

ANEXO
MEDIDAS ACTUACIÓN Y
CONTIGENCIA
EN COMEDOR ESCOLAR
FRENTE AL COVID-19

ARAMARK

INDICE

A. OBJETIVO	4
B. ALCANCE.....	4
C. FUNDAMENTOS GENERALES.....	4
C.1. GESTION DE LA CRISIS.....	4
C.2. GESTIÓN DEL RIESGO POR PANDEMIA COVID-19	5
C.3. ESCENARIOS DE EXPOSICIÓN AL COVID-19.....	6
C.3.1 Exposición del riesgo para las personas:.....	6
C.3.2 Escenarios de riesgo laboral según exposición:.....	7
D. DESARROLLO.....	9
D.1 COMUNICACIÓN CON EL PERSONAL	9
D.2. INFORMACIÓN - FORMACIÓN	10
D.3. MEDIDAS ORGANIZATIVAS	11
D.4. INSTALACIONES, EQUIPOS Y AYUDAS TÉCNICAS.....	15
D.5. DOTACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	17
D.5.1 Equipos de protección individual:	17
D.5.2 Equipos de protección higiénica:	18
D.6. CONTROLES DE SALUD	21
D.6.1 Determinación de Personal Sensible:.....	21
D.6.2 Actuación en caso de un persona con síntomas compatibles con Covid 19	22
D.6.3 Contacto Estrecho Laboral:.....	23
D.6.4 Coordinación con la autoridades sanitarias y pruebas de diagnostico.....	24
D.6.5 Toma y control de temperatura del personal:	25
D.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	26
D.7.1 Productos desinfectantes homologados:	26
D.7.2 Desinfección mediante equipos de lavado:	27
D.7.3 Plan de limpieza específico frente a Covid-19:	28
D.7.4 Limpieza y desinfección previa a la apertura:.....	28
D.7.5 Limpieza y desinfección de Comedor y otros espacios utilizados para dar el servicio.	29
D.8. GRUPO ESTABLE DE CONVIVENCIA (GEC) / GRUPO DE COMEDOR (GC)	30
D.9. ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DE COMEDOR Y OTROS	31
D.9.1 Control del aforo:.....	31
D.9.2 Determinación de la entradas, salidas y recorridos:	31
D.9.3 Control de entrada y salida:.....	32
D.9.4 Uso de otras ubicaciones para comedor:	33
D.9.5 Servicio:	34
D.10. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y TRATAMIENTO DEL PRODUCTO	36
D.11. MEDIDAS A TOMAR CON PERSONAL AJENO.....	36
D.11.1 Proveedores:.....	36
D.11.2 Servicios y mantenimiento	37
D.11.3 Visitas y Reuniones:.....	37
D.11.4 Personal del Cliente:.....	38
D.12. MEDIDAS A TOMAR DURANTE LA PREPARACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE LA COMIDA.	39
E. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	40
F. CONTINGENCIAS PREVISTAS	43
F.1. AUSENCIA DE PERSONAL.....	43



F.2 ROTURA DE STOCK	44
ANEXOS.....	45

A. OBJETIVO

Determinar las medidas de actuación y de contingencia en la actividad de “In Situ” en el comedor escolar, así como en la actividad de monitoraje, a realizar por Aramark, y que definen cómo nuestra actividad o servicio se adapta a las nuevas condiciones actuales de crisis sanitaria ocasionada por el Covid-19, y los mecanismos para permitir el reinicio del propio servicio con seguridad y salud.

Estas medidas se anexan al Plan de contingencia a desarrollar por el centro escolar y complementan a las allí desarrolladas

Este anexo es la versión para el centro escolar N.º: 1

B. ALCANCE

Este documento afecta a la actividad de cocina en el Colegio Portocarrero y monitoraje de comedor del centro escolar.

ALCANCE TEMPORAL:

Este plan adquiere vigencia, salvo por cambios que obliguen a una revisión del mismo, hasta que las autoridades declaren de manera motivada y de acuerdo con la evidencia científica disponible, previo informe del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, la finalización de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

C. FUNDAMENTOS GENERALES

C.1. GESTION DE LA CRISIS

La compañía monitorea la situación actual generada por la pandemia de Covid-19, revisa sus actuaciones, analiza toda la información que pueda aparecer, y toma las decisiones para responder a las necesidades y expectativas de nuestros clientes al objeto de dar una respuesta adecuada y eficiente en la lucha y protección frente al Covid-19. Con todo ello se pretende garantizar una continuidad del servicio adaptándose al nuevo escenario existente y cambiante por Covid-19.

En la toma de decisiones se toman, y se seguirán tomando en consideración, las necesidades y expectativas de nuestros clientes.

El GM o supervisor de centro asignado al centro es responsable de atender, comunicar y resolver las incidencias que pudieran surgir en el centro, para lo cual contará con el apoyo y asesoramiento de la compañía, a través de diversos grupos multidisciplinares creados al efecto, de modo que le permita dar una respuesta temprana, efectiva y eficiente a cada situación.

C.2. GESTIÓN DEL RIESGO POR PANDEMIA COVID-19

Se analizan las actividades o servicios que se llevan a cabo, determinando las medidas especiales o de respaldo frente al riesgo por pandemia del virus Covid-19, evitando o limitando su impacto sobre las operaciones y personas.

Para ello, la compañía adopta un enfoque proactivo del riesgo, donde lo esencial es la **SEGURIDAD y SALUD DE LAS PERSONAS y ASEGURAR LA CONTINUIDAD DEL SERVICIO**, adelantándonos en lo posible a sus efectos negativos.

Las actividades o servicios afectados por Covid-19 son:

1. Elaboración y servicio de comidas “in situ”
2. Emplatado - montaje de carros
3. Servicio de comedor y sala
4. Servicios de cuidado y atención a menores
5. Limpieza de instalaciones, equipos y menaje
6. Tareas administrativas en centros y lugares de trabajo
7. Gestión de residuos

C.3. ESCENARIOS DE EXPOSICIÓN AL COVID-19

Es fundamental e imprescindible recordar que la vía de contagio del virus Covid-19 es persona a persona, mediante las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma.

C.3.1 Exposición del riesgo para las personas:

De acuerdo con la información disponible en la actualidad, la vía de transmisión entre humanos se considera similar al descrito para otros coronavirus a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 2 metros) y las manos o los fómites contaminados con estas secreciones seguido del contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos.

Un fómite es cualquier objeto carente de vida o sustancia que si se contamina con algún patógeno viable, como bacterias, virus, hongos o parásitos, es capaz de transferir dicho patógeno de un individuo a otro.

La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico ha sido de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente cuando se mantiene a 21-23 °C y con 40% de humedad relativa.

En otro estudio, a 22 °C y 60% de humedad, se deja de detectar el virus tras 3 horas sobre superficie de papel (de imprimir o pañuelo de papel), de 1 a 2 días cuando lo aplican sobre madera, ropa o vidrio y más de 4 días cuando se aplica sobre acero inoxidable, plástico, billetes de dinero y mascarillas quirúrgicas.

Recientemente se ha demostrado, en condiciones experimentales, la viabilidad de SARS-CoV-2 durante tres horas en aerosoles, con una semivida media de 1,1 horas (IC 95% 0,64-2,64).

Del mismo modo, se ha podido detectar el virus en algunas muestras de aire en dos hospitales de Wuhan, a diferentes concentraciones. Si bien la mayoría de las muestras fueron negativas o el virus se detectó en concentraciones muy bajas (menos de 3 copias/m³) en algunos lugares se detectó a mayor concentración: en los baños de pacientes (19 copias/m³) y en las habitaciones designadas para retirar el EPI de los sanitarios (18-42 copias/m³). Tras aumentar la limpieza de los baños y reducir el número de sanitarios usando las habitaciones, se redujeron los contagios. Se desconoce el significado de estos hallazgos y si la cantidad detectada puede ser infectiva. En otros contextos, no se ha podido detectar SARS-CoV-2 en muestras de aire tomada a 10 centímetros de la boca de una persona infectada con cargas virales en torno a 10⁶ en nasofaringe y oro faringe, a la que se pidió que tosiera, ni en muestras de aire de las habitaciones de tres pacientes hospitalizados.

El gobierno de España ha determinado en junio de 2020 que la distancia interpersonal segura es de al menos un metro y medio.

C.3.2 Escenarios de riesgo laboral según exposición:

Las autoridades laborales y sanitarias, a través del “*Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2*”, determinan los siguientes escenarios de riesgo en el entorno laboral según la exposición y en función de la naturaleza de las actividades y los mecanismos de transmisión del Covid-19:

EXPOSICIÓN DE RIESGO	EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN
<p>Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona sintomática.</p> <p>Técnicos de transporte sanitario, si hay contacto directo con la persona sintomática trasladada.</p> <p>Situaciones en las que no se puede evitar un contacto estrecho en el trabajo con una persona sintomática.</p>	<p>Personal sanitario cuya actividad laboral no incluye contacto estrecho con una persona sintomática, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Acompañantes para traslado. — Celadores, camilleros, trabajadores de limpieza. <p>Personal de laboratorio responsable de las pruebas de diagnóstico virológico.</p> <p>Personal no sanitario que tenga contacto con material sanitario, fómites o desechos posiblemente contaminados.</p> <p>Ayuda a domicilio de contactos asintomáticos.</p>	<p>Trabajadores sin atención directa al público, o a más de 2 metro de distancia, o con medidas de protección colectiva que evitan el contacto, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Personal administrativo. — Técnicos de transporte sanitario con barrera colectiva, sin contacto directo con el paciente. — Conductores de transportes públicos con barrera colectiva. — Personal de seguridad.
REQUERIMIENTOS		
<p>En función de la evaluación específica del riesgo de exposición de cada caso: componentes de EPI de protección biológica y, en ciertas circunstancias, de protección frente a aerosoles y frente a salpicaduras.</p>	<p>En función de la evaluación específica del riesgo de cada caso: componentes de EPI de protección biológica.</p>	<p>No necesario uso de EPI.</p> <p>En ciertas situaciones (falta de cooperación de una persona sintomática):</p> <ul style="list-style-type: none"> — protección respiratoria — guantes de protección.

En interpretación y aplicación de lo anterior y notas posteriores de interpretación de la tabla y emitidas por las autoridades, el servicio de prevención de riesgos laborales determina la siguiente evaluación y valoración del riesgo por Covid 19 en nuestras actividades y servicios:

BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN

1. Elaboración y servicio de comidas “in situ”
2. Emplatado - montaje de carros
3. Servicio de comedor y sala
4. Servicios de cuidado y atención a menores
5. Limpieza de instalaciones, equipos y menaje
6. Tareas administrativas en centros y lugares de trabajo
7. Gestión de residuos

Esta valoración del riesgo viene determinada por que los menores objeto del servicio, o bien a cargo de nuestra vigilancia y control durante el periodo de intersecciones de comedor, no se considera “público”, entiendo como tal personas cualesquiera que solicitan nuestro servicio, sino personas claramente determinadas y controladas por el cliente.

1. El servicio a estos menores es en el centro y dentro de las instalaciones del empresario principal, que es quien nos contrata para la prestación de este servicio.
2. El acceso a nuestro servicio se hace una vez que estos menores han cursado el periodo lectivo matinal, de modo que los menores son objeto de una vigilancia y supervisión por los responsables del centro escolar a la entrada y durante este periodo previo.
3. El cliente ha determinado que únicamente podrán hacer uso de nuestros servicios los menores sin procesos confirmados o sintomatología probable por Covid-19. Para ello el cliente, como entidad responsable y empresario principal, ha determinado unos controles.

El contacto con posibles familiares de esos menores sí es considerado “público”, al no poder controlar su definición y estado, si bien se diseñan y organizan los procesos relacionados con ellos para que en todo momento exista al menos 1,5 m.

Todos estos servicios se consideran esenciales, aplicando una serie de medidas de contingencia que aseguren su continuidad de manera segura frente al escenario de pandemia por Covid-19.

D. DESARROLLO

En la determinación de las actuaciones que se desarrollan a continuación, se han tenido en cuenta las valoraciones realizadas en la protección frente al COVID-19, y que se señalan en los diferentes protocolos y documentación publicados por las administraciones competentes en cada ámbito.

Igualmente, la adopción de medidas de protección frente al COVID-19 se diseñan y ejecutan teniendo en cuenta los principios de acción preventiva señalados en el art. 15 de la Ley 31/95 de riesgos laborales.

La verificación de actuaciones realizadas por Covid-19 y que se señalan en el presente documento se identifican igualmente en el registro "Check-List de verificación de reapertura Covid 19".

D.1 COMUNICACIÓN CON EL PERSONAL

La pandemia por Covid-19 ha generado temor e incertidumbre en la sociedad. A la compañía, nos importan las personas, donde el personal es nuestro mayor activo.

Desde la compañía, sabemos que tan importante es garantizar unas condiciones de trabajo seguras y optimas, como asegurarse que las personas se sienten realmente seguras al trabajar, controlando los potenciales riesgos psicosociales que podrían generarse.

Para ello, y dada la situación actual de distanciamiento social y de limitación de movimientos, se han establecido vías de contacto alternativas y permanentes, fomentando el contacto digital, a través de:

1. Canal WhatsApp con Personal centro
2. Atención telefónica y SMS
3. Reuniones periódicas manteniendo 2 m. solo cuando sea realmente preciso y no sea suficiente con la atención a distancia.

Estos medios, están claramente definidos y son conocidos por el personal, para conocer el estado de ánimo y las dificultades que pudieran surgir, sirviendo igualmente, cuando se precisa, de vehículo de transmisión de la información o documentación en la protección frente al COVID-19, permitiendo ofrecer una transparencia, seguridad y eficaz resolución en los procedimientos adoptados por la compañía.

Como soporte de lo anterior, se realiza una formación, se facilitan diferentes instrucciones, y se coloca diferente cartelería con informaciones claves de actuación y procedimientos frente al Covid-19, manteniendo en todo momento una certeza en cómo se tiene que operar, y que se señala a continuación.

D.2. INFORMACIÓN - FORMACIÓN

El personal de la compañía ha recibido, en el escenario actual de Covid-19, la información y formación necesaria y adecuada con las medidas de prevención y protección que deben aplicarse para la prevención del Covid-19.

Esta información se ha realizado por varias vías:

1. Carteles informativos, que están expuestos en las zonas de trabajo, que sirven de soporte y recordatorio de las medidas implantadas y que deben seguirse en la prevención del Covid-19.
2. Formación frente al Covid-19, con soporte documental con un manual donde se recoge la información principal del Covid-19, así como las medidas de prevención y los medios de protección que deben aplicarse según el momento y la situación para estar protegidos frente al Covid-19.
3. Entrega y/o puesta a disposición de la diferente información generada por la compañía para gestionar la situación Covid-19 desde su presencia en el estado español (31 de enero de 2020).
4. Información adicional del centro de trabajo, con medidas particulares de aplicación, cuando sea preciso.
5. Información adicional generada por el centro escolar, con medidas de aplicación en su centro cuando corresponda.

Los carteles presentes en el centro de trabajo son **(Anexo 1- Carteles de Información)**:

1. SAFE Qué hacer
2. SAFE Cómo protegerme
3. SAFE Instrucciones Personal Centros Escolares
4. SAFE Uso de mascarilla
5. SAFE Ropa y Vestuario
6. SAFE Lavado de Manos
7. SAFE Limpieza y Desinfección
8. SAFE Recepción de Mercancías
9. SAFE Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

El manual con el contenido formación COVID-19 del personal se encuentra disponible.

La diferente documentación generada por la compañía en materia Covid-19 se encuentra disponible. Esta abarca desde comunicaciones, artículos, protocolos y medidas de actuación para hacer frente a la pandemia.

El personal recibe la información y formación en materia de Covid-19 en el inicio de la prestación de sus servicios en la actividad del centro escolar.

D.3. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

El **distanciamiento social** es un aumento intencionado del espacio físico entre las personas para evitar la propagación de la enfermedad. La recomendación a nivel estatal en la situación de nueva normalidad es mantener un mínimo de 1,5 metros de separación entre los demás para reducir las posibilidades de contagio del COVID-19, pero existen igualmente otras a nivel organizativo para permitir evitar o controlar el riesgo.

No obstante, La compañía apuesta por mantener siempre que sea posible el distanciamiento social o interpersonal en 2 m. en nuestras operaciones.

TELETRABAJO

Los servicios señalados, al ser considerados esenciales y de prestación al consumidor, no pueden realizarse en Teletrabajo.

FLEXIBILIDAD HORARIA:

La situación actual permite la entrada y salida ordenada del personal, manteniendo la distancia interpersonal y evitando aglomeraciones. Del mismo modo, esta situación permite hacer igualmente un uso ordenado de los vestuarios tal y como se desarrolla más adelante en UTILIZACIÓN DE BAÑOS Y VESTUARIOS. No obstante, y atendiendo a la situación cambiante de la realidad y los escenarios de trabajo, se determinarán horarios de entrada y salida escalonados de ser necesario para evitar aglomeraciones o posibles contactos a menos de 1,5 m. entre el personal u otras personas.



COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES:

La situación actual de COVID-19 a nivel comunitario trae consigo que los centros de trabajo de nuestros clientes se puedan ver de algún modo expuestos a esta situación. De acuerdo con nuestra obligación y responsabilidad de realizar una cooperación de manera apropiada y segura, debemos conocer del cliente las medidas de actuación que deben seguirse en su centro, y de manera particular en protección frente al COVID-19.

Todo ello, y para dar cumplimiento al RD 171/2004, de Coordinación de actividades empresariales, que refiere que el titular del centro, o el empresario principal en su defecto, debe informar a las empresas concurrentes de los riesgos de su centro de trabajo (art. 7), tomando la iniciativa en la determinación de las medidas de prevención o elaboración de protocolos para sus centros (art. 12).

Para ello, se determina como vía de comunicación más adecuada con el cliente y que sirva de vehículo de todos aquellos aspectos que pudieran afectar a la actividad o a nuestro personal por razón del COVID-19:

La interlocución con el responsable del Plan de Actuación y de Contingencia Covid 19 del centro escolar.

Las instrucciones facilitadas por el cliente se encontrarán señaladas en el documento-registro E.2 INFORMACIÓN-FORMACION.

Ante el requerimiento de modificar las medidas propuestas y la necesidad de incorporar otras medidas y medios de protección a los definidos en el presente documento, se analizará el alcance, responsabilidad y ámbito de actuación de la organización, tomando como referencia que la prestación del servicio se realiza en el lugar de trabajo del empresario principal.

La organización se pone a disposición de nuestro cliente, como empresario principal, para sumarse al deber de cooperación en materia de riesgos laborales, colaborando y facilitando su trabajo como responsable del control de las actuaciones definidas para con el Covid-19 en el centro escolar, y garantizar un entorno seguro para el Covid-19.

Dentro de esta labor el dpto. de SAFE se encontrará a disposición del cliente y de las operaciones del centro.

ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS:

Las actividades y servicios se han programado y planificado su ejecución, y **siempre que sea posible***:

1. Manteniendo 2 m. de distancia entre las personas.
2. Sin compartir las herramientas o útiles de trabajo, o si no es posible, realizando una desinfección antes de su uso por otra persona.
3. Organizando los flujos de trabajo para mantener a los equipos separados según su función: Producción, limpieza, monitoreo, etc., de modo que se limite la cercanía entre los diferentes integrantes de los equipos según su función.
4. Organizando las tareas del personal implicado en la misma función cuando haya más de una persona trabajando en el mismo espacio común (producción, limpieza, emplatado, etc.): reposicionando a las personas trabajadoras y estableciendo tareas y espacios claramente delimitados en la realización de esas tareas en las mismas ubicaciones, de modo que en lo posible se mantenga el distanciamiento social.
5. Organizando y controlando el acceso de usuarios a las instalaciones utilizadas como comedor, de modo que se garantice su seguridad y un distanciamiento interpersonal adecuado entre ellos dentro de ellas.
6. Organizando los descansos y horarios de comida del personal de modo que se pueden hacer uso de las salas de comedor o de descanso manteniendo un distanciamiento interpersonal adecuado.
7. Ventilando con apertura de ventanas, que deberán tener mosquiteras para las zonas de manipulación de alimentos, durante 10 minutos al inicio de cada jornada o cambio de turno.
8. Verificando que los sistemas de renovación de aire y climatización se mantienen operativos sin generar un riesgo frente al Covid-19 y permiten una calidad del aire adecuada según el aforo.
9. Evitando durante los descansos la salida fuera de nuestras zonas de actividad, al exterior o a zonas con mayor afluencia o que no permitan mantener un distanciamiento interpersonal adecuado.
10. En lugares sin renovación de aire natural o mecánica, dejando de utilizar los ventiladores de hélice en techo o portátiles.

***Cuando no sea posible y de acuerdo a las indicaciones de Sanidad y los principios de acción preventiva se suple adoptando medidas técnicas o de protección personal, que se señalan más adelante.**

ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR DURANTE LA COMIDA DEL PERSONAL:

La actividad de alimentación del Personal se desarrolla manteniendo un distanciamiento de al menos 1,5 m.

Llegado el caso, y de no ser posible realizarlo en solo turno manteniendo la distancia de 1,5 m. se establecen turnos para su desarrollo.

Para el uso del comedor, y debido a la manipulación de diferente equipamiento, herramientas, cubertería y vajilla, se toman las siguientes medidas particulares:

- i. Una persona será la que monte el servicio y sus elementos.
- ii. El servicio de la comida lo realizará siempre esta persona al resto
- iii. El servicio de agua lo realizará siempre esta persona al resto. No se manipularán jarras de manera común.
- iv. El menaje y cubiertos se dejarán en una zona para posteriormente será manipulado por el personal de limpieza que realizará su limpieza y desinfección

Esta persona que realiza el servicio podrá cambiar en un periodo mínimo de dos semanas.

UTILIZACIÓN DE VESTUARIOS Y ASEOS:

El personal de monitoraje acudirá al centro de trabajo sin objetos personales, salvo los imprescindibles y que llevará siempre consigo, siempre que no sea utilizando la bata para ello. El resto los introducirá dentro de su bolsa asignada, en su lugar asignado.

Se informa al cliente para que facilite una zona de vestuario para su uso por el personal, y puedan hacer uso del mismo.

De manera transitoria, y si no estuviera determinado este lugar, se determina como medida de contingencia utilizar el comedor. Para ello, de manera separada del resto y dentro de su mesa o zona de trabajo burbuja, se pondrán y se quitarán la bata de trabajo al principio y al final de la jornada. La ropa de abrigo estará colocada fuera de la zona de comedor dentro de su bolsa asignada. Dentro de esta bolsa no se introducirán objetos cortantes o punzantes que puedan dañar la bolsa.

De este modo, se establece que el personal disponga del tiempo necesario y escalonado para realizar la tarea de manera ordenada y evitar contactos estrechos con otro personal.

Con respecto al personal de cocina, tomando como referencia los diferentes horarios de entrada y salida, se hace uso del vestuario de modo que no exista contacto entre personas a menos de 1,5 m.

En el uso del vestuario se han facilitado al personal, a través del plan de formación y con información de soporte en Cartel, medidas de actuación para su adecuado desarrollo.

En el uso del aseo se mantendrá el distanciamiento de al menos 1,5 m.

Asimismo el personal dispone de producto adecuado y papel para hacer la limpieza y desinfección posterior de las zonas manipuladas. En el caso de compartir el vestuario con personal del centro, dentro de lo posible, se organiza su uso de manera separada, sin presencia de personal del centro. En la situación excepcional y concreta en el que en algún caso pudieran coincidir, se hace manteniendo la separación de 2 m.

D.4. INSTALACIONES, EQUIPOS Y AYUDAS TÉCNICAS

Con ocasión de la continuación de la actividad por la situación de Covid-19, se ha realizado.

1. Un inventario de los Equipos y herramientas de trabajo, considerando como críticos y necesarios para la continuidad del servicio:
 - i. Equipo de lavado mecánico
2. Se ha verificado el buen estado y funcionamiento de las instalaciones de suministro (gas, luz, etc.).
3. Se ha revisado que los equipos y herramientas están operativos.
4. Se ha determinado y documentado el procedimiento de actuación en caso de averías o incidencias de relevancia en los mismos con una empresa de mantenimiento comprometiéndose a un tiempo de respuesta por su parte de 48 horas.
5. En el caso de que la incidencia suponga la paralización del equipo o herramienta por avería o necesidad de un recambio en alguna piezas, de modo que pueda suponer una alteración en el servicio a prestar, se actuará del siguiente modo.
 - i. Lavado manual en cuba con desinfectantes autorizados por el Ministerio de Sanidad.
6. En el caso de que la avería suponga la inhabilitación del equipo por no ser posible su reparación se estudiará y se procederá, en base a los acuerdos con nuestro cliente, a su sustitución.



SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN

Con respecto a los locales y lugares de trabajo que cuentan con equipos mecánicos para renovación de aire y climatización, para la continuidad del servicio, se ha actuado del siguiente modo:

Se solicita al cliente, a través de la información y documentación que le facilite la empresa responsable del mantenimiento de la instalación térmica de los locales y lugares de trabajo, la verificación y confirmación de que los sistemas instalados en nuestras zonas exclusivas de actividad son adecuados y no presentan riesgo adicional frente al Covid-19 por su utilización.

La compañía se pone a disposición del cliente para facilitar cualquier información, documentación o procedimiento que le ayude a garantizar la protección frente al Covid-19 dentro de sus instalaciones por el uso de sistema de climatización o renovación de aire.

D.5. DOTACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

La adopción de medidas de protección personal se realiza cuando no ha sido posible eliminar el riesgo o controlar de manera suficiente y adecuada a través de medidas organizativas o técnicas.

D.5.1 Equipos de protección individual:

El uso de Equipos de protección individual (EPI) ya estaba determinado de acuerdo a las tareas y riesgos a realizar por el propio servicio y actividad, con independencia de la pandemia por Covid-19.

Atendiendo al número de trabajadoras/es previstos para operar, y teniendo en cuenta las modificaciones en el servicio previstas, se encuentra planificada la adquisición y suministro de renovación de las mismas, para garantizar el mantenimiento de las condiciones de seguridad y salud del personal.

Los EPI's a facilitar según la actividad de manera estándar son los siguientes:

EPI's de entrega individual:

EPI: ENTREGA INDIVIDUAL

GENERAL		PRODCC / EMPLATADO	PRODCC / LIMPIEZA	LIMPIEZA			
Calzado	Guante Manipulac Cargas	Guante térmico (Calor/ Congelado)	Guante Anti corte	Gafa	Manguito	Guante Limpieza	Mascarilla
Producción / Limpieza Amón  Zagros  DIAN 29057  Diamante Totale Negro 	Sin puntera: 2.GM y Dietista: Milán 	Montador / Almacenero / Mantenimiento: Showa 380 NBR  Nota: En almacenamiento en Prodcc./Limp. se podrá usar el guante de limpieza: 	Cocina y Limpieza: Thermastat 78-110  Protección Quemaduras en el brazo: Manguito KEVLAR SKST  Monitoraje: Tekora 	Gafa GP3-PLUS  Opcional: GAFA V-MAXX 	Manguito G30 	Guante Limpieza Ultra Nitrilo 492 (corto) 480 (largo)  Opcional por Alergias: Optimo 454 (corto) 	Mascarilla FFP3 con válvula 

Equipos de puesta disposición:

EPD: PUESTA A DISPOSICIÓN

GENERAL		PRODUCCIÓN / LIMPIEZA		PRODUCCIÓN			LIMPIEZA		
CAÍDAS	CAÍDAS EN ALTO	CUARTO FRÍO SALA BLANCA C. FRIGO. (+0º) EXTERIOR : +0º	C. FRIGO. [- 0º] EXTERIOR: Frio, Lluvia, Nieve..	GUANTE TÉRMICO	GUANTE ANTI CORTE POR IMPACTO	EXTINC. FUEGO ACEITE Freidora Plancha	LIMPIEZA : - Campana - Ventanas y Cristales - Azulejos y Paredes	PROTECC. AGUA	PROTECC. PRODUCTO QUIMICO
Panel Sandw. AM. + Suelo Mojado	Escalera 3 Peldaños   Escalera 2 Peldaños 	Chaleco Sierra Marino 	Parka Pergum Azul 	<u>In situ:</u> Temp Cook 476  Hornos y bandejas (+200°): Manopla 5-88  <u>Catering:</u> Showa 8814 	Malla 	Manta Ignifuga 	  	Delantal PVC Blanco 	Delantal PVC Verde 

Los equipos de protección determinados en limpieza se consideran críticos frente al COVID-19, aumentando el stock de almacenamiento, estando cubiertos a una suspensión temporal de suministro.

D.5.2 Equipos de protección higiénica:

La protección frente al COVID-19 requiere de la toma de acciones en el ámbito personal cuando no sea posible de manera permanente el cumplimiento de las medidas de distanciamiento social a través de las establecidas a nivel organizativo o la protección a través de ayudas técnicas.

El registro de su entrega se realiza en un formato específico de ropa de trabajo.

En ningún momento el uso de estas prendas de protección higiénicas exime de la obligatoriedad por parte del personal del correcto lavado de manos y del mantenimiento de la distancia interpersonal adecuada siempre que sea posible.

MASCARILLA: Preferentemente mascarilla con certificación de higiénica reutilizable, y que cuenta con protección frente a aerosoles al menos del 96% (nivel quirúrgica tipo I) y frente a partículas al menos del 95% (nivel Fpp2) según ensayo de laboratorio. En situaciones puntuales puede ser mascarilla con certificación de quirúrgica desechable
BATA Reutilizable, para el servicio de Monitoraje
PATUCOS* / BATA / GORRO Desechable para visitas externas a dependencias a zonas de manipulación de alimentos. *Al objeto de evitar una posible contaminación de los suelos a través del calzado, los patucos pueden ser sustituidos por un procedimiento de desinfección de las suelas a través de una aplicación de una dilución de SUMA BAC D10
GEL HIDROALCOHÓLICO* Bote con pulsador para su uso por personal en: <ol style="list-style-type: none">1. Transporte2. Comedor3. Actividades fuera de comedor *El gel o spray hidroalcohólico NUNCA debe utilizarse en cocinas o lugares con fuego, chispa o llama al ser altamente inflamable. En zonas de manipulación de alimentos es el Jabón SOFT CARE PLUS H41

Otros equipos o elementos a utilizar para el control del riesgo por Covid-19:

Al objeto de prevenir y controlar el riesgo por Covid-19, se podría disponer de los siguientes elementos para hacer uso de los mismo de ser necesario:

MAMPARA FIJA
En línea de self o puntos de servicio, en aquellas situaciones donde no ha sido posible establecer 1,5 m. de distanciamiento en la interacción con menores sin uso de mascarilla.
ADHESIVO SUELO
A colocar en el suelo en el recorrido donde se ha requerido señalar la separación y la dirección de los recorridos:
Señal Circular ESPERA AQUÍ Señal Circular ENTRADA (Con flecha de dirección) Señal Circular SALIDA (Con flecha de dirección) Señal Circular (Con flecha de dirección)
CARTEL EN ZONAS DE SEPARACION
En el caso de que se quiera indicar que zonas de mesas no se pueden ocupar, o sirvan de zona de separacion entre grupos, para cumplir con el distanciamiento y las instrucciones sanitarias, autonómicas y del centro, se podrá indicar a través de:
CARTEL ESPACIO NO DISPONIBLE
INFORMACION DE SOPORTE A MENORES
Como informacion de soporte y recordatorio de las medias básicas a recordar a los menores, se dispone de:
POSTER ENTRADA

COMUNICACIÓN COVID-19

Todos los centros



Ref. NO DISPONIBLE

Vinilo removible tamaño dinA4 para aplicar en superficies que queremos inhabilitar, especialmente pensado para mesas. Puede servir tanto para el comedor de niños/as como para la zona de profesores.



Ref. POSTER_ENTRADA

Se debe colocar este poster en la entrada de todos nuestros comedores. Está disponible en castellano, catalán e inglés. Se producirá en papel acabado brillo para facilitar la limpieza. Tamaño 42x60cm para aplicar con cinta a doble cara.



Ref. ESPERA_AQUÍ

Vinilo antideslizante de 35cm diámetro para indicar a los niños donde ubicarse al hacer cola en la línea de self. Se deben colocar de forma que les permita mantener la distancia de seguridad.

SEÑALIZACIÓN DIRECCIONAL

Para evitar al máximo el contacto entre alumnos se establecerán en cada caso los recorridos a seguir en cada instalación. Para facilitar la comunicación de estos recorridos se deben utilizar los vinilos de suelo con estos mensajes.



Ref. ENTRADA

Vinilo antideslizante 35cm



Ref. SALIDA

Vinilo antideslizante 35cm



Ref. FLECHA

Vinilo antideslizante 15cm

D.6. CONTROLES DE SALUD

D.6.1 Determinación de Personal Sensible:

La situación actual impide prestar la actividad a aquel personal considerado sensible frente al COVID-19.

Para ello, teniendo en cuenta la privacidad de su situación personal, ha informado al personal, dentro de la formación al personal por Covid-19, que atendiendo a su condición, debe consultar con su médico del servicio público de salud por si su situación fuera susceptible de ser considerada de sensible frente al COVID-19.

De ser así, una vez lo comunique la persona, y sin entrar en su motivación, el o la GM responsable de su actividad facilitará a SAFE los datos de esta persona, a través de la tabla Excel de Personal Sensible, para poder ser remitidos a responsables médicos de Vigilancia de la salud de la compañía, para su estudio y valoración correspondiente.

Serán estos responsables sanitarios, en el ámbito de sus competencias, y guardando la correspondiente privacidad, quienes se pondrán en contacto con la persona para valorar y confirmar o no su condición de personal sensible.

De confirmarse esta situación, y de acuerdo con la normativa actual, emitirán un informe que enviarán directamente a la persona afectada para que pueda facilitar a su médico del servicio público de salud y tener acceso a una baja IT.

De considerarse personal vulnerable que puede seguir prestando la actividad, pero con necesidad de adaptación de su actividad, el o la GM correspondiente deberá adaptar sus tareas siguiendo las indicaciones realizadas por Vigilancia de la Salud, para lo cual podrá consultar con SAFE para su efectiva y correcta realización.

De darse alguna situación donde no fuera posible realizar o aplicar sus indicaciones, se deberá contactar nuevamente con SAFE y establecer el marco de actuación según la situación particular garantizando la seguridad y salud de la persona trabajadora.

Documentación de soporte:(Anexo 2 – Control de Salud)

Apartado 1.6 del manual de formación
Plantilla Excel Personal Sensible.

D.6.2 Actuación en caso de un persona con síntomas compatibles con Covid 19

A) Menores a cargo

Al conocimiento de un caso con sintomatología probable de Covid-19, según indicaciones del centro, se avisará al responsable del comedor o coordinador Covid-19 del centro, actuando según sus criterios.

Preferentemente, se actuará con estos criterios:

1. Separar al menor y desplazarlo al espacio asignado para esta situación.
2. De estar las ventanas cerradas, se abrirán para mantener la ventilación y aireación de la estancia.
3. De tener que facilitar mascarilla quirúrgica se solicitará al centro la misma para que éste se la coloque.
4. Si nuestro personal tuviera que acompañarlo y atenderlo durante este proceso, hará uso de una mascarilla quirúrgica facilitada por el centro.
5. Si el menor afectado tuviera hermanos o hermanas en el comedor, se actuará según el plan de actuación del colegio, al considerarse contacto estrecho de este menor.

El centro escolar avisará a la familia y autoridades sanitarias, actuando de acuerdo a su procedimiento en esta situación.

A) Personal de la organización

El personal de organización tiene la obligación y responsabilidad individual de vigilar la aparición de los síntomas compatibles con la Covid-19 como fiebre, tos, sensación de falta de aire, aunque sean leves, y otros como dolor de garganta, falta de olfato o gusto, dolores musculares, diarrea, dolor torácico o cefaleas entre otros, especialmente antes de la entrada al centro de trabajo.

Si ocurre antes de la entrada al centro, deberá quedarse en el domicilio, y ponerlo en conocimiento de los servicios sanitarios vía telefónica, informando de su resultado a nuestro GM responsable de centro.

La organización lo pondrá en conocimiento del centro escolar según el procedimiento del centro a la mayor brevedad.

Si estos síntomas se hicieran conscientes para el personal prestando la actividad, se actuará siguiendo igualmente las instrucciones existentes en el centro, y el lugar asignado para estas situaciones, y preferentemente:

1. Cesará la actividad y se dirigirá al lugar habilitado para esta situación
2. Avisará al responsable de centro y a la dirección del centro.
3. Pondrá en conocimiento del proceso de los servicios sanitarios.
4. Si se dan las condiciones, abandonará el centro haciendo uso de una mascarilla quirúrgica facilitada por el centro, y se dirigirá a su domicilio, sin hacer uso de transporte público.
5. Se reorganizará el servicio con el personal disponible.

D.6.3 Contacto Estrecho Laboral:

En el caso de que se detectase personal de la organización u otras personas (clientes, otro personal, etc.):

Situación 1: Con positivo en prueba de PCR.

Situación 2: Que hubiera estado trabajando o presente en el lugar de trabajo con síntomas (fiebre, tos, dificultad respiratoria compatibles con COVID-19), y aunque no está realizada la prueba PCR, las autoridades sanitarias lo tratan como sospechoso. En el caso de un negativo posterior mediante prueba PCR, u otra molecular asimilable, se cesará en la aplicación del procedimiento.

Se comprobará y verificará si existió contacto estrecho laboral, de acuerdo con los criterios de las autoridades sanitarias. Para ello se verificará si desde 2 días anteriores al positivo por PCR o del inicio de los síntomas, y mientras estuvo presente, esta persona mantuvo con otro personal:

1. Una distancia menor a 1,5 m.
2. Durante más de 15 minutos.
3. Sin hacer uso de mascarilla.

De confirmarse la existencia de personal donde se cumplan los tres criterios , o al menos exista duda sobre si se cumplieron, se deberá facilitar a QUIRONPREVENCION sus datos personales (nombre, apellidos, puesto, centro y número de teléfono), a través de la cuenta de correo electrónico. Se les solicitará la necesidad de ponerse en contacto con ellos y valorar si existieron los criterios para contacto estrecho, y tomen las medidas consecuentes.

De los procesos considerados contacto estrecho se informará a SAFE.

Serán estos responsables sanitarios, en el ámbito de sus competencias, quienes se pondrán en contacto con cada persona para valorar y confirmar o no su condición de contacto estrecho laboral. De confirmarse esta situación, y de acuerdo con la normativa actual, emitirán un informe que enviarán directamente a la persona afectada para que pueda facilitar a su médico del servicio público de salud y tener acceso a una baja IT.

Asimismo, se podrá analizar si pudo haber otros clientes, usuarios u otro personal que pudiera haber sido contacto estrecho, al objeto de facilitar datos de rastreo a las autoridades sanitarias. Esto se realizará en la forma y modo que establezcan las autoridades en cada momento, guardando la debida privacidad de datos personales.

Documentación adjunta: (Anexo 2- Control de Salud)

Plantilla Excel Personal Contacto estrecho.

El GM podrá ponerse en contacto con el responsable de SAFE de zona o enviando un email a: prevencion@aramark.es para resolver cualquier duda relativa a este apartado o para cualquier pregunta adicional que pudiera surgir sobre estos materiales y procedimientos.

D.6.4 Coordinación con la autoridades sanitarias y pruebas de diagnóstico

La intervención del departamento SAFE frente al Covid-19 es decisiva en el ámbito laboral, tomando conocimiento de la diferente normativa e instrucciones que las autoridades publican sobre la materia de manera periódica, y comunicando los cumplimientos y las recomendaciones que se consideran precisas de carácter organizativo, técnico o de protección personal.

Entre estas actuaciones se incluyen las acciones en la detección, diagnóstico, y control en un escenario de crisis sanitaria por COVID-19. En especial, en el tratamiento del posible personal sensible frente a la enfermedad y en el estudio así como en el manejo de casos y contactos ocurridos durante la actividad laboral, con independencia del origen del contagio. Para ello, se realizan las informaciones y notificaciones oportunas. y colaboran en aquellas que requieran un diagnóstico o que deriven en incapacidad temporal posterior.

Desde el inicio de la pandemia, las autoridades sanitarias han sido contrarias a que las empresas realicen pruebas de diagnóstico del Covid-19 a personas sin sintomatología de manera indiscriminada, al ser una carga añadida al sistema sanitario que, o bien realiza todo el proceso de cribado, consumiendo recursos sin que se puedan evaluar sus resultados, o bien asume la carga de confirmación diagnóstica y manejo posterior de anomalías detectadas por proveedores privados de servicios que han realizado únicamente la prueba de cribado inicial. De llegarse al caso, la compañía se pone a disposición de las autoridades sanitarias para la realización de pruebas de cribado que estimen necesario realizar en el centro.

Asimismo, de acuerdo a las indicaciones e instrucciones emitidas por las autoridades sanitarias, el departamento de SAFE, con la implicación de nuestro servicio de vigilancia de la salud (Quironprevencion), mantiene una participación y colaboración con las autoridades sanitaria en el control y seguimiento de los casos y de los contactos estrechos en el entorno laboral, así como en la detección precoz de todos los casos compatibles con COVID-19. Dentro de esto último se incluye la realización de las pruebas necesarias que ayuden a conocer su situación con respecto al diagnóstico, realizándose éstas del modo que se establezca en cada caso y cuando así se requiera por parte de las autoridades de la comunidad autónoma.

Para ello, cuando se ponga en conocimiento por parte de la persona trabajadora la sospecha de síntomas compatibles con la Covid-19 o bien un positivo, el o la GM responsable de su actividad facilitará a SAFE los datos de esta persona, a través de la tabla Excel de Caso sospechoso o confirmado, para poder ser remitidos a responsables médicos de Vigilancia de la salud de la compañía, para su posterior información y notificación a las autoridades.

Serán estos responsables sanitarios, en el ámbito de sus competencias, y guardando la correspondiente privacidad, quienes pondrán en conocimiento de las autoridades su situación, y realizarán las actuaciones pertinentes de acuerdo a las indicaciones de las autoridades.

Documentación de soporte:(Anexo 2 – Control de Salud)

Plantilla Excel Caso sospechoso o confirmado.



D.6.5 Toma y control de temperatura del personal:

La exigencia de una toma y control de temperatura corporal a la entrada al centro se considera por las autoridades como elemento de valor para el cribado de posibles casos con sintomatología Covid-19.

El cumplimiento de esta medición a nuestro personal, y con independencia de la responsabilidad, volumen, y área de trabajo asignada, requiere de una seguridad y trazabilidad en su procedimiento.

Esta seguridad y trazabilidad únicamente se obtiene si seguimos la metodología de actuación implantada por el centro para con su personal y alumnos. De este modo, tanto los resultados como sus consecuencias quedan debidamente controlados por sus responsables, y de acuerdo a un solo procedimiento, del mismo modo que con los alumnos y otro personal que accede al centro escolar

En consecuencia, y para mayor garantía de nuestro cliente, nos adherimos al procedimiento de actuación en la toma de temperatura implantado en el centro escolar, asumiendo como propias sus instrucciones de cumplimiento.

D.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Con motivo de la situación de Pandemia por Covid-19, y en la continuidad del servicio, se ha realizado un recordatorio de los procedimientos de limpieza incluidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (Plan L+D, incluyendo:

1. La Limpieza e higienización de los utensilios y superficies según los procedimientos establecidos, especialmente aquellos que se tocan con las manos.
2. El aseguramiento de la correcta limpieza y desinfección de aquellas superficies de mayor manipulación, como mesas, pasamanos y, bandejas, que fácilmente pueden ayudar a propagar gérmenes entre empleados y clientes.

Se ha realizado un recordatorio al personal sobre esto.

Se ha elaborado un documento de “Prácticas recomendadas para la limpieza y desinfección del Coronavirus” (**anexo 3 L+D**)

D.7.1 Productos desinfectantes homologados:

Los productos desinfectantes homologados que emplea la compañía en su plan de L+D son:

- **Suma Bac D10:** se trata de detergente desinfectante que contiene amonios cuaternarios empleado en la desinfección de superficies que entran en contacto con los alimentos en cocina, cafetería y en comedores. Este producto cumple la norma UNE-EN 14476, norma utilizada para evaluar la capacidad virucida para en desinfectantes químicos.
- **Suma Chlorclean Conc D10.44:** este producto contiene hipoclorito sódico (lejía) y se emplea en la limpieza de aseos.
- **Lejía común:** se emplea como sustituto del anterior en la limpieza de aseos. Este producto contiene 40 gramos de cloro activo por litro. Se utilizará también para la desinfección de EPI's y útiles de limpieza.
- **Suma Chlor D4.4:** Lejía alimentaria empleada en la desinfección de frutas y verduras.
- **Soft care plus H41:** jabón de manos con efecto germicida empleado en el lavado de manos del personal de Aramark.
- **Gel hidroalcohólico:** empleado en la desinfección de manos del personal de Aramark cuando no se dispone del equipo necesario para realizar el lavado de manos de forma correcta.

Las autoridades sanitarias indican que la desinfección con Hipoclorito de sodio o lejía común debe realizarse en una proporción 1:50, resultando una disolución de 20 ml por litro de agua. Aramark, y para una mayor garantía de desinfección, aumenta esta cantidad a 30 ml por litro de agua. Se exige además, por normativa, que la proporción mínima de Hipoclorito de sodio en lejía sea de 35 g/l, sin embargo, en Aramark utilizamos siempre las que contengan un mínimo de 40 g/l.

Asimismo, las autoridades sanitarias determinan que el uso de soluciones hidroalcohólicas sobre manos y pieles sucias no son garantía de desinfección, primando la limpieza con agua y jabón, pudiéndose utilizar con posterioridad.

Sin embargo, y aunque las autoridades no lo consideran necesario, la compañía ya disponía para personal en el centro, y para las actividades de manipulación de alimentos y de acuerdo a nuestro Plan L+D, un jabón desinfectante (SOFT CARE PLUS H41), de mayor garantía que los geles hidroalcohólicos en manos sucias o que el jabón corriente.

El caso del Gel hidroalcohólico adquirido es para zonas fuera de las zonas de manipulación de alimentos y zonas con llama, chispas o fuego, en situaciones donde no sea posible el lavado y desinfección de manos con agua.

Documento de soporte:

Declaración Diversey Desinfectante Suma Bac D10 (**anexo 3 L+D**)

D.7.2 Desinfección mediante equipos de lavado:

El plan L+D además recoge, tal y como indican las distintas normativas que aplican, la higienización de vajillas, cubiertos y menaje mediante métodos mecánicos empleando el equipo de lavado que dispone el centro donde se garantiza la correcta desinfección por las altas temperaturas alcanzadas en la fase del aclarado.

Según la guías de aplicación del sistema de autocontrol APPCC por las autoridades sanitarias, u otra bibliografía de referencia como el Código de alimentos de la FDA (Food and Drug Administration de Estados Unidos), para garantizar la correcta desinfección en los equipos de lavado la temperatura del agua en la fase del aclarado debe ser igual o superior a 82°C.

Para comprobar esta temperatura, los equipos de lavado disponen de visores (analógicos o electrónicos) que permiten la lectura de las sondas de temperatura del equipo de lavado en los distintos controles visuales efectuados durante la actividad de forma que permiten constatar que se está llevando a cabo la desinfección de los distintos elementos (menaje, vajilla, cristalería, utensilios...) de forma correcta.

En el caso del equipo de lavado en el centro, como no dispone de visor de temperatura, sería necesario la instalación de una sonda con visor para poder realizar estos controles.

Asimismo, para que la limpieza y desinfección de los distintos elementos en los equipos de lavado sea correcta es necesario garantizar el correcto funcionamiento del equipo de lavado, tanto en la fase de limpieza como en la de aclarado, así como de las sondas y de los visores de temperatura del equipo. Para ello, la compañía, en el prerrequisito "*Plan de mantenimiento*" del sistema de autocontrol APPCC implantado en el centro establece que en caso de detectar cualquier anomalía en el funcionamiento del equipo o cualquier avería o rotura, ésta se comunicará rápidamente al responsable del mantenimiento para su subsanación en la mayor brevedad posible por el servicio técnico correspondiente.

Por ello, en el caso de detectar, que el visor de temperatura del agua de aclarado es inferior a 82°C o cualquier otra avería que pudieran detectar tanto el responsable del centro durante sus chequeos, los técnicos del proveedor de los productos de limpieza (Diversey) en sus visitas a los centros, como el personal de cocina durante el desarrollo de su actividad en el centro, se avisará de manera inmediata al responsable del mantenimiento y al servicio técnico para que proceda a su reparación.

Si la subsanación del equipo no pudiera realizarse en la mayor brevedad posible y la avería, anomalía o rotura afectase de forma que no pudiese garantizar la correcta limpieza y desinfección de los distintos elementos a limpiar:

- a) Prioritariamente, se realizará la limpieza y desinfección de forma manual tal y como recoge la instrucción correspondiente empleando el producto desinfectante Suma Bac D10
- b) O bien, se garantizará la correcta seguridad alimentaria, de manera temporal, con el empleo de vajilla desechable.

D.7.3 Plan de limpieza específico frente a Covid-19:

Debido a la actual situación, la compañía ha reforzado su plan L+D y, además de la limpieza y desinfección que ya se realizaba, y que se encuentra recogido en su sistema de autocontrol APPCC, ha diseñado un anexo del Plan L+D (**anexo 3 L+D**) con los procesos de limpieza y desinfección reforzados con los siguientes elementos que no estaba contemplada anteriormente:

- Grifos
- Manillares de todas las instalaciones (puertas, cajones...), no sólo, de los equipos de refrigeración/congelación
- Teléfonos
- Equipos informáticos (monitores, pantallas, datáfonos...)
- Interruptores de la luz
- Dispensadores de jabón y papel
- Carros
- Paredes a la altura de la superficie de manipulación
- Mamparas y otros elementos de protección

D.7.4 Limpieza y desinfección previa a la apertura:

De cara a la continuidad de la actividad, la compañía ha realizado, una limpieza general en el centro, siguiendo las pautas establecidas en su plan L+D, garantizando una correcta limpieza y desinfección de las mismas para poder desarrollar su actividad en unas condiciones inocuas. Dicha actuación se encuentra documentada.

Dicha actuación se encuentra documentada (**anexo 3 L+D**)

D.7.5 Limpieza y desinfección de Comedor y otros espacios utilizados para dar el servicio.

La limpieza y desinfección de los espacios se ha de realizar con una periodicidad al menos diaria, siempre garantizando la desinfección frecuente de aquellas superficies de uso más común como las señaladas en el punto D.7.3.

Las mesas del comedor se han de limpiar y desinfectar después de cada turno de servicio, en el caso que tras el servicio de comidas el espacio de comedor se utilice para realizar actividades, éste será limpiado y desinfectado al finalizar las mismas.

En el caso de que se habiliten aulas o espacios ajenos al comedor (bibliotecas, gimnasios, etc....), para dar el servicio de comidas, en este caso se tendrá que limpiar y desinfectar el aula o espacio asignado antes y después del servicio.

Así mismo, si el espacio o aula utilizado para dar el servicio, dispone de más de un turno de servicio se tendrán que limpiar y desinfectar después de cada turno de servicio.

D.8. GRUPO ESTABLE DE CONVIVENCIA (GEC) / GRUPO DE COMEDOR (GC)

A consecuencia de la pandemia por Covid-19, y de acuerdo a lo establecido por las autoridades competentes, en el ámbito escolar, su prevención se llevará a cabo a través del control individual o de grupo.

Este control de grupo supone la generación de una figura especial en el centro escolar: el grupo estable de convivencia (GEC), comúnmente llamado grupo burbuja.

Un GEC o grupo burbuja sería el grupo de menores que de manera estable se interrelaciona entre sí sin mantener la distancia de 1.5 m., manteniendo la distancia de 1,5 m. con otros menores de otros GEC.

El uso de la mascarilla por los menores de estos GEC, durante las actividades de nuestra organización, vendrá determinado por lo que requieran las autoridades, o el cliente en última instancia, en cada momento y dependiendo de la situación epidemiológica y otras valoraciones.

Dentro de la actividad a desarrollar por la organización, la creación de estos grupos vendrá determinado por la instrucciones establecidas por la CCAA y por la dirección del centro, siendo el cliente, de manera preeminente, quien los determine. En nuestras actividades, el núcleo de referencia es el Grupo Comedor.

El Grupo Comedor (GC) son las personas asignadas a un responsable de la vigilancia de comedor. El personal responsable de la vigilancia y cuidado de los GC se mantendrá estable dentro de lo posible.

Los menores que conforman un grupo estable se identifican en el presente documento como GEC, y los menores que no se integran en un GEC, como menores. Asimismo, los menores, sean de un GEC o no, del mismo grupo de comedor, se identifican como GC

Este GC, con el límite establecido por las autoridades o el centro, o determinado por criterios de la compañía, podrá tener varios GEC, o menores que no formen GEC, del mismo nivel educativo.

Este GC tendrá asignado de manera permanente, y durante las actividades de la organización, un lugar en :

1. Comedor: Mesa o mesas
2. Patio: Localización en el patio
3. Aulas u otras zonas.

Asimismo, cada miembro del GC tendrá asignado siempre el mismo asiento en el comedor.

La separación en comedor entre los diferentes GC, GEC, o menores que no formen GEC, será de al menos 1,5 m, y que podrá ser de una silla cuando así lo permitan las autoridades.

En los GC y de acuerdo a los criterios de las autoridades, la distancia durante las actividades entre los GEC o menores que no formen GEC, será de al menos 1,5 m, al igual que con otros GC o personas.

D.9. ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DE COMEDOR Y OTROS

Es importante tener en cuenta el distanciamiento social del espacio de comedor y otros utilizados en las actividades de la organización, **manteniendo un distanciamiento interpersonal adecuado** entre los GEC, menores que no forman GEC, o GC según el caso. Se adaptarán estas instrucciones a lo que indiquen las autoridades en cada momento.

D.9.1 Control del aforo:

Se determinan una serie de medidas o mecanismos para control del aforo en comedor:

1. Disposición de las mesas con al menos 1,5 m. de separación.
2. En el uso de mesas por menores que no conformen un GEC, se mantendrá la distancia de 1,5 m. entre ellos. En cambio, los menores de un GEC no mantendrán esta distancia entre ellos. Esta distancia de separación podrá ser de una silla cuando así lo permita las autoridades.
3. En la zona de separación, que no puedan ser ocupados por un menor, se colocarán carteles de “Espacio no disponible”.
4. En el uso de mesas de largas dimensiones utilizadas por diferentes GC, habrá la distancia de separación adecuada de acuerdo a lo determinado por las autoridades.
5. Se determinan unos recorridos y espacios para el tránsito con una separación de al menos 1,5 m. permitiendo de este modo el tránsito con carros para el servicio.

D.9.2 Determinación de la entradas, salidas y recorridos:

Se determinan una serie de medidas o mecanismos para evitar las aglomeraciones y cruces entre GC, GEC o menores:

1. Se determinan las puertas de entrada y de salida, y siempre que sea posible, una será utilizada como entrada y otra de Salida.
2. Se determinan los recorridos según el servicio:
 - a) Hacia la línea de servicio
 - b) Hacia las mesas

De ser necesario, por no ser evidente los mismos, se delimitan y se indican visualmente estos recorridos con:

1. **Señal Circular ENTRADA (Con flecha de dirección)**
2. **Señal Circular SALIDA (Con flecha de dirección)**
3. **Señal Circular (Con flecha de dirección)**
4. **Señal Circular ESPERA AQUÍ**

En aquellos lugares donde debido al número de comensales y la tipología de servicio se pueden producir pausas en el movimiento de las personas, pudiendo dar lugar a una aglomeración y un distanciamiento menor a 1,5 m. entre diferentes GC, GEC o menores , se colocan unas señales o indicaciones visuales para el mantenimiento del distanciamiento social.

D.9.3 Control de entrada y salida:

La entrada y salida ordenada y organizada del comedor es fundamental al objeto de evitar las aglomeraciones y el incumplimiento del distanciamiento social.

El personal revisa con la dirección del centro el procedimiento establecido y lugar asignado en cada caso para recoger y devolver a los GC.

La recogida de los menores se evitará realizar mientras se produce la salida de menores del centro, al objeto de evitar aglomeraciones y minimizar los contactos.

De acuerdo a unos criterios, se determina un orden de entrada en el comedor de GC.

Como debido a la distancia y su recorrido se pueden producir aglomeraciones y cruces que alteren este orden de entrada, se identifican en diferentes lugares del centro zonas de espera que permitan el paso preferente de los GC según este orden establecido. Esto permite que se vayan ordenando la entrada y un distanciamiento, al tiempo que se evita que se puedan ir acumulando los diferentes GC en la zona de entrada.

Durante el proceso, una vez queden ordenados los diferentes GC, y manteniendo un distanciamiento de al menos 1,5 m., éstos se irán moviendo y acercando al comedor a medida que se produzca su entrada.

Se revisa con la dirección del centro, para su debida identificación, la localización de estas zonas de espera.

En la entrada al comedor habrá un personal que controlará el acceso de los GC indicando cuando es posible y adecuado realizarse, evitando a su vez una aglomeración en su interior.

A la finalización, la salida del comedor igualmente será ordenada, estableciendo un orden de salida y su recorrido, comenzando desde las mesas que están más cerca de la puerta.



Mientras se produzca la salida, solo estarán de pie y en espera los GC con espacio suficiente para ello y que no puedan entrar en contacto accidental con otros GC, debiendo permanecer sentados hasta ese momento.

Los GC se dirigirán a la zona de patio, aula o lugar asignado para la actividad post comedor.

Cada GC tendrá asignado de manera permanente durante el curso:

1. Mesa o mesas del comedor
2. Localización en el patio
3. Aulas u otras zonas.

Asimismo, cada menor o integrante del GEC mantendrá el mismo asiento en el lugar asignado para comedor.

El final del servicio y entrega de los menores se producirá igualmente de manera escalonada, dedicando el tiempo necesario para realizarse dentro del horario establecido.

D.9.4 Uso de otras ubicaciones para comedor:

Debido a la necesidad de mantener un distanciamiento, se puede hacer necesario el uso de otras ubicaciones para su uso comedor. En el caso de hacer uso de ellas, éstas quedan habilitadas y reservadas exclusivamente para su uso como comedor y actividades relacionadas., no pudiéndose realizarse ninguna otra actividad.

Dentro de lo anterior se exceptúan las aulas, dentro de las cuales se podrá realizar la actividad de comedor y de acuerdo las instrucciones de las autoridades, con limpieza y desinfección anterior y posterior.

Estas aulas se encontrarán en la misma planta que la dependencia de donde saldrá el alimento, salvo que cuenten con ascensor, y para su acceso no se superan desniveles.

D.9.5 Servicio:

Durante el servicio o actividades, nuestro personal hará uso de mascarilla.

El servicio de comedor, y dependiendo de diferentes situaciones previstas de contingencia, puede llevarse a cabo según los siguientes procedimientos:

A) Línea de self con pasa bandejas y llevando el menor mascarilla (los menores sin mascarilla no podrán pasar por la línea si no hay mampara).

1. Montar la bandeja con **postre, cubiertos, servilleta y vaso** por nuestro personal al principio de la línea
2. Se le entrega la bandeja al menor.
3. El menor pasa por la línea y va recogiendo el alimento (o el plato) en diferentes puntos de la línea.
4. Se mantendrá la separación en la línea si los menores no conforman un GEC.
5. El GC se dirige a su lugar asignado.

B) Servicio de bandeja montada con servicio en un punto

1. Montar la bandeja por nuestro personal en una zona separada de los menores (Línea de self u otra zona habilitada)*
2. La bandeja se lleva a un punto de servicio
3. El GC pasa a un punto de servicio y recogen la bandeja, manteniendo la distancia con la zona de preparación y el personal. Se mantendrá la separación en la línea si los menores no conforman un GEC
4. El GC se dirige a la mesa.

***Este montaje puede realizarse con un personal en un extremo , y otro personal en el otro que recoge el alimento y va colocando igualmente otros elementos en la bandeja.**

C) Servicio en mesa sin presencia de menores:

1. El personal prepara el menaje, cubiertos y vaso sobre la mesa antes de que entren los menores al comedor
2. El personal sirve el primer plato y el segundo, sin estar presente el GC.
3. El GC va a la mesa con todo el servicio montado y realiza el consumo.

D) Servicio en mesa con servicio del segundo plato con los menores en la mesa:

1. El personal prepara el menaje, cubiertos y vaso sobre la mesa
2. El personal sirve el primer plato sin estar presente los GC.
3. Los GC van a la mesa y realizan el consumo del primer plato
4. El personal sirve el segundo plato (especialmente cuando el servicio sea en plato y no en bandeja).

E) Servicio en mesa con servicio del primer y segundo plato con los menores en la mesa:

1. El personal prepara el menaje, cubiertos y vaso sobre la mesa sin estar presente los GC.
2. Los GC van a la mesa
3. El personal sirve tanto el primer plato como el segundo plato, con los GC sentado.

En los modelo de servicio D), y especialmente E), y para garantizar que el contacto esté limitado entre personas del mismo GC, manteniendo la estanqueidad de estos grupos, y que el personal de cocina no pueda actuar como vector del Covid-19 entre varios GC:

1. El personal de cocina acercara la comida en carros a zonas estratégicas del comedor
2. La persona asignada a cada GC, acercará la bandeja al punto de servicio y posteriormente la llevará a la mesa.

A la finalización del servicio de comedor, los GC abandonarán la mesa cuando esté establecido y se dirigirán con su menaje a desbarasar el plato o bandeja en un cubo, para dejarlos posteriormente en una zona asignada.

Antes y después del servicio se hará lavado de manos de los menores.

Posteriormente, se dirigirán al lugar del patio, sala, aula u otro asignado para realizar las actividades planificadas.

En el caso de realizar el servicio de comedor en aulas, con el menor ya sentado, se realizará el servicio según modelo C) con la participación del personal de monitoraje.

D.10. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y TRATAMIENTO DEL PRODUCTO

Se extreman las precauciones en el momento de la recepción de mercancías. De tal forma:

1. Se acondicionará un lugar específico para llevar a cabo dicha actividad, de forma que se limiten al máximo los accesos de personas ajenas a la actividad en el centro. Este lugar, en lo posible, estará situado cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto, que cumplirá con las medidas de prevención e higiene determinadas, no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.
2. Los productos y materias primas serán desprovistos de todo tipo de cartones, plásticos y envases que no sean necesarios para preservar su integridad y protección durante el almacenamiento.
3. Los residuos generados de esta actividad serán apartados y segregados según procedimiento establecido permaneciendo el menor tiempo posible en las instalaciones.
4. En el caso de envases que hubieran estado expuestos durante el proceso logístico, y que no se puedan retirar de acuerdo al punto 2, se llevará a cabo una desinfección (aplicándose con una bayeta una solución de 30ml de lejía por litro de agua).
5. Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.
6. Estas actividades se llevarán a cabo haciendo uso de guante de protección mecánica, debiendo desinfectarse tras su uso.
7. El personal, al finalizar la tarea, se retirará los guantes y procederá al lavado de manos según procedimiento marcado antes de incorporarse a la actividad en el interior de las instalaciones.

D.11. MEDIDAS A TOMAR CON PERSONAL AJENO

D.11.1 Proveedores:

La recepción de materias primas se realizará en un **área designada** manteniendo un distanciamiento interpersonal adecuado, evitando transitar por cocina u otras zonas de manipulación de alimentos.

Posteriormente el personal propio realizará la revisión del material para que el albarán se firme y sea entregado sin necesidad de que el transportista entre en las instalaciones donde se están manipulando alimentos.

Aunque el proveedor no entre a las instalaciones, se exige haga uso de mascarilla y guantes para la manipulación de la carga.

Al requerirse atravesar la cocina u otras zonas de manipulación de manipulación de alimentos, se les facilitará bata, gorro y protección del calzado desechable.

La entrega de protección del calzado puede ser sustituida por la desinfección de las suelas a través de aplicación directa o la utilización de superficies empapadas con producto SUMA BAC D10.



Queda prohibido todo contacto personal, manteniendo en todo momento y proceso un distanciamiento interpersonal adecuado.

Se exige al proveedor:

1. Que aumente la limpieza y desinfección del vehículo del transporte, asegurando la inocuidad en cada viaje.
2. La protección de productos o envases, debiendo estar cubiertos o protegidos con cualquier material que asegure que no se contaminan por contacto a otras superficies o expuestos al ambiente.

D.11.2 Servicios y mantenimiento

Se seguirá la misma pauta que para los proveedores de materia prima.

Las operaciones de mantenimiento y reparación, y especialmente las obras, se reducirán al mínimo imprescindible, realizándose siempre que sea posible fuera de las horas de actividad de nuestro personal.

Previo a su inicio se aislará su zona de actividad, evitando la contaminación accidental por contacto con superficies contaminadas. A su finalización, se realizará una limpieza y desinfección de las superficies manipuladas.

El contacto con nuestro personal será limitado, realizando todas las gestiones vía digital, telefónica o telemática. La confirmación de sus actuaciones se realizará manteniendo un distanciamiento interpersonal adecuado y con lavado de manos antes y después del proceso.

D.11.3 Visitas y Reuniones:

Las autoridades han determinado la necesidad de un distanciamiento social evitando el contacto presencial con nuestros contactos y clientes siempre que sea posible, obligando a tomar una serie de medidas de prevención y a tomar en consideración vías de contacto alternativas.

Por todo ello, quedan restringidas las visitas de personas externas a los centros, salvo que se determinen como necesarias, y la comunicación con nuestros contactos se realizará preferentemente a través de videoconferencia, teléfono y medios informáticos.



En el caso de requerir una visita externa, se le solicitará a nuestro cliente la correspondiente autorización, siguiendo plenamente sus instrucciones:

1. Firmando un registro de control.
2. Llevando en todo momento mascarilla.
3. Si además, se debe realizar durante la actividad, se facilitará bata, gorro y protección del calzado desechable.
4. Asegurándose de un correcto lavado o desinfección de manos
5. Limitando la visita a un día y horario concreto, con la menor acción necesaria en el centro.

La entrega de protección del calzado puede ser sustituida por la desinfección de las suelas a través de aplicación directa o la utilización de superficies empapadas con producto SUMA BAC D10.

D.11.4 Personal del Cliente:

Con carácter general, el personal del cliente tiene restringido el acceso a las cocinas, limitando la presencia de otras personas en los lugares de trabajo.

El contacto preferentemente será a través de medios telemáticos (teléfono, correo electrónico,)

En el caso particular y puntual de ser necesaria su presencia, ésta está limitada a la zona de entrada, sin superar el distanciamiento interpersonal desde la puerta.

D.12. MEDIDAS A TOMAR DURANTE LA PREPARACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE LA COMIDA.

Se mantienen las medidas ya determinadas, dentro del APCC:

1. Lavado de manos frecuente y siempre que se cambie de actividad.
2. No llevar pendientes, anillos, pulseras ni otros objetos personales que puedan suponer una contaminación
3. No usar maquillaje, perfumes o similares que puedan pasar a los alimentos.
4. Aseo personal adecuado.
5. Uso del uniforme correctamente colocado y en condiciones higiénicas.
6. Uso de gorros limpios que cubran totalmente el pelo.
7. Uso de mascarilla limpia. Con motivo del Covid-19, es permanente durante toda la jornada
8. No se debe: Comer, fumar, ni mascar chicle, toser, estornudar o soplar sobre los alimentos en la zona de trabajo.
9. Proteger las heridas y otras afecciones de la piel en las manos con guantes impermeables y de un solo uso.
10. En caso de sospecharse algún tipo de enfermedad se debe poner en conocimiento de las personas supervisoras del centro y se permanecerá apartado de la manipulación de alimentos hasta autorización médica.
11. Uso de guantes de vinilo/nitrilo (no de látex) en el caso de manipular alimentos listos para el consumo o en el caso de que tengan hacer uso del guante anticorte (los guantes deberán cambiarse por otros siempre que se lleve a cabo un cambio de actividad de manera que se evite cualquier tipo de contaminación cruzada).

E. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

El servicio al consumidor o usuario del servicio ha sido objeto de modificación, para permitir un servicio con la menor aproximación al consumidor, entre ellos, y facilitarle el servicio haciendo una entrega ágil y rápida o prestación eficiente del mismo.

1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN IN SITU:

El servicio de alimentación in situ mantiene los procedimientos señalados en el APPCC implantado en el centro, destacando las instrucciones señaladas en el apartado D.3 - Organización de los procesos y D.5 del presente documento.

El personal organizará, programará y ejecutará los procesos de modo que mantenga el distanciamiento de al menos 1,5 m con el personal en la misma área de trabajo.

El personal que trabaje en áreas diferenciadas (Elaboración – limpieza - Monitoraje) mantendrá ese distanciamiento y únicamente tendrá contacto menor en los momentos en que los procesos de ambas áreas se conecten, y al mínimo tiempo imprescindible (siempre menor a 15 minutos).

Todo nuestro personal hará uso de mascarilla durante la jornada.

Los procesos con proveedores u otro personal estará limitado desarrollándose del modo señalado en el apartado D.11.

En caso de turnos, se ventilará 10 minutos la estancia, limpiando y desinfectando las instalaciones y equipamiento de comedor entre turno y turno.

2. SERVICIO DE MONITORAJE Y COMEDOR

El personal de monitoraje hará uso permanente de la mascarilla.

El personal tendrá previamente un listado de los menores asignados a su GC, conociendo si conforman un GEC o no, al objeto de aplicar un distanciamiento entre ellos o no.

El personal conocerá previamente si su grupo debe hacer uso de mascarilla y las posibles instrucciones sobre su retirada y uso dependiendo de la acción (ingesta u otros).

El personal conocerá las aulas o lugares a donde deberá dirigirse a recoger a los menores, y asimismo, las pausas y rutas a seguir para el ordenamiento de los diferentes grupos de acuerdo al proceso de entrada al comedor o lugar asignado para ello.



El personal, de realizar su actividad en aula o ubicación diferente al comedor habitual, conocerá las instrucciones de uso, limpieza, desinfección y cumplimiento por los menores para la adecuada vigilancia y control de la actividad.

No se realizará el lavado de dientes.

De existir microondas en comedor, y accesibles por los menores, se llevan a un zona que impida su manipulación, y serán utilizados siempre por el mismo personal.

Las jarras están situadas en una zona que no se pueda ser accesible para los menores y solamente será manipulada por la persona responsable y teniendo en cuenta las instrucciones de las autoridades y del cliente. Cada grupo tendrá su jarra asignada.

El personal de monitoraje colaborara con el personal de cocina en la recepción y posterior entrega de los platos de comidas, al objeto de evitar un contacto estrecho entre el personal de cocina y diferentes GEC o menores.

El Covid-19 es una enfermedad cuya vía de contagio principal es a través de secreciones expulsadas desde la boca y nariz, haciendo que acciones como gritar, cantar, hablar alto o similares, supongan un mayor riesgo.

Asimismo, el hecho de que los menores puedan levantarse y moverse con libertad entre las mesas, entrando en contacto con otros GEC o GC, hace que se pierda el mantenimiento de la estabilidad de grupo.

En consecuencia, y debido a la situación de pandemia, se hace más importante el control y mantenimiento de determinado orden y comportamiento por los menores, especialmente en comedor, vigilando y controlando que los menores no se levantan de las mesas o mantienen una actividad vocal inadecuada.

El personal de monitoraje recordará diariamente a los menores las normas para la prevención del Covid, especialmente:

1. El lavado de manos
2. El uso de la mascarilla (en las edades que obligue a su uso), especialmente como realizar la ingesta con ella.
3. Etiqueta respiratoria
4. El no compartir comida u objetos
5. No levantarse de la mesa o juntarse con otros GEC o menores.
6. En los menores que no deban llevar mascarilla, el mantenimiento de un volumen vocal moderado.

En las actividades post comedor, se mantendrá siempre la misma ubicación en patio, aula o sala. No se realizarán actividades de contacto o que implique el intercambio de objetos. Se limpiarán la aulas o sala antes de dejarla para otros usos. Si la climatología lo permite se hará la actividad con ventanas abiertas.

En el caso de las siestas de menores con uso de colchonetas, se colocan con al menos 2 m. entre ellas, intercalando la cabeza de un menor con los pies de otro. Cada menor tiene asignada una colchoneta y semanalmente se sustituye la ropa de cama, que aporta la familia.

La entrega de los menores se hace de manera prolongada, escalonando los tiempos, de modo que se evitan filas y aglomeraciones durante el proceso.

En el caso de servicios de comedor donde el menor lleve su propio envase o tartera, la gestión será de responsabilidad del centro.

3. DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL ADECUADO SEGÚN SITUACIÓN:

1. Entre personal en las Operaciones: 2 m
2. Vestuarios: 2 m
3. Entrada y salida del centro con otras personas: 1,5 m.
4. Aseos: 1,5 m.
5. Comedor de Personal: 2 m
6. Con otro personal, proveedores y visitas: 1,5 m
7. Con clientes: 1,5 m.
8. Entre clientes o usuarios: 1,5 m

4. OTROS:

GEC: Se determina la creación de Grupos estables de convivencia entre 1º de infantil a de primaria. Estos grupos serán de hasta un máximo de Menores.

Uso de mascarilla: Los menores desde de deberán hacer uso de mascarilla

5. GESTION DE RESIDUOS:

Los residuos se gestionan como tradicionalmente se realiza en el centro, introduciendo las mascarillas y otras prendas relacionadas con el Covid en el contenedor de resto.

Las bolsas de residuos están en cubos que se retiran diariamente.

F. CONTINGENCIAS PREVISTAS

F.1. AUSENCIA DE PERSONAL

Se determinan las acciones a desarrollar en cada una de las áreas claves en caso de no poder realizar sus tareas habituales por falta de personal:

Ausencia de personal de Nóminas (RRHH): En caso de ausencia de personal para realizar las funciones se pagará el importe de la última nómina sin datos variables.

Ausencia de personal de Pedidos y Compras: Se elaboran unas plantillas de pedidos básicos de suministro, automatizándose el mismo pedido que el mes pasado. Se activa el Teletrabajo, pudiéndose gestionar las compras y pedidos desde cualquier ubicación y por cualquier GM.

Ausencia de personal de Personal Operativo: Dada la situación excepcional de pandemia con importante probabilidad de que el personal en activo, o que fuera a serlo, se encuentre en situación de baja médica o ausencia justificada, se ha previsto mantener la continuidad del personal a través del siguiente orden:

1. Personal en ERTE de la compañía. Este personal. Se dispone de una base de datos con la información de contacto de personal, estando identificado y localizable en todo momento.
2. Bolsa de trabajo diseñada y gestionada por RRHH. Se dispone de una base de datos con la información de contacto de personal, estando identificado y localizable en todo momento.
3. Personal de ETT.

De este modo, y con estas alternativas, se asegura y garantiza los recursos humanos necesarios para la prestación del servicio.

Seguimiento sanitario: La empresa tendrá en cuenta y evaluará la puesta en marcha de las recomendaciones de las Autoridades Sanitarias con respecto a la evolución de la propagación del virus.

Flujo de información: Existen mecanismos y medios de contacto permanentes para poder realizar y actuar ante cualquier cambio (Apartado E.1 Comunicación con el Personal).

F.2 ROTURA DE STOCK

El departamento de compras realiza consulta y verifica periódicamente el stock de aquellos productos que puedan tener problemas de suministro debido a que su origen fuera en zonas de mayor riesgo; también verifica que dispongan de un plan de contingencia para este tipo de crisis.

Para aquellos proveedores de productos críticos el Departamento de Compras ha determinado proveedores alternativos de modo que se garantice el suministro de los productos/servicios para la continuidad del servicio en los centros.

Estos proveedores deberán estar correctamente identificados e integrados en el plan para el correcto funcionamiento de este.

El Departamento de Compras contacta con los proveedores para poder preparar pedidos por teléfono y/o plantillas de pedido en caso de no poder utilizar el sistema habitual de pedido a través de herramientas informáticas por el motivo que sea.

El Departamento de Compras contacta con la plataforma logística para evaluar la capacidad de almacenaje extra en caso de necesidad de mayor volumen de algunas referencias.

Desde el centro, y atendiendo a las dimensiones de almacenamiento disponibles, se procura en cada momento el mantener mayor stock de producto no perecedero.

ANEXOS

ANEXO 1

CARTELES DE

INFORMACION

COVID-19

Cambio de ropa y vestuario

1. Se deberán **limpiar y desinfectar***, diariamente al final de cada turno y en el vestuario, todas las superficies de contacto con la piel. **No salgas sin desinfectar las zonas que has tocado**, piensa que después de ti vendrá otro compañero.



2. Mantener la **distancia mínima de 2 metros**. Si no es posible, establecer turnos para entrar al vestuario.



3. Toda la ropa que se haya utilizado se deberá **lavar a diario en lavadora a temperatura mínima de 60º**. Se deberá mantener por separado la ropa de calle y la de trabajo.



BOLSA 1	BOLSA 2	BOLSA 3
Ropa de calle	Ropa del trabajo	Zapatos

4. Los **EPI'S deben retirarse de atrás hacia delante**, o de la muñeca hacia los dedos, manteniendo un mínimo de contacto con la punta del índice y el pulgar.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4



GAFAS

*El proceso de desinfección se señala en la ficha COVID-19 Desinfección de EPI's y otros utensilios

COVID-19

Desinfección de EPI's y otros utensilios

En los centros con pacientes sospechosos o confirmados por COVID-19

DESINFECCIÓN DE EPI's (guantes, gafas y delantales)

1. Aplica **una disolución de 30ml de lejía común por litro de agua** en una bayeta húmeda y frota
2. Aclara con agua
3. Deja secar al aire



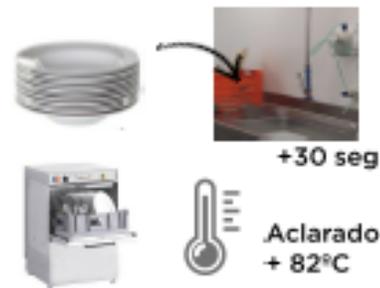
DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE LIMPIEZA (bayetas y fregonas)

1. En un cubo de plástico, haz una mezcla de **lejía común y agua**. Recuerda la proporción de 30ml de lejía por litro de agua.
2. Retira la suciedad y restos orgánicos de los utensilios de limpieza.
3. Sumérgelos dentro del cubo de plástico con agua y lejía.
4. Déjalo actuar un mínimo de **30 segundos**.



DESINFECCIÓN DE MENAJE Y BANDEJAS

1. Llena el fregadero con **lejía común y agua** (son 30ml de lejía por litro de agua)
2. Coloca el menaje dentro del fregadero y mantenlo **mínimo 30 segundos**. Queda prohibido el uso del grifo-ducha
3. Usa el **lavavajillas mínimo a 82º**
4. Si el menaje ha quedado húmedo, **sécalo con papel**
5. **Guárdalo** con normalidad



RECUERDA UTILIZAR EPI'S EN TODO MOMENTO Y DESINFECTARLOS AL FINALIZAR.



Pantalla facial o gafas

Guantes

Delantal

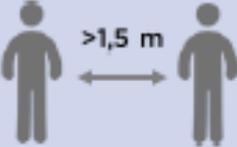


COVID-19

Instrucciones para personal

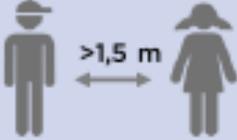
CENTROS ESCOLARES

Indicaciones a seguir DURANTE LA PRESTACIÓN del servicio

PRENDAS	DISTANCIA	CONDUCTA
 <p>Debes hacer uso de la maskarilla en todo momento</p>	 <p>Mantén siempre la distancia de seguridad mayor de 1,5m. Cuando no se pueda, estar en contacto el menor tiempo posible.</p>	 <p>Organizar turnos y momentos de trabajo adecuados en cada tarea para evitar el contacto entre compañeros y otras personas de la instalación.</p>

Indicaciones a seguir en ATENCIÓN A MENORES:

1. Limita tu **contacto al grupo** de menores asignado.
2. Los menores que deban usar **maskarilla**, la utilizarán siempre, salvo en ingesta

MENORES DEL GRUPO ESTABLE DE CONVIVENCIA (BURBUJA)	MENORES FUERA DEL GRUPO
 <p>No es necesario mantener la distancia</p>	 <p>Obligado distancia de seguridad al menos 1,5m</p>

Cómo actuar en **PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS:**

1. Conoce **dónde colocarte**, cómo moverte y cómo se reparten las tareas.
2. **No dejes entrar** a otro personal a nuestras zonas de trabajo.
3. Evita el contacto con personal de otras áreas o grupos.
4. Evita **compartir herramientas** o equipos o desinfecta tras su uso.
5. Realiza una **desinfección** de superficies de manera periódica.
6. Conoce los procedimientos del centro en Covid-19.

Vigilancia y **CONTROL DE MENORES:**

1. Conoce los recorridos **seguros** a comedor, patio y otras estancias.
2. Conoce la **organización** de entrada/salida del comedor, patio y zonas comunes.
3. Conoce la **localización** en comedor, patio y otras zonas para tu grupo.
4. Recuerda diariamente las **normas Covid-19** de cumplimiento por los menores.
5. Vigila que los menores a cargo estén **separados** de menores de otros grupos.



COVID-19

¿Qué hacer si...?

Presentas síntomas



Fiebre >37,5°C



Tos



en casa

Si eres **contacto estrecho*** de una persona de tu entorno positiva o con sospecha de Covid-19 o si presentas **síntomas en casa**:

1. Aíslate en tu domicilio
2. **Informa a salud pública** de tu situación a través del teléfono habilitado de tu comunidad autónoma
3. **Comunica a tu GM** tu situación



en el trabajo

Si manifiestas **síntomas en el trabajo**:

1. Deja de trabajar y **abandona el centro de trabajo**
2. Mantente a **2 metros** de toda persona
3. **No te cambies** de ropa ni te quites la mascarilla.
4. **Comunica a tu GM** tu situación personal
5. Quédate en **aislamiento** en una habitación de tu domicilio
6. **Informa a salud pública** de tu situación médica a través del teléfono habilitado de tu comunidad autónoma
7. **Llama a tu centro de salud** si no te es posible contactar con el teléfono habilitado para tu comunidad autónoma

Teléfonos habilitados según tu comunidad autónoma:

Andalucía	900 400 061 / 955 545 060	Cataluña	061	Islas Baleares	061
Aragón	976 696 382	Ceuta	900 720 692	Canarias	900 112 061
Asturias	900 878 232 / 984 100 400 / 112 marcando 1	C. Madrid	900 102 112	La Rioja	941 298 333
Cantabria	900 612 112	C. Valenciana	900 300 555	Melilla	112
Castilla La Mancha	900 122 112	Extremadura	112	Murcia	900 121 212
Castilla y León	900 222 000	Galicia	900 400 116	Navarra	948 290 290
				País Vasco	900 203 050

Recuerda tomarte la temperatura todos los días antes de ir a trabajar.

Contacto estrecho* → convivencia en domicilio o contacto a menos de 2m y más de 15 minutos de una persona positiva o con síntomas.



COVID-19

Uso de mascarilla



Se ha considerado que el uso de la mascarilla higiénica es una acción individual más en la **protección comunitaria** frente al coronavirus. ¡Úsala!

1. Cómo ponérsela



2. Cómo quitársela



3. Debes sustituirla si...

			
Notas la mascarilla húmeda	La has llevado un máximo de 8 horas	Si es de un solo uso, tírala a la basura	Si es de tela lavable, lávala con extra de agua 60-90° 30 mins

¡Recuerda! Para que el uso de mascarilla sea eficaz, debemos cumplir también estas medidas:



Mantener distancia de seguridad



No tocarse la cara aunque se lleve mascarilla



Desinfección de manos antes y después de usar la mascarilla



COVID-19

¿Cómo puedo protegerme?

Lávate las manos frecuentemente



Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



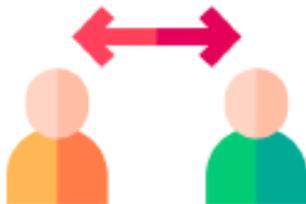
Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



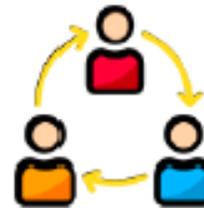
Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso



Mantén 2 metros de distancia entre personas



Si presentas síntomas, aíslate en tu habitación



*Consulta cómo actuar en la web del Ministerio de Sanidad
www.mscbs.gob.es



COVID-19 LAVADO DE MANOS

CÓMO LAVAR TUS MANOS DE FORMA SEGURA

	<p>1 Humedece tus manos con agua.</p>		<p>2 Aplica una dosis suficiente de jabón</p>		<p>3 Desliza las puntas de tus dedos con movimientos circulares sobre la palma contraria.</p>
	<p>4 Frota la palma derecha contra la izquierda y viceversa.</p>		<p>5 Entrelaza tus dedos con la palma de la mano derecha sobre la mano izquierda y viceversa.</p>		<p>6 Entrelaza tus dedos juntando las palmas de las manos</p>
	<p>7 Utiliza la palma de la mano contraria para frotar la parte de arriba de tus dedos.</p>		<p>8 Frota tu pulgar izquierdo con la mano derecha y viceversa.</p>		<p>9 Aclara las manos abundantemente con agua.</p>
	<p>10 Sécate bien las manos utilizando una toallita de un solo uso.</p>		<p>11 Ahora tus manos están seguras.</p>		<p>12 Utiliza la misma toallita para limpiar el grifo.</p>



Soft Care Plus H41



MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde el Departamento de SAFE queremos recordaros una serie de medidas de aplicación obligatoria en higiene y manipulación de los alimentos:

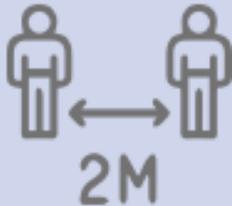
- Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso del personal de servicio: solo es necesario instalarlos en los puestos de trabajo donde el personal no tiene acceso a un lavamanos con agua, jabón y papel desechable (cajeros, líneas de servicio, personal de sala...)
- Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc. con desinfectante (SUMA BAC DIO) o lejía común (30ml por litro de agua): priorizar las superficies que normalmente no se tienen en mente a la hora de realizar las limpiezas de cocinas y comedores, pero que tienen constante contacto por parte de nuestros trabajadores y clientes.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores de 82°C: todo el menaje de servicio que vaya a entrar en contacto con los alimentos tiene que ser lavado y desinfectado en la máquina lavavajillas o túnel de lavado.
- Cocinar los alimentos por encima de 70°C y mantener la cadena del frío: el rango de temperaturas apropiado para la supervivencia del coronavirus es de 13°C a 24°C.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tupper y etiquetas: todos los alimentos en exposición han de estar protegidos, o bien tras pantallas antiesputos/vitrinas o filmados.
 - Buffets de ensaladas: se sustituyen los buffets por ensaladas individuales filmadas, de esta manera el usuario no manipula ningún alimento y no se crea una situación de riesgo.
 - Postres no preenvasados (macedonias, tartas, postres elaborados...): colocarlos en los expositores filmados individualmente.
 - Pan: colocarlo en recipientes cerrados, se solicitar al proveedor homologado que lo suministre al centro embolsado o que lo entregue nuestro personal a la hora de servir el menú.
- En los buffets, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente: los utensilios de servir han de limpiarse y desinfectarse frecuentemente.
 - Cubiertos: que nuestro personal sea el encargado de entregárselos a los usuarios individualmente cuando pasen por los lineales de servicio o bien embolsarlos para preservar sus condiciones higiénicas.
 - Bolsitas de azúcar y material desechable: que nuestro personal sea el encargado de entregárselo a los usuarios.

LA SEGURIDAD ES COSA DE TODOS

COVID-19

Recepción de mercancías

Indicaciones obligatorias para todos los proveedores que recibamos en cocina.

PRENDAS	DISTANCIA
 <p>Mascarilla y guantes</p>	 <p>Distancia de seguridad</p>
CONDUCTA	ZONA ESPECÍFICA
 <p>Prohibida la entrada a la zona de manipulación de alimentos</p>	 <p>Habilitar una zona para las entregas y señalar el suelo el límite hasta donde puede entrar el proveedor</p>

Gestión de las mercancías

1. Artículos envueltos con plástico y/o cartón, siempre que sea posible, se sacarán de su embalaje original.
2. Tirar envoltorios y guardar los productos en su envase propio.



Gestión de albaranes

1. Confirmación exclusivamente con sellos de tinta o medios electrónicos.
2. Evitar bolígrafos y en la medida de lo posible la manipulación de papel.



ANEXO 2

CONTROL DE SALUD

6. PERSONAL SENSIBLE AL COVID-19

1. Por privacidad, **consulta con tu médico** del Servicio Publico de Salud por si tu situación personal es considerada de riesgo frente al Covid-19
2. Si es así, **informa a tu GM de que puedes ser sensible, sin dar más información, y facilítale un teléfono** de contacto.
3. Los **servicios médicos de Vigilancia de la Salud te llamarán** y valorarán tu situación, **guardando la privacidad de tus datos personales**.
4. Dependiendo de la valoración puede suceder:
 - a) **Situación sin riesgo:** Puedes trabajar con normalidad
 - b) **Situación de riesgo:** Te facilitarán un informe para tu centro de salud y puedas tener una baja IT
 - c) **Adaptación del puesto:** Puedes trabajar tomando unas medidas

Contenido Tabla Excel Personal Sensible (en rojo los datos a aportar por el centro)

APELLIDOS	NOMBRE	TELEFONO PERSONAL	DNI	PUESTO O CATEGORIA	CENTRO DE TRABAJO	CODIGO CENTRO NOMINAS	FECHA COMUNICACIÓN	FECHA CONTACTO	DECISION VS	ADAPTACIÓN	COMUNICADO A GM/SAFE	COMENTARIOS

Contenido Tabla Excel Personal Contacto estrecho (en rojo los datos a aportar por el centro)

APELLIDOS	NOMBRE	DNI	TELEFONO PERSONAL	PUESTO O CATEGORIA	CENTRO DE TRABAJO	CODIGO CENTRO NOMINAS	FECHA COMUNICACIÓN	DECISION VS contacto estrecho

ANEXO 3

L + D

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA LIMPIEZA Y DESCONTAMINACIÓN DEL CORONAVIRUS (2019-nCoV)

1. Introducción

El presente documento recoge una serie de recomendaciones para la mejora preventiva de la higiene y descontaminación en restauración colectiva.

Para evitar la propagación y transmisión del coronavirus (2019-nCoV), se deben implementar tareas de limpieza y desinfección con frecuencia, utilizando productos de calidad certificada, y prestando especial atención a las superficies que suelen estar en contacto con las manos.

Cumpla en todo momento las recomendaciones del gobierno y las autoridades responsables en materia de limpieza y desinfección.

2. Recomendaciones de productos para lavado de manos

- El lavado frecuente y concienzudo de las manos es quizás el elemento más importante para prevenir la transmisión de la enfermedad. Se puede lavar las manos con agua y un jabón líquido para manos adecuado como el **Soft Care Plus H41** (jabón de manos con agentes antimicrobianos) de Diversey.
- Los lavabos y lavamanos de la cocina deberán disponer de un dispensador de jabón para la desinfección de manos, agua corriente fría y caliente o mezclada y material para el secado higiénico de las manos (papel desechable de un solo uso).
- Además, y si las manos no presentan una suciedad visible, se puede utilizar un desinfectante en base alcohol como el **Sof Care Med H-5** de Diversey.

3. Recomendaciones generales sobre limpieza y desinfección

- Las instalaciones y espacios ocupados se deberían limpiar diariamente. Asimismo, las superficies que reciban el contacto continuo de las manos (encimeras, cajas registradoras, mostradores, pomos y tiradores, interruptores, botones de ascensor y paneles, etc.) deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente.
- Productos desinfectantes-limpiadores a base de amonios cuaternarios como el **Suma Bac D10** o bien clorados como el **Suma Chlordes Conc D10.45** de Diversey son efectivos contra los virus como el coronavirus y se pueden emplear sobre las superficies que estén en contacto con los alimentos, junto con un enjuagado de agua potable.
- Limpie los platos y utensilios de cocina en un lavavajillas. Utilice productos con las dosificaciones recomendadas. Asegúrese de que la temperatura de enjuagado final supera los + 82° C. La combinación del calor y el detergente serán suficientes para conseguir una descontaminación efectiva.
- En los comedores, se deberá tener especial cuidado a la hora de cambiar los manteles de las mesas y de limpiarlos cuando haya clientes cerca. Es recomendable que se sigan las mismas medidas que para la limpieza de las zonas de contacto con los alimentos.

ANEXO 1. PLAN CORONAVIRUS. LIMPIEZA Y DESCONTAMINACION CORONAVIRUS (2019-nCoV) - Edición 0 - 28 de Febrero de 2020



- El cambio frecuente de la solución de limpieza y las aplicaciones con pulverizador evitarán la transmisión y propagación de la contaminación en las instalaciones.
- La ropa, bayetas, mopa, fregonas, toallas y demás componentes similares, deberán lavarse diariamente. Se recomienda que se coloquen en bolsas cerradas y únicas para su transporte y recolección. Se recomienda que el personal de lavandería utilice guantes para el desarrollo de sus funciones. Las prendas de uso en la cocina y el servicio se deberán lavar a máquina.
- Tanto los servicios como inodoros se deberán limpiar y desinfectar a fondo como mínimo una vez al día, prestando especial atención una vez más a las superficies que estén en contacto con las manos (interruptores, grifos y sistemas, etc.)
- El protocolo de tratamiento para los suelos no tendría por qué modificarse: limpiar con agua y una solución de detergente cuando el suelo esté sucio, tal y como indica el plan de limpieza implantado en los centros.
- Utilice guantes durante las tareas de limpieza y desinfección de las mesas y barras. Lave los guantes por fuera una vez acabada la limpieza antes de quitárselos. Lávese las manos antes y después de realizar la limpieza, y cuando pase de las zonas de servicio a las de almacenamiento y preparación.

4. Recomendaciones generales sobre seguridad alimentaria

- No existen pruebas de que el coronavirus se transmita por consumir productos de origen animal que se haya cocinado convenientemente.
- En general, las medidas relativas a la preparación y servicio de alimentos no deberían ser diferentes de las prácticas estándar aceptadas, asumiendo, por tanto, que se llevan a cabo la formación del personal e higiene necesarios a tal efecto.
- Cumpla y tenga muy presente las medidas de higiene relacionadas con la preparación, manipulación y servicio de alimentos, centrándose especialmente en la higiene de las manos, la desinfección de los alimentos y las superficies que estén en contacto con las manos, así como en la prevención de la contaminación cruzada.
- Asegúrese de que todos los alimentos se preparan convenientemente. Cocine la comida caliente a una temperatura interna de +70° C.
- Cubra los alimentos cuando los almacene o los exponga de cara al público.

© 2020 Aramark. Todos los derechos reservados. No se debe reproducir ni distribuir sin el previo consentimiento por escrito de Aramark



DECLARACIÓN SUMA BAC D10

Dña. DOLORES GIBERT GINER, Responsable Técnico de Diversey España., DECLARA:

El producto **SUMA BAC D10 (Detergente Desinfectante)** comercializado por Diversey España, S.L., está registrado en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social con los siguientes registros:

- **17-20-03302 HA** - Detergente Desinfectante para Uso en la Industria Alimentaria
- **17-20-03302** – Detergente Desinfectante para Uso Ambiental o TP2

Que el producto tiene realizado los siguientes tests para virus:

Test Method	Type of Organism	Organisms	Product pass Concentration / Time	Soil Conditions
EN 14476 (2013)	virucidal	Modified vaccinia virus Ankara Virucidad activity against all enveloped viruses	1,5% 5 min	Dirty

La norma EN 14476 es el test virucida para desinfectantes químicos y antisépticos utilizados en el área médica. Los virus en el ensayo han sido elegidos debido a su resistencia a los desinfectantes. Los virus se dividen comúnmente en dos grupos: con y sin envoltura. Los virus no envueltos o no encapsulados, son mucho más difíciles de erradicar que los virus encapsulados.

El ensayo realizado es efectivo frente TODOS los virus encapsulados, por tanto el producto **SUMA BAC D10** presenta eficacia frente al Coronavirus Covid-19.

En espera de que esta información le haya sido de utilidad, quedamos a su disposición para cualquier aclaración al respecto

Para que quede constancia, expido el presente certificado en Viladecans 24 Marzo de 2020.

Atentamente,



Dolores Gibert - KH A&T Expert Support

ANEXO I – Ensayo EN14476

ANEXO I

DR. JOCHEN STEINMANN

c/o DR. BRILL + PARTNER GMBH
INSTITUT FÜR HYGIENE UND MIKROBIOLOGIE
NORDENFELD 2, DE 28259 BREMEN
TELEFON 0049-40/557631-0
TELEFAX 0049-40/557631-11
EMAIL DR@BRILLPARTNER.COM
INTERNET WWW.BRILLPARTNER.COM

DR. J. STEINMANN - c/o DR. BRILL + PARTNER GMBH - NORDENFELD 2 - DE-28259 BREMEN

Diversey Europe Operations BV
Maarssebroeksedijk 2
NL - 3542 DN Utrecht

Bremen, 15/10/2018

Summary: Virus-inactivating properties (virucidal activity against enveloped viruses) of Suma Bac D10 of Diversey Europe Operations BV according to EN 14476:2013+A1:2015/prA2:2016 under dirty conditions

This summary is based on the following test report of Dr. Brill + Partner GmbH for the surface disinfectant Suma Bac D10 produced by Diversey Europe Operations BV:

modified vaccinia virus Ankara test report (L18/0678MV.1) dating 15/10/2018

The following concentration and exposure time are necessary for the inactivation of the test virus:

1.5 % 5 minutes

in order to achieve a 4 log₁₀ reduction (inactivation ≥ 99.99 %) under dirty conditions in a quantitative suspension test according to EN 14476:2013+A1:2015/prA2:2016.

After evaluation with modified vaccinia virus Ankara the surface disinfectant Suma Bac D10 can be declared as having **"virucidal activity against all enveloped viruses"** according to EN 14476:2013+A1:2015/prA2:2016.

The declaration **"virucidal activity against all enveloped viruses"** covers all enveloped viruses (Annex A) like HBV, HCV, HIV and Ebola virus.

Dr. Jochen Steinmann 

Summary Suma Bac D10 - virucidal activity against all enveloped viruses - EN 14476 Version 01

From Annex A in EN 14476

Examples of viruses which may contaminate human medical instruments, hands, surfaces (*Enveloped viruses are in bold*)

NOTE This list is not exhaustive.

Blood

Enterovirus	Hepatitis C virus (HCV)
Filoviridae	Hepatitis Delta virus (HDV)
Flavivirus	Human Immunodeficiency Virus (HIV)
Herpesviridae	Human T Cell Leukemia Virus (HTLV)
Hepatitis A Virus (HAV)	Parvovirus B 19
Hepatitis B virus (HBV)	

Respiratory tract

Adenovirus (Mast-)	Influenza Virus
Coronavirus	Paramyxoviridae
Enterovirus	Rhinovirus
Herpesviridae	Rubella Virus

Neural tissue, ear & nose, eye

Adenovirus (Mast-)	Human Immunodeficiency Virus (HIV)
Enterovirus	Polyomavirus
Herpesviridae	Rabies Virus
Measles Virus	Rubella Virus

Gastro-intestinal

Adenovirus (Mast-)	Enterovirus
Caliciviridae	Hepatitis A Virus (HAV)
Coronavirus	Hepatitis E Virus (HEV)
Astrovirus	Rotavirus

Skin, breast and/or milk

Enterovirus	Human T Cell Leukemia Virus (HTLV)
Herpesviridae	Papillomavirus
Human Immunodeficiency Virus (HIV)	Poxviridae

Spleen and lymph nodes (see also „Blood“)

Human T Cell Leukemia Virus (HTLV)
Human Immunodeficiency Virus (HIV)

Dental procedure

Adenovirus (Mast-)	Hepatitis C Virus (HCV)
Enterovirus	Hepatitis Delta Virus (HDV)
Herpesviridae	Human Immunodeficiency Virus (HIV)
Hepatitis B virus (HBV)	

Summary Sama Bac D10 - virucidal activity against all enveloped viruses - EN 14476 Version 01

Urogenital tract

Hepatitis B Virus (HBV)

Herpesviridae

Human Immunodeficiency Virus (HIV)

Human T Cell Leukemia Virus (HTLV)

Papillomavirus

Polyomavirus

Reference:

Van Regenmortel MHV et al., Eds.: Virus Taxonomy, Classification and Nomenclature of Viruses, seventh report of the international committee on taxonomy of viruses.
Academic Press, San Diego, 2000

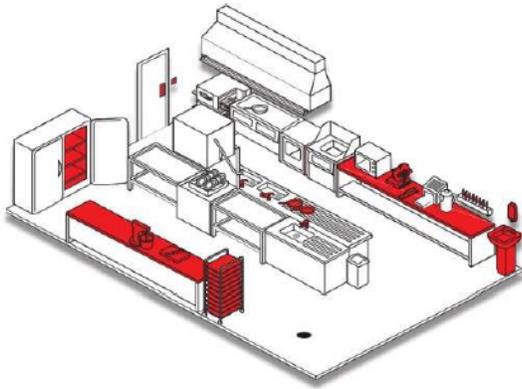
Nombre Comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro Nacional/Europeo
SUMA BAC D10	17-20-03302	Cloruro de bencil-C12-C16-alquildimetilamonio: 7%	-Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización o inmersión con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
LIQUIDSENSE SANITIZER	17-20/40-09132	Cloruro de bencil-C12-C16-alquildimetilamonio: 7,50% N-(3-aminopropil)-N-dodecilpropano-1,3-diamina: 4,00%	-Personal profesional	* Desinfección de contacto: superficies por pulverización o aplicación con bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
DS 300	19-20-09885	Etolanol: 65% Cloruro de bencil-C12-C18-alquildimetilamonio: 0,008%	-Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización o inmersión con el producto puro, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
CHEMENE AEROSOL	20-20/40-10301	Cloruro de didecilidimetilamonio: 0,625%	-Público en general	* Aplicación por pulverización del producto puro mediante válvula de descarga total en garajes particulares, trasteros y estancias poco frecuentadas por personas respetando los tiempos de contacto	Nacional
			-Personal profesional especializado	* Aplicación por pulverización del producto puro mediante válvula de descarga total, respetando los tiempos de contacto	

76
Última actualización: 06/08/2020

Nombre Comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro Nacional/Europeo
		alquildimetilamonio: 0,008%		inmersión con el producto puro, respetando los tiempos de contacto.	
DD 4113	20-20/40-10437-HA	Cloruro de didecilidimetilamonio: 0,3%	-Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización, o aplicación con bayeta con el producto puro, respetando los tiempos de contacto	Nacional
SUMA BAC D10	17-20-03302-HA	Cloruro de bencil-C12-C16-alquildimetilamonio: 7%	-Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización o inmersión con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
DESIN-AT	17-20-09179-HA	N-(3-aminopropil)-N-dodecilpropano-1,3-diamina: 6,5%	-Personal profesional	* Desinfección de contacto: superficies y equipos mediante lavado con bayeta o fregona con el producto diluido en agua	Nacional
DS-PLUS	19-20/40-06527-HA	Cloruro de didecilidimetilamonio: 0,1%, Alcohol isopropílico	Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización con el producto puro, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
DESINFECTANTE TEHTISS	20-20/40-10474-HA	Cloruro de didecilidimetilamonio: 4,50 %	-Personal profesional	* desinfección de contacto: superficies mediante pulverización, bayeta o fregona, inmersión o recirculación con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de	Nacional

92
Última actualización: 06/08/2020

L+D superficies Cocina Covid-19



Diaria

- Pilas, lavamanos y grifos
- Dispensadores jabón y papel
- Interruptores
- Manillares puertas y grifos
- Carros
- Epis: gafas, mandiles, guantes, pantalla facial...

Después de su uso

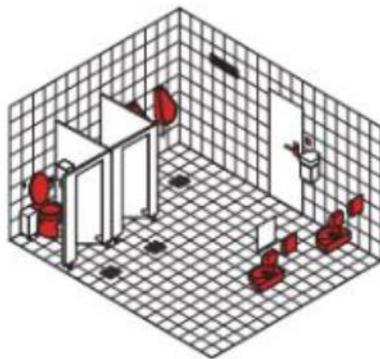
- Mesa y superficies manipulación alimentos
- Alicatados a la altura de superficie de manipulación
- Equipos: cortadora, batidora
- Equipos informáticos y teléfonos del centro

Producto	EPIS Producto Puro	Equipo	Modo de empleo		Temperatura
Suma Bac D10		QFM Bomba Roja (1 pul / bot)	Aplicar producto	Dejar actuar 5 min.	Temperatura ambiente
			Aclarar	Secar al aire	

RECUERDA

Otras superficies/equipos/utensilios se deberán higienizar según el plan de limpieza habitual

L+D superficies Aseo y vestuario Covid-19



Diaria

- Lavabos y grifos
- Dispensadores de jabón y papel
- WC
- Duchas
- Interruptores
- Taquillas
- Sillas, bancos, mesas
- Manillares puertas

Producto	EPIS Producto Puro	Equipo	Modo de empleo		Temperatura
30ml lejía común		Aplicar producto	Dejar actuar 5 min.	Aclarar	Temperatura ambiente
			Secar al aire		

RECUERDA

Otras superficies/equipos/utensilios se deberán higienizar según el plan de limpieza habitual

PLAN DE LIMPIEZA ESPECÍFICO FRENTE A COVID19

LIMPIEZA REFORZADA DE AULAS



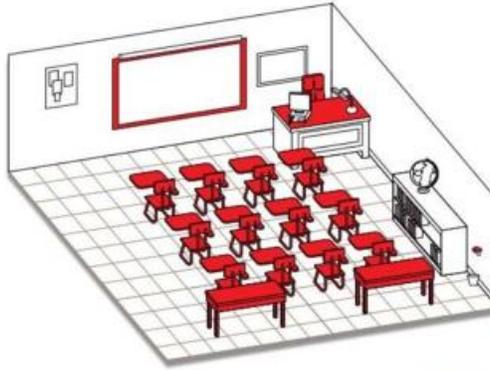
Suma Bac D10 – Det. desinfectante

Como preparar la solución:

QPM Suma Bac 0 pul / gal

PROCEDIMIENTO:

Activar producto sobre papel | Usar | Dejar actuar 5 min.



- Interruptores
- Mesas y sillas
- Pomos de puertas
- Manijas de mobiliario
- Teléfono
- Superficies de contacto manual: Teclados, impresoras, etc..

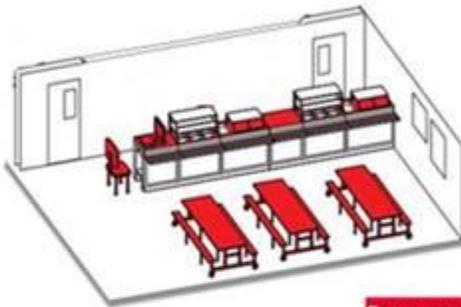
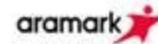
IMPORTANTE

- Desinfecte las manos
- Lleve guantes

www.aramark.com
© 2020 Diversey, Inc. All Rights Reserved – version 1

Consulte la FDS para más información
<http://ds.diversey.com>

L+D superficies comedor escolar Covid-19



Entre cambio de turno

- Mesas y sillas comedor

Al finalizar el servicio

- Línea de self
- Mampara u otras protecciones
- Pilas, lavamanos y grifos
- Dispensadores jabón y papel
- Interruptores
- Manillares puertas
- Carros
- Expositores, baños maría y mesas calientes
- Superficie armarios de vajilla, cubiertos u otros elementos

Producto	EPIS Producto Puro	Equipo	Modo de empleo			Temperatura
Suma Bac D10	Producto Puro	QPM Suma Bac 0 pul / gal	Aplicar	Dejar actuar 5 min	Ambiente	Déficit de agua
						Temperatura ambiente

RECUERDA

Otras superficies/equipos/utensilios se deberán higienizar según el plan de limpieza habitual