

	PRERREQUISITOS DE HIGIENE	PR.ax II Edición: Septiembre 2020 Revisión: 01 Página 1 de 9
	<b>ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID</b>	

Revisión	Fecha	Modificaciones
0	Julio 2020	Edición inicial
1	Septiembre 2020	Se añade la indicación del numero de usos de las mascarillas y se especifica la vigilancia de la temperatura antes de acudir al centro de trabajo.

	PRERREQUISITOS DE HIGIENE	PR.ax II Edición: Septiembre 2020 Revisión: 01 Página 2 de 9
	<b>ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID</b>	

### Objeto y alcance

Tras la pandemia surgida en 2019 a consecuencia del virus SARS-CoV-2 (COVID-19) y el estado actual mundial mantenido de esta resulta necesario aplicar medidas de prevención frente a la trasmisión del virus hasta que este se encuentre bajo control o con una solución medica adecuada que pueda contener su peligrosidad.

El presente plan abarca a trabajadores de Contalabor que ejerzan su actividad en las cocinas de los centros: jefe de cocina, auxiliares, supervisores, responsable de calidad, y cualquier otra persona que necesite entrar en las dependencias de cocina.

El presente plan define, sin perjuicio de la legislación vigente ni del sistema de autocontrol de la empresa basado en el APPCC previamente implantado, las directrices y recomendaciones definidas por los organismos oficiales OMS, Ministerio de Sanidad y Conselleria de Sanitat Publica de la GVA, para minimizar los riesgos de contagio entre trabajadores y en los productos alimentarios del virus SARS-CoV-2

### Bibliografía consultada

- 1- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. FAO-OMS
- 2- Información Científico-Técnica Enfermedad por coronavirus COVID-19. Actualización 3-7-2020- Ministerio de sanidad.
- 3- Documento técnico medidas higienicas para la prevención de contagios del COVID-19. Ver 6/4/2020. Ministerio de Sanidad.
- 4- Listado productos virucidas autorizados en España. Ministerio de sanidad
- 5- Recomendaciones sobre el uso de mascarillas en la comunidad en el contexto del COVID-19 . 10 de junio de 2020
- 6- Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
- 7- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-cov-2. Servicios de restauración Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)
- 8- Plan de contingencia y Continuidad en el trabajo en la nueva normalidad. Sector Hostelería y Restauración. GVA.
- 9- Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

**ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID****Consideraciones previas**

COVID-19 es un virus que ha puesto una amenaza sin precedentes en el mundo entero, es por ello que desde diversas organizaciones como OMS, Ministerio de sanidad española, Conselleria de sanitat de la GVA se han definido diferentes orientaciones y recomendaciones para gestionar la forma adecuada de organizar y actuar en las empresas frente a esta amenaza y establecer, en nuestro caso, un aprovisionamiento, elaboración y servicio seguros de alimentos.

El presente anexo se desarrolla bajo las directrices definidas en la bibliografía descrita en el apartado anterior y bajo los requisitos aplicables en centros escolares definidos por la Conselleria de Educación de la Generalitat Valenciana.

Al tratarse de actuaciones para la protección de los trabajadores y del producto elaborado es necesario indicar que el anexo esta definido y desarrollado por la técnico de calidad y técnico superior en prevención de riesgos laborales.

Las características principales del COVID-19 a tener en cuenta en la actividad de elaboración de comidas son:

- 1- COVID-19 es un virus que necesita células vivas para replicarse con lo que en los alimentos no aumenta en número.
- 2- Según indicaciones de la OMS, EFSA y estudios realizados hasta el momento es muy poco probable que COVID-19 se transmita a través de los alimentos o sus envases (la persistencia de covid en plásticos es de 3-4 días, mientras que en papel es de entre 3- 24 horas, sobre superficies de acero se define una resistencia hasta 4 días, en tejidos 2 días).
- 3- Covid-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite a través del contacto persona-persona o por las gotículas expulsadas al toser cuando entran en contacto con la nariz, boca o ojos de otra persona. Puede haber contagio al tocar superficies contaminadas con gotas y llevarse la mano a boca, ojos o nariz posteriormente.
- 4- Lavarse las manos es una barrera mas eficaz que el uso de guantes (OMS). En el caso de usarlos se debe definir pautas concretas para su correcto uso. Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento al lavado de manos pero no como sustituto.
- 5- El distanciamiento interpersonal es una medida clave, mínimo debe mantenerse 1 metro (OMS) y en los casos que no se pueda mantener utilizar EPIs como mascarillas, redecillas de pelo, guantes (en producto listo para consumo), uniformes limpios y botas antideslizantes.
- 6- Métodos de desinfección eficaces: Lejía al 0,05% o etanol 70º y 5 minutos de actuación en los dos casos.
- 7- Métodos de cocción con reducción de 1000 unidades: a 56ºC-10 minutos a 70ºC-1 minuto. Sobre superficies 65ºC durante 7,5 minutos (IRTA)

## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

<b>Medidas Prevención Covid-19</b>	<b>HIGIENE PERSONAL</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Mantener la distancia de seguridad con cualquier persona y en cualquier situación de 1,5 m como mínimo, incluidos vestuarios y zonas de descanso y aun llevando la mascarilla.</li> <li>2- Uso de Mascarilla en todo momento (excepto en el momento de cocción que puede bajarse, no quitarse)</li> <li>3- Mantener las buenas prácticas de manipulación e intensificar el lavado de manos (agua y jabón mínimo 60 segundos) tras tocar envases, superficies de uso común (acceso a vestuarios/baños, puerta comedor/almacén, cámaras...)</li> <li>4- Se tendrán dos bolsas para el uniforme, una para introducir el uniforme limpio y llevarlo al centro y otra para devolver el uniforme sucio a casa, de esta forma evitaremos contaminar el uniforme limpio reutilizando la misma bolsa. El Lavado de uniforme y de mascarilla se realiza a diario a 60°C con detergente. La mascarilla se usara según el numero máximo de usos definido por el proveedor de mascarillas (50 usos)</li> <li>5- Etiqueta de higiene respiratoria: tapar con papel las secreciones de tos o estornudos, eliminar el papel en un contenedor con bolsa y pedal y limpiarse las manos posteriormente.</li> <li>6- Organizar las tareas entre el personal para definir zonas de trabajo y superficies donde trabajar (se debe evitar los contactos largos entre trabajadores para minimizar la posibilidad de contagio)</li> </ol>
	<b>USO DE GUANTES</b>	<p>Los guantes son un foco de contaminación ya que el guante si se contamina el virus puede permanecer en el durante 4 días.</p> <p>Se limita el uso de guantes a su uso puntual tras daños en la piel o heridas, y para las tareas de limpieza al finalizar la jornada y limpieza de superficies conflictivas durante la jornada, en el resto de momentos queda totalmente prohibido. El uso de guantes debe ser siempre de nitrilo, nunca de latex (puede generar alergias).</p>
	<b>ÚTILES</b>	<p>Los útiles (cuchillos, cucharas, cucharones, bolígrafos...) deben utilizarse por una sola persona.</p> <p>Se debe evitar el uso compartido de útiles.</p> <p>En caso de necesidad de compartir útiles, limpiar y desinfectar tras su uso.</p>

## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

### INSTALACIÓN

- 1- DESINFECTANTES a utilizar: DESINBAC DS (puro), LEJÍA al 0,1% (20mL de lejía+980mL de agua) o ALCOHOL al 70%. La máquina Lavavajillas también es un método adecuado para la desinfección.
- 2- Mantener puertas y ventanas abiertas siempre que se pueda y como mucho airear cada 2 horas, para que la aireación no sea un problema para los alimentos, vigilar el estado de mosquiteras y barreras e informar en caso de rotura.
- 3- Tras manipulación de alguien externo como transportistas, personal Contalabor no de cocina, etc y ante cualquier duda desinfectar e insistir en pomos, puertas, mesas de apoyo, bolígrafos...
- 4- Mantener las campanas extractoras encendidas el mayor tiempo posible. La limpieza de filtros se realiza como es habitual y finalizando con pulverización de agua con legía
- 5- Realizar al final del día la limpieza y desinfección habituales definidas en el plan de limpieza

### RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- 1- Si la instalación lo permite, definir una zona a la entrada de la zona de la cocina para que el transportista deje el pedido y no entre a los almacenes ni cocina. Habilitar en dicha zona carro o cualquier elemento limpio que evite la colocación de materias primas directamente sobre el suelo (excepto productos limpieza).
- 2- Para firmar el albarán utilizar un boli propio de uso personal (no del transportista), evitar tocar en demasía los albaranes.
- 3- Tras finalizar lavar las manos con agua y jabón 1 minuto.

Desde Contalabor hemos solicitado y revisado los protocolos de nuestros proveedores con lo que el suministro de alimentos es seguro, a pesar de ello en los contactos con el repartidor siempre hay que mantener las distancias y evitar que entren en la cocina o que toquen superficies. En tal caso se desinfecta las zonas manipuladas como pomos de puertas, mesas, bolígrafos, etc...

### MESA CALIENTE Y COCCIÓN

La cocción superior a 70°C- 1 minuto elimina una carga vírica de 1000 unidades.  
Mantener los alimentos en la mesa caliente por encima de los 70°C.

## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

	ELIMINACIÓN DE ENVASES	<p>APLICA a todos los productos que se utilicen para productos en fresco, sin cocción (ingredientes de ensalada, frutos secos, colines, nachos...). La eliminación de envases se realiza antes de su utilización en cocina para la preparación del plato, no en recepción.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Preparar la zona de desembalado con contenedor de plásticos y en el almacén o en una zona alejada de punto de cocción o de manipulación de otros alimentos.</li> <li>2- Desembalar los alimentos (envueltos en plástico o en bote) de forma que no entre en contacto alimento y el envase O bien desinfectar el envase</li> <li>3- Eliminar la basura preparada en la zona para envases ligeros o de plástico.</li> <li>4- Tras eliminar los envases, antes de iniciar la manipulación de los alimentos, se debe lavar las manos con agua y jabón durante 1 minuto.</li> <li>5- En caso de ensaladas o frutas, aplicar la desinfección habitual (1,8 mL de lejía por cada litro de agua, 10 minutos y enjuagar)</li> </ol>
<b>Medidas Trabajadores</b>	SERVICIO DE COMIDAS	<p>Utilizar una cuchara/cucharon/pinzas para cada alimento, plato o acompañamiento, utilizada por una sola persona.</p> <p>Tener preparados varios limpios y una cubeta donde dejar los sucios durante el servicio.</p>
	SINTOMATOLOGÍA	<p>Ante la siguiente sintomatología el trabajador debe avisar a la empresa para conocer el protocolo a seguir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiebre superior a 37,5°C</li> <li>- Tos de cualquier tipo</li> <li>- Disnea (falta de aire) o Dificultad para respirar</li> <li>- Dificultad para andar o hablar</li> <li>- Cansancio</li> <li>- Pérdida de olfato o del gusto total</li> <li>- Diarrea o vómitos</li> </ul> <p>Todos los trabajadores de Contalabor SL deben vigilar su temperatura corporal antes de acudir a su centro de trabajo.</p>
	INFORMACIÓN	<p>En las entradas a cocina se colocarán carteles recordando el protocolo para acceder a ellas, aunque el acceso se mantiene restringido y solo se puede acceder a las cocinas en los casos realmente necesarios, siguiendo las siguientes normas</p>

## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

<b>Medidas</b> <b>Acceso</b> <b>Cocina</b>	<b>TRABAJADORES</b> <b>CONTALABOR</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Colocarse mascarilla homologada.</li> <li>2- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes de manipular nada</li> <li>3- Mantener distancia de seguridad de 1,5m</li> <li>4- Evitar zonas donde se está elaborando la comida</li> </ol>
	<b>TRANSPORTISTAS</b>  Y <b>PROVEEDORES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de realizar la descarga los transportistas deben desinfectarse las manos con gel hidroalcohólico propio (en caso de no llevar el transportista se deja el de cocina, en sus protocolos lo llevan todos en camión).</li> <li>2. En todo momento se debe mantener la distancia de seguridad de mínimo 1,5 m.</li> <li>3. La recepción de materias primas se realiza lo más alejado de la zona de manipulado y evitando en todo momento que el transportista entre a las instalaciones, manteniendo las instrucciones de higiene en recepción ya implantadas (el género no entra en contacto con el suelo, no se recepciona a la intemperie...) Utilizar carro para la recepción del género</li> <li>4. El control en recepción se realiza con el cuño y boli previa desinfección.</li> </ol>
	<b>PERSONAL</b>  DEL  CENTRO	<p>Ninguna persona del centro tiene acceso libre a la instalación de la cocina. En caso necesario bien por tareas de mantenimiento o bien por necesidad (coordinador, gobernanta...) todo el personal que acceda debe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Colocarse mascarilla homologada.</li> <li>2- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes de manipular o tocar superficies</li> <li>3- Mantener distancia de seguridad de 1,5m</li> <li>4- Seguir las instrucciones del personal de cocina en cuanto a zona donde mantenerse, limpieza de manos...</li> <li>5- Traer sus propias herramientas o útiles (bolígrafos por ejemplo). Si fuera necesario hacer un préstamo del útil y tras su uso el usuario se desinfecta.</li> </ol>

## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

<b>Medidas en comedor</b>	<b>ORGANIZACIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Siempre que se pueda utilizar diferentes puertas para la entrada y salida del comedor, con flechas marcadas con los sentidos.</li> <li>2- Limpiar y desinfectar tras cada turno: mesas, sillas, pomos, puertas y pilas de lavado de manos</li> <li>3- Siempre que se pueda mantener las ventanas abiertas</li> <li>4- Los monitores deben llevar mascarilla en todo momento</li> </ol>
<b>Medidas correctoras</b>	<b>PLAN CONTINGENCIA COVID</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Un trabajador de cocina empieza a presentar síntomas COVID-19</li> <li>2- Se llama a supervisor para su conocimiento y a la responsable de recursos humanos de la empresa para recibir indicaciones y se inicia el plan de contingencia</li> <li>3- El trabajador recoge sus pertenencias, se le entrega pañuelos de un solo uso y una bolsa de plástico donde depositar los pañuelos, y sale del centro educativo evitando tocar superficies u otras personas con las manos. En caso de tocar alguna superficie se desinfecta lo antes posible.</li> <li>4- El trabajador llama al 112 o teléfono especial COVID de la C Valenciana 900300555 o visitar la web <a href="http://www.coronavirus.san.gva.es">www.coronavirus.san.gva.es</a></li> <li>5- Limpiar y desinfectar zonas de uso común como vestuarios, puertas, pomos y cualquier otro elemento que pueda haber manipulado como manetas de cámaras, puerta horno...</li> <li>6- Valorar posible contaminación de la comida si ha estado en contacto con esta tras la cocción o desinfección o preparando platos fríos. Los productos mantenidos por encima de 70°C mas de 10 minutos son productos sin riesgo. Aquellas preparaciones que puedan someterse a una segunda cocción se llevaran a ebullición durante 10 minutos. El resto de comidas se desecharán.</li> <li>7- El supervisor avisa al centro educativo del incidente.</li> </ol> <p>En caso de observar una posible contaminación de la comida se retira rápidamente y se elaboren alimentos nuevos.</p>



## ANEXO MEDIDAS ESPECIALES COVID

	<b>CONTACTOS CERCANOS</b>	<p>Se considera contacto cercano según la OMS aquellos trabajadores que trabajen en el mismo turno que un caso confirmado, convivientes o aquellos que realicen las tareas de limpieza de superficies de un caso confirmado sin equipo de protección. Todos ellos deberán (RECOMENDABLE) guardar una cuarentena preventiva de 14 días.</p> <p>Contacto estrecho con caso posible, probable o confirmado de COVID-19. Se retirará a la persona trabajadora de la actividad laboral y realizará cuarentena domiciliaria durante 14 días con vigilancia activa de los síntomas. Se valorará la realización a los 7 días de un test diagnóstico por PCR. En caso de que la PCR sea negativa podrá reincorporarse a la actividad profesional. Se extremarán las medidas de higiene personal.</p>
	<b>REINCORPORACIÓN AL TRABAJO</b>	<p>Tras la desaparición de síntomas Y resultado negativo en 2 pruebas de PCR en 24 horas, el trabajador puede reincorporarse al centro de trabajo.</p> <p>En el caso de no disponer de pruebas PCR se incorpora un caso positivo tras 14 días sin sintomatología.</p>
<b>Otros documentos</b>		<p>Instrucciones COVID19 trabajadores (sobre cómo evitar la propagación y donde acudir, mascarilla y guantes si)</p> <p>Registro de entrega de información COVID</p> <p>Cartelería acceso a cocina proveedores</p> <p>Cartelería acceso Cocina desde el centro</p>