

PROTOCOLO MANIPULACION DE ALIMENTOS

COESPA dispone de una guía de APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos), aprobada por la consejería de sanidad de la comunidad de Madrid, en la que se desarrollan todos los planes de higiene y seguridad alimentaria implementados por la empresa, y a la que hemos anexo:

SITUACIÓN EXTRAORDINARIA PANDEMIA COVID 19

COVID-19 COMEDORES ESCOLARES

El Ministerio de Sanidad y la Comunidad de Madrid han establecido las medidas organizativas y de prevención higiénico-sanitaria que han de aplicar los centros docentes de la Comunidad de Madrid en el inicio y el desarrollo del curso 2020-2021, en función de las posibles contingencias que puedan producirse en el contexto de crisis sanitaria provocada por la COVID-19. Se prevén, en función de la evolución de la crisis sanitaria por COVID-19, cuatro posibles escenarios, a partir de los cuales la Consejería de Educación y Juventud ha elaborado los planes de contingencia que corresponden a cada uno de ellos. En el presente documento se presentan las medidas para los comedores escolares en el escenario actual en el que nos encontramos para el inicio del curso escolar 2020-2021, el escenario I.

¿CÓMO PROCEDER?

En el caso del servicio de comedor y cocina basándonos en las indicaciones de la Comunidad de Madrid se procederá de la manera siguiente:

1. FORMACIÓN

Todos los trabajadores deben estar formados en relación a las nuevas medidas adoptadas por el gobierno:

- Entrega de normas de trabajo a los trabajadores con las medidas excepcionales ante esta situación extraordinaria. Estas normas se devolverán firmadas por el trabajador y se archivarán con el resto de documentación.
- En el caso de que se vayan dictando normas distintas según la evolución de la situación, se irán facilitando a los trabajadores para su conocimiento.
- Posibilidad de formación presencial/on-line a los trabajadores a través de la consultora alimentaria para explicar las medidas y solucionar dudas.
- Cartelería con la información disponible para los trabajadores en todo momento.

Documentos:

- ✓ Normas de trabajo COVID-19
- ✓ Medidas comedores escolares
- ✓ Cartelería con las instrucciones de trabajo



NORMAS DE TRABAJO COVID-19 Y CARTELERÍA

CONTROL DE ACCESO:

- ✓ Los trabajadores deben respetar las medidas sociales limitadas a la fase en la que nos encontremos.
- ✓ Evitar aglomeraciones en zonas de acceso y vestuarios.
- ✓ Si un trabajador ha tenido contacto físico con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria.
- ✓ Si el trabajador tiene o ha tenido síntomas recientemente (tos, fiebre, dolor de cabeza o dificultad para respirar) deberá consultar con su médico/a de atención primaria para descartar la COVID-19.
- ✓ El personal dispondrá de equipos de protección individual en función de su riesgo.

HIGIENE PERSONAL:

- ✓ Se realizará una higiene de manos a la entrada y salida, después de una ausencia y siempre que la actividad de manipulación de alimentos lo requiera, siguiendo el protocolo (agua caliente, jabón y/o soluciones hidroalcohólicas).
- ✓ No puede faltar jabón, papel de un solo uso y gel hidroalcohólico.
- ✓ Evitar tocarse la nariz, los ojos y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.
- ✓ Cubrirse la boca y nariz a la hora de estornudar o toser con el codo o con un pañuelo desechable. Posteriormente proceder al lavado de manos.
- ✓ Los pañuelos desechables utilizados para eliminar secreciones respiratorias y deben ser tirados tras su uso a una papelera con bolsa y, a poder ser, con tapa y pedal.
- ✓ Higiene diaria del personal
- ✓ Uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de efectos personales como anillos, pulseras o relojes.
- ✓ Utilización de mascarilla protectora por todo el personal. Es importante al quitarse la mascarilla hacerlo por la parte de atrás (NO tocar la parte delantera). Posteriormente proceder a lavarse las manos. Los trabajadores dispondrán de vestimenta de uso exclusivo al entrar a las instalaciones
- ✓ Desechar la mascarilla tras el servicio de comida (a no ser que sea reutilizable). En el caso de mascarillas higiénicas reutilizables, estas deben ser cambiadas cada 4 horas, y lavadas a diario con un desinfectante.
- ✓ El uso de guantes no es recomendable de forma general, pero sí en las tareas de limpieza.
- ✓ Guardar la ropa de trabajo en taquillas, siempre que sea posible, separadas de la ropa de calle.
- ✓ No se podrá salir de las instalaciones con la ropa de trabajo, bajo ningún concepto, aunque se trate de una ausencia corta.
- ✓ Lavar los uniformes diariamente en un programa que dure como mínimo 30 min a 60-90°C con detergente desinfectante.



LIMPIEZA:

- 1.1 Instalaciones en correcto estado de limpieza. Cumplir el protocolo de limpieza específico ante la nueva situación. (Ver procedimiento limpieza y desinfección COVID-19)
- 1.2 Aumentar las frecuencias de limpieza y desinfección de equipos, y utensilios de trabajo sobre todo los compartidos, lugares de elevada concurrencia (vestuarios...) y superficies críticas por el elevado tránsito (pomos, puertas...).
- 1.3 Todas las superficies deben ser desinfectadas, independientemente de que estén en contacto con alimentos o no.
- 1.4 Comprobar las fichas técnicas de los productos de limpieza para asegurarnos que utilizamos los productos adecuados y seguir las indicaciones de dosificación del producto desinfectante.
- 1.5 Todas las limpiezas, incluidas las extraordinarias, deben quedar registradas.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

- ✓ Mantener distancia mínima interpersonal de 1,5 m
- ✓ Evitar en la medida de lo posible el contacto entre el personal de diferentes turnos.
- ✓ Dejar los efectos personales en las taquillas. Aquellos que no sea posible (gafas...) deberán ser desinfectados varias veces a lo largo de la jornada laboral.
- ✓ La recepción de mercancía se realizará sin contacto directo entre el proveedor y el personal de la empresa. Se evitará almacenar productos con los embalajes exteriores, los que no puedan ser retirados serán desinfectados. Ver IT de recepción de mercancía.
- ✓ Mantener la mercancía recibida antes de que entre a las instalaciones en una zona designada para evitar posibles contaminaciones. Antes y después se deberá realizar una limpieza y desinfección de dicha zona.
- ✓ Controlar la entrada de personal ajeno a las instalaciones La atención al personal externo en las instalaciones se realizará evitando el contacto con el mismo. En estos casos el personal deberá usar mascarilla.
- ✓ Ventilación al menos diariamente de las distintas zonas. (En el caso de que haya varios turnos de comida, se debe ventilar al final de cada uno de ellos).
- ✓ Evitar el saludo con contacto físico entre trabajadores y con clientes/personas externas.
- ✓ Seguir las instrucciones de trabajo en cuanto a las medidas específicas. Ver resumen medidas comedores escolares.



MEDIDAS PREVENTIVAS COMEDORES ESCOLARES



ORGANIZACIÓN

- ❖ La asistencia al recinto del comedor escolar se organizará respetando los grupos de convivencia estable.
- ❖ La distancia en el recinto del comedor escolar entre distintos grupos de convivencia será de 1,5 metros.
- ❖ Los alumnos de secundaria deberán respetar la distancia de 1,5 metros entre alumnos.
- ❖ Los alumnos de segundo ciclo infantil podrán recibir el servicio de alimentación en su propia aula.
- ❖ Se establecerán puestos fijos para todo el curso escolar.

LIMPIEZA

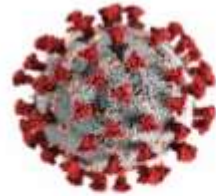
- ❖ Los utensilios de comida (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por el alumnado y personal del centro y menaje de cocina, deben ser lavados en el lavavajillas.
- ❖ Limpieza y ventilación (min 5 minutos) después de cada turno de comedor: Limpieza de mesas y sillas que se hayan utilizado, mesas contiguas a las usadas y mesas de paso + suelo + superficies de contacto (pomos, pasamanos, mesas de apoyo,...)

BUENAS PRÁCTICAS

- ❖ Las mesas no se deberán colocar con antelación.
- ❖ Eliminar cualquier sistema de autoservicio
- ❖ Se retirarán servilleteros, saleros, botellas de aceite y vinagre de uso común, se sustituirán por monodosis, facilitados en el momento.
- ❖ No se dejará a los alumnos servirse el agua de las jarras, lo realizará el auxiliar del comedor ayudándose de una servilleta.
- ❖ Manteles y servilletas desechables. Se colocarán en el momento del servicio y se retirarán tras su uso a un cubo de basura con bolsa y tapa. Lavado de manos posterior.
- ❖ Retirar elementos superfluos de difícil limpieza y desinfección (decoración).
- ❖ Restringir el acceso al personal no esencial.
- ❖ Los alumnos deberán desinfectarse las manos a la entrada y la salida del comedor.
- ❖ El personal de cocina y comedor debe respetar las normas de higiene.



IT. INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DOSIFICACIÓN LEJÍA COVID-19	ASP ASEPSIA
	Rev: 1-2020

DOSIFICACIÓN LEJÍA SEGÚN INDICACIONES MINISTERIO DE SANIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> - Concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 35-50gr/L - Ver etiquetado de producto 	
<p>¿Cómo preparar la dilución 1:50?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confirmar que la lejía tiene una concentración de entre 35 y 50 gr/litro (ver etiqueta) <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cómo preparar la lejía al 1:50? - Coger 20 ml de lejía. - Echarlo dentro de una botella de 1 litro. - Rellenar la botella con agua del grifo hasta completar. - Cerrar y darle la vuelta varias veces para mezclar. 	
	
<p>Atención: Preparar la mezcla el mismo día de su uso, pierde eficacia en unas horas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda utilizar jeringuilla o vaso medidor. 	
<p>¿Procedimiento?</p> <ul style="list-style-type: none"> - LIMPIEZA: Eliminar la suciedad grosera, aplicar detergente. - DESINFECCIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la mezcla recién preparada. • Aplicarlo sobre la superficie, equipo o utensilio a desinfectar. • Moje la bayeta en esta disolución para limpiar y desinfectar las superficies. • Limpie la bayeta con agua del grifo tras cada uso y vuelva a impregnarla con esta disolución de lejía • Aclarar con agua • Secar con papel de un solo uso y desecharlo 	

Técnica para una correcta higiene de manos

Con agua y jabón:
40-60 segundos

1



Con solución alcohólica:
20-30 segundos

1



2



Palma contra palma.

3



Palma de la mano izquierda sobre el dorso de la mano derecha con los dedos entrelazados y viceversa.

4



Palma contra palma con los dedos entrelazados.

5



Dorso de los dedos contra la palma opuesta con los dedos recogidos.

6



Fricción en rotación del pulgar derecho dentro de la palma de la mano izquierda y viceversa.

7



Fricción en rotación con movimientos de vaivén. Los dedos juntos de la mano derecha sobre la palma de la mano izquierda y viceversa.

8



Aclarar y secar con toalla de un sólo uso

Sírvase de la toalla para cerrar el grifo



8

Dejar secar al aire



Recuerda

No dejes de hacer lo que está en tus manos

RECOMENDACIONES SOBRE EL USO DE GUANTES

"Lavarse las manos es una barrera más eficaz contra las infecciones que usar guantes desechables"

"El uso de guantes puede crear una falsa sensación de seguridad, cuya consecuencia podría ser que el personal se lave las manos con menos frecuencia de la deseada"

"Durante la elaboración de comidas, es preferible el lavado frecuente de manos, al uso de guantes, principalmente durante el cocinado. Podría ser incluso peligroso para el trabajador"

✓ Utilizar guantes durante mucho tiempo hace que se ensucien y puedan contaminarse.



✓ Te puedes infectar si te tocas la cara con unos guantes que estén contaminados.



✓ Quitarse los guantes sin contaminarse las manos no es sencillo, requiere de una técnica específica. Se recomienda el lavado de manos después de su uso.



Para ciertas tareas pueden utilizarse guantes, pero teniendo en cuenta lo siguiente:

1. Nunca utilizar guantes de látex
2. Sustituirse a menudo
3. Lavarse las manos después de quitarse los guantes
4. Antes de ponerse un nuevo par, lavarse las manos
5. Cambiarse los guantes después de toda actividad NO relacionada con la manipulación
6. Evitar tocarse la cara con los guantes

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19

Ante la actual situación de alerta sanitaria originada por la pandemia del COVID19, se deben reforzar los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y superficies de trabajo. Se debe prestar atención a la limpieza de los espacios comunes, superficies susceptibles de contaminarse por el tránsito de personas al cabo del día, utensilios y especialmente aquellos que son compartidos por varias personas y material y materias primas recibidas del exterior.

Es importante saber que estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes. Se debe tener en cuenta que las diluciones se deben preparar en el momento de la aplicación para que no pierdan su efecto desinfectante.

Los desinfectantes empleados pueden ser los siguientes:

PRODUCTO	CONCENTRACIÓN
Desinfectante a base de cloro (ejemplo lejía)	concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 35-50 gr/L Para calcular dosificación ver etiquetado de producto
Etanol	62-71%
Peróxido de Hidrógeno	0,5%
Cualquier otro virucida autorizado por el Ministerio	Según ficha técnica y de seguridad

Fuente: Guía de Buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19

DESCRIPCIÓN:

PASO 1: desmontar aquellos equipos que fueran necesarios

PASO 2: eliminar la suciedad grosera con agua y detergente en el caso de que la hubiera.

PASO 3: preparar la solución de agua caliente y desinfectante según instrucciones descritas en el etiquetado, según concentraciones descritas por el Ministerio de Sanidad y según instrucción de trabajo dosificación lejía

PASO 4: aplicarlo

PASO 5: aclarar con agua.

PASO 6: secar con toallas de papel desechable

PASO 7: volver a montar aquellos equipos que proceda

RESPONSABLE: personal específico de L+D y/o manipuladores

FRECUENCIA: ver cuadro

PRODUCTOS:

- Detergente (paso 2)
- Desinfectante (paso 3 y 4)

Instrucción de L+D utensilios de limpieza

- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos sumergiéndolo en agua con lejía según dosificación del fabricante en el etiquetado, dejarlo unos minutos y aclarar posteriormente.
- Cambiarlas periódicamente.
- Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.
- Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

A continuación, se muestra un plan de limpieza complementario al ya implantado en el plan 3 de limpieza y desinfección del manual APPCC y aplicable hasta que se levante la presente alerta sanitaria.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID 19 – COMEDORES ESCOLARES

Instalaciones / Equipos	Frecuencia de Realización**	Descripción del método empleado en la limpieza/desinfección	Producto	Responsables
Superficies en contacto con alimentos	Después de cada uso	Instrucción de L+D superficies en contacto con alimentos del plan de limpieza y desinfección del manual APPCC. NO SE MODIFICA	Desinfectante alimentario	Manipuladores / personal de limpieza
Superficies NO en contacto con alimentos	Diaria	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante	
Superficies susceptibles de contaminarse por el tránsito de personas (puertas, sistema de registro de fichaje*, botones de ascensores, pasamanos, pomos y tiradores, ...)	Después de cada turno de trabajo	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante	
Zonas comunes o de elevado tránsito (vestuario y aseo personal, cocina,)	Después de cada turno de trabajo Diaria	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19 + Ventilación (mínimo 5 min)	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante	
Almacenes (superficies y suelos)	Después de cada recepción o Diario dejando inmovilizada la mercancía recepcionada hasta que sea desinfectada	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante	
Utensilios	Varias veces a lo largo de cada turno de trabajo A ser posible utilizarlo una sola persona, si es así frecuencia después de cada turno	Siempre que sea posible Lavavajillas en ciclos de lavado que alcancen los 82°C Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19	Detergente + Desinfectante	

Comedor (mesas, sillas y suelo)	Después de cada turno de comedor***	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19 + Ventilación (mínimo 5 minutos)	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante
Menaje manipulado por alumnos (incluido el no utilizado pero que ha podido entrar en contacto con ellos)	Después de cada uso	Lavado a máquina en ciclos de lavado que alcancen los 82°C	Detergente máquina
Textil (manteles, servilletas)	Uso de mantelería desechable	--	--
Papeleras	Diariamente	Instrucción de L+D de zonas de riesgo COVID-19	Detergente (si fuera necesario) + Desinfectante

* El ministerio recomienda suspender el fichaje con huella dactilar sustituyéndolo por cualquier otro sistema

**Estas frecuencias son mínimas

***Nos referimos a cambio de turno de comedor al cambio de usuarios asistentes al mismo