan plataformas habilitadas para el transporte de viajeros de pie, se procurará que las personas mantengan entre sí la máxima distancia posible, estableciéndose como referencia la ocupación de la mitad de las plazas sentadas disponibles, y de dos viajeros por cada metro cuadrado en la zona habilitada para viajar de pie.

3. ORGANIZACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO

- Se establecerán zonas de entrada y salida al centro de trabajo diferenciadas siempre que sea posible y señalizadas adecuadamente con el fin de evitar cruces de personas.
- Se evitarán sistemas de fichajes por huella dactilar, habilitándose otras vías para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie.
- Se dispondrán a la entrada de los centros y en las salas de espera o recepciones, carteles informativos sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.
- Se informará y formará a los trabajadores sobre los riesgos de contagio y propagación del coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión, y las medidas de prevención y protección adoptadas.
- Se deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por coronavirus para la adaptación de su puesto.
- De acuerdo con la normativa, los clientes y cualquier persona ajena a la empresa deberá entrar a nuestras instalaciones con mascarilla.
- Para la recepción, acogida, atención, etc. de nuevos usuarios de los servicios, se dispondrá de los EPI adecuados y de las medidas de limpieza necesarias.
- Las tareas deben planificarse para que los trabajadores puedan mantener la distancia de seguridad de aproximadamente 2 metros, tanto en la entrada y salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo. En su defecto, el acceso al centro y la salida se deberá realizar con mascarilla quirúrgica.
- Cuando estuviera prevista la ejecución de una determinada tarea por parte de varios trabajadores y no resulte viable mantener la separación de 2 metros entre ellos, ni sea posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo (por ejemplo: realizar la tarea de forma mecanizada o utilizando equipos de trabajo que permitan que los trabajadores estén suficientemente alejados). Cuando no sea posible aplicar ninguna de las opciones señaladas anteriormente, se estudiarán otras alternativas de protección adecuadas (como el uso de equipos de protección personal).
- Hay que verificar que la distancia de seguridad está garantizada en las zonas comunes (comedor, aseos, vestuarios, etc.) y, en cualquier caso, deben evitarse aglomeraciones de personal en estos puntos. Asimismo, en salas de descanso, de encuentro, espacios informales, reuniones, acogida también debe contemplarse esta medida.
- Se usarán barreras físicas cuando sea posible. Se recomienda la instalación de mamparas u otros elementos físicos de fácil limpieza y desinfección.
- Se procurará el uso intransferible de elementos de uso personal como sillas de ruedas, armarios, taquillas, menaje, y, si ello no es posible, se limpiarán adecuadamente todos los elementos entre uso y uso, así como otros elementos de uso común, pomos de puertas, barandillas de escaleras, etc.
- Se favorecerá la atención telefónica o telemática. Se evitarán colas y permanencias prolongadas en espacios cerrados. Se procurará repartir a lo largo del tiempo la atención directa y la prestación de servicios (por ejemplo, de acogida, de entrega de ayudas, servicios de comedor, etc.) cuando sea posible.

- Se evitará, en la medida de lo posible, la rotación de tareas y se favorecerá la estabilidad de los equipos con el fin de reducir al máximo el contacto entre diferentes personas.
- Se reducirá el número de interacciones con personal ajeno a la organización. Asimismo, se tendrá en cuenta a la hora de contabilizarlo como personal existente en el centro y en cuanto al mantenimiento de las distancias de seguridad.
- Se informará a los trabajadores de todos los cambios necesarios.
- El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias concretamente con el requisito de distancias de seguridad.
- Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Ese control de acceso debe garantizar el cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria
- Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.
- Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.

4. EN CASO DE CONTAGIO O SOSPECHA

- El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos y del personal sintomático en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de Salud Pública.

5. HIGIENE PERSONAL Y BUENOS HÁBITOS

- La higiene personal es muy importante, se debe acudir al puesto de trabajo correctamente aseado.
- La uniformidad debe ser de uso exclusivo para el puesto de trabajo y estar limpia a diario. Los trabajadores que usen uniforme deberán cambiarse de ropa en el centro de trabajo tanto a la entrada como a la salida.
- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de infecciones. **Lávate las manos frecuentemente. Mejor una desinfección de manos adecuada que un uso de guantes incorrecto.**
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado.
- Uso obligatorio de mascarillas quirúrgicas que indique el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
- Evita besos, abrazos o estrechar las manos.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso.

Se recuerdan los hábitos prohibidos en cocinas:

- Ropa no exclusiva de trabajo.
- Perfumes/lociones cuyo olor puedan alterar las características de los alimentos.
- Maquillaje: colorete, bases de maquillaje, máscara de pestañas, pestañas postizas, pintalabios, etc.
- Uñas postizas ni ningún otro elemento decorativo susceptible de caer en los alimentos.
- El uso de anillos, pulseras, piercings, pendientes, relojes de muñeca u otros efectos personales.
- El uso de cepillos de uñas y/o pastillas de jabón.
- El uniforme o bayetas para el secado de manos.
- El papel secamanos fuera de los portarrollos.
- Salir a fumar y usar el móvil durante las horas de trabajo.
- Comer y mascar chicle en el puesto de trabajo.
- Probar los alimentos con los dedos o reutilizar el mismo utensilio.

Cuándo lavarse las manos:

- Al inicio de la jornada de trabajo y después de los periodos de descanso.
- Tras el uso de los sanitarios (WC).
- Al cambiar de actividad, al inicio y al final.
- Tras la manipulación de un alimento.
- Tras manipular residuos u otros objetos "sucios".
- Tras estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Después del contacto con alguien que estornuda o tose.
- Cuando se sienta la necesidad, independientemente de las puntualizaciones anteriores.



- El jabón de manos debe ser antiséptico, sin olor y estar autorizado por los Departamentos Técnicos. Identifica los dosificadores con el nombre del producto.
- En el caso de inutilización de los lavamanos, se debe disponer de soluciones hidroalcohólicas autorizadas.



Los puntos de lavado de manos deben:

- Estar disponibles para su uso
- Disponer de agua caliente y fría, y ser de accionamiento no manual.
- Estar dotados de jabón y papel secamanos en los dispensadores.

PAUTAS DURANTE LA ACTIVIDAD

Visitas: todo el personal (incluidas las subcontratas de control de plagas, laboratorio, etc.) que acceda al interior de la instalación debe firmar el registro de visitas que se les facilitará en el centro. Quedan excluidos los proveedores.

1. CONTROL DE PROVEEDORES

Los proveedores han sido comunicados de una serie de pautas que deben cumplir para minimizar el riesgo de contagio y asegurar las condiciones del servicio y suministro. No obstante, en **el centro se deberán reforzar las medidas de control.**

- Deben cumplir los horarios de entrega acordados con el fin de permitir el correcto funcionamiento del centro.
- Siempre que la actividad que desarrollen en nuestros centros lo permita:
 - **Evitar el paso de su personal más allá de las zonas habilitadas** para la entrega de mercancía.
 - **Respetar la distancia interpersonal de dos metros** y en su defecto se utilizará mascarilla quirúrgica.
- En caso de que sea **indispensable el acceso** a nuestras instalaciones, se deben seguir las siguientes indicaciones:
 - Respeto de la distancia interpersonal de dos metros.
 - Uso de mascarilla quirúrgica.
 - Uso de gorro y bata desechables sobre la ropa de trabajo.
 - Lavado de manos con solución hidroalcohólica y uso de guantes desechables.
 - Minimizar la estancia en el centro.
- **Ahora más que nunca, deben respetar las buenas prácticas y controles habituales. Se recuerda que:**
 - Las condiciones de higiene tanto del vehículo como del transportista deben ser las adecuadas.
 - No se depositará la mercancía en contacto directo con el suelo ni en lugares próximos a zonas de almacenamiento de residuos, etc.
 - El material de embalaje (palés, cajas, cestas, etc.) y envases deben estar en correcto estado de limpieza.
 - Se debe retirar el embalaje de la mercancía (palés y su film, cajas de cartón, etc.), en las zonas de recepción, siempre que sea posible.

- Los envases de plástico y las latas pueden limpiarse con agua y jabón, pero no se deben usar desinfectantes, ya que algunos son porosos y permiten el paso de la sustancia, que podría contaminar el alimento.



En las zonas de acceso de personal externo tiene que haber equipos de protección:

- Batas y gorros desechables
- Mascarillas quirúrgicas

2. CONTROL DE PRODUCCIÓN

Es fundamental mantener los controles y medidas preventivas establecidas en el sistema de autocontrol del centro y recogidas en la guía de buenas prácticas. A continuación, se recuerdan las pautas básicas:

- **Almacenamiento:**
 - Los espacios y medios de almacenamiento deben estar en correcto estado de limpieza.
 - Todos los productos almacenados deben estar correctamente protegidos e identificados.
 - Se respetan las temperaturas y condiciones de almacenamiento.
- **Preparación:**
 - Se seguirá la instrucción habitual de **desinfección de frutas y vegetales de consumo en crudo**.
 - La manipulación previa a la elaboración se hará respetando las medidas establecidas en la guía de buenas prácticas.
 - Separa los alimentos crudos de los cocinados. Evita las contaminaciones cruzadas.
- **Elaboración y exposición:**
 - La temperatura mínima de cocinado de los alimentos sigue siendo de **75 °C**.
 - Una vez elaborado, los productos se mantendrán correctamente protegidos y almacenados en caliente y/o frío según corresponda.

3. SERVICIO

- Dotar de **soluciones hidroalcohólicas** en las zonas de acceso a los comedores **a disposición de los usuarios**.
- El servicio debe ser asistido, restringiendo la manipulación **por parte de los usuarios**, de:
 - Pan, yogures, fruta, etc.
 - Menaje: cubertería, vasos, etc.
- Si el servicio es en mesa, no se colocará el menaje con mucha antelación
- No dejar al alcance de los usuarios los utensilios de servicio (pinzas, cucharones, etc.)
- Uso de monodosis para aliños o servir aliñado.
- Se deberá reforzar la comunicación de las medidas de higiene a los usuarios del comedor.



Se recomienda dotar de soluciones hidroalcohólicas al personal de servicio, como medida extraordinaria para reforzar la higiene. **EN NINGÚN CASO ESTA MEDIDA SUSTITUIRÁ AL CORRECTO LAVADO DE MANOS.**

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CENTRO

Antes de la reapertura del centro (en caso de haber permanecido cerrado durante el estado de alarma):

- Se debe realizar una limpieza y desinfección exhaustiva de las instalaciones.
- Se podrán realizar desinfecciones ambientales bajo demanda. Consultad con el Dpto. de Calidad.
- Se deben limpiar a fondo todas las máquinas y equipos que estén conectados al suministro de agua:
 - **Lavavajillas:** limpiar las cortinas, los brazos de lavado y aclarado, eliminar la cal si fuera necesario. Llenar la máquina de agua hasta el nivel normal:
 - Lavavajillas de capota/bajo mostrador: realizar un mínimo de 3 ciclos sin vajilla.
 - Lavavajillas de cinta: dejar funcionar durante 10 minutos sin vajilla.
 - **Grifos y duchas:** dejar correr el agua fría y caliente durante 5 minutos.
 - **Equipos:**
 - Cafetera de zonas de profesores: desinfectar las líneas de entrada e instalar filtros nuevos antes de ponerla en funcionamiento.

- Equipos en contacto con alimentos: limpiar a fondo y desinfectar.



La permanencia del virus en superficies de cobre (4 horas), cartón (24 horas), acero inoxidable (48 horas), y plástico (72 horas) en condiciones experimentales a 21-23 °C y humedad relativa del 65 %.

- Desinfectar a conciencia superficies y suelos/sumideros de cocina. El virus sobrevive varios días en superficies, por lo tanto, tiene que ser una tarea diaria realizada con productos desinfectantes.
- Los cubos de basura, carros u otros útiles que puedan salir al exterior, deben desinfectarse al entrar a cocina (ruedas incluidas).

Durante la actividad:

- Se debe reforzar la limpieza y desinfección de:
 - Superficies de contacto habitual como tiradores y placas de los dispensadores (de jabón, papel y solución hidroalcohólica), pomos y tiradores de puertas y equipos, interruptores, pasamanos, escaleras, carros, etc.
 - Zonas de servicio: mesas, sillas, así como zonas de tránsito.
 - Áreas de descanso, aseos, vestuarios (incluyendo las taquillas del personal), zonas de juego de los usuarios y sus elementos. fuentes de personal, etc.
 - Elementos de oficina: tipo teléfonos, teclados, ratones, etc.
- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones, diariamente y durante cinco minutos.
- Se limpiará el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.
- Filtros de aires acondicionados y rejillas: revisados y limpios.
- Se recomienda el uso individualizado de útiles de limpieza, debiendo desinfectarse tras su uso. Cuando el uso no sea exclusivo de un solo trabajador, se desinfectarán entre usos.
- Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables. Se aconseja la utilización de dispensadores automáticos.
- **Limpieza y desinfección de menaje:**
 - La higienización del menaje debe ser por MEDIOS MECÁNICOS: lavavajillas, túnel de lavado.
 - Se recuerda que el agua de aclarado del equipo debe alcanzar como mínimo 82 °C.
 - Una vez limpio, vajilla y menaje deben almacenarse protegidos de la contaminación ambiental.

Si se sospecha que el agua de aclarado del equipo no alcanza los 82 °C:

- Estudiar la posibilidad de uso de menaje desechable.
- Desinfectar por medios QUÍMICOS el menaje antes de pasar por el equipo de lavado mecánico:
 - Desinfección por inmersión en desinfectante de superficies habitual con lejía
 - Aclarar abundantemente con agua
 - Pasar por el equipo de lavado mecánico a continuación.

- Para la limpieza en general, se deben utilizar los productos habituales del centro.
- Para la desinfección se utilizará el SUMA BAC D10. Su eficacia está avalada por los controles y está **INCLUIDO COMO DESINFECTANTE AUTORIZADO EN EL LISTADO DEL MINISTERIO DE SANIDAD.**

SUMA BAC D10 – ACTIVIDAD VIRUCIDA

| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON PULVERIZADOR | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL |
|---|---|
| 1. Diluir en botella pulverizadora de 750 ml: 20 ml de Suma Bac D10 y el resto agua. | 1. Usar a una concentración de 15 a 40 ml (según problemática) por litro de agua caliente . |
| 2. Realizar un prelavado con detergente manual en caso necesario para retirar la suciedad adherida y aclarar. | 2. Realizar un prelavado con detergente manual en caso necesario para retirar la suciedad adherida y aclarar. |
| 3. Pulverizar el Suma Bac D10 sobre la superficie. | 3. Aplicar la solución sobre la superficie. |

- | | |
|---|---|
| <p>4. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.</p> <p>5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies.</p> <p>6. Dejar secar al aire o secar con papel de un solo uso.</p> | <p>4. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.</p> <p>5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies.</p> <p>6. Dejar secar al aire o con papel de un solo uso.</p> |
|---|---|
- Una botella pulverizadora llena mantendrá sus efectos desinfectantes durante **siete días**. Aclarar y secar la botella antes de rellenar.



Si en algún centro el desinfectante de superficies ES OTRO, se deberán consultar con el Departamento de Calidad su idoneidad antes de su uso.

5. GESTIÓN DE RESIDUOS

- La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos, estornudar, toser o sonarse la nariz, sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.
- En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.

6. MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN TAREA

| TAREA | MEDIDAS PREVENTIVAS |
|--|---|
| Recepción de mercancías | <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica. • Control y limitación de accesos. • Se aplicarán en todo momento. |
| Elaboración comida Limpieza instalaciones sin contacto con usuario. | <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el resto de las personas siempre que sea posible. • Limpieza habitual de las manos. • Utilizar guantes desechables para todas las tareas de limpieza. |
| Servicio | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar mascarilla quirúrgica. • Limitación usuarios por turno. |
| Tareas de limpieza (incluye recogida bandejas o menaje) | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar mascarilla quirúrgica. • Utilización de guantes de limpieza o desechables. |