

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

PROTOCOLO ACTUACION CORONAVIRUS PARA CENTROS EDUCATIVOS

CENTRO: CRISTO DE LA YEDRA

AVISO LEGAL:

Propiedad intelectual: La información (imágenes y contenido) que contiene este procedimiento son propiedad de la empresa. Su tratamiento, archivo y distribución será controlada por la empresa, de forma completamente confidencial. No está permitida su reproducción parcial o total salvo autorización previa por el Departamento de seguridad y Salud de la empresa. En el caso en que la autoridad competente/parte interesada solicite copia del documento, esta copia será gestionada por el departamento de Seguridad y Salud y quedará registro de su entrega como control documental dentro del sistema integrado de gestión.

Ley de protección de datos: En cumplimiento de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal Art 10. LOPD: todo usuario que en el ejercicio de su cargo deba acceder al contenido del presente documento, se obliga al mantenimiento del secreto profesional respecto de los datos personales que contiene para las finalidades que en él se describen.

1. Antecedentes

Los coronavirus son una amplia familia de virus que normalmente afectan sólo a los animales. Algunos tienen la capacidad de transmitirse de los animales a las personas.

Producen cuadros clínicos que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus que causó el síndrome respiratorio agudo grave (SARS – CoV) y el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS- CoV).

El nuevo coronavirus se llama SARS-CoV-2, en adelante coronavirus. La enfermedad que causa el SARS-CoV-2 se llama COVID-19.

Es un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre (4 horas), cartón (24 horas), acero inoxidable (48 horas), y plástico (72 horas) en condiciones experimentales a 21-23°C y humedad relativa del 65%. Recientemente se ha demostrado una permanencia de SARS-Cov-2 en aerosoles en condiciones experimentales a 21-23 °C y humedad relativa del 65%, similar a SARS-CoV-1, con una semivida media de 2,7 horas.

Los síntomas más comunes del coronavirus son los siguientes:

El 80% de los casos presenta síntomas leves



Otros síntomas atípicos: Odinofagia (dolor de garganta), Anosmia (perdida del olfato), Ageusia (perdida del gusto), dolores musculares, diarrea, dolor torácico, o cefalea.

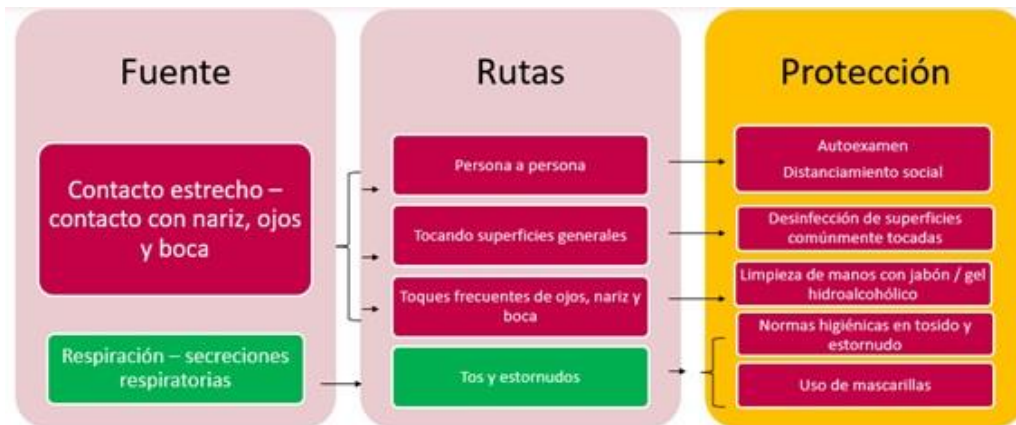
2. Contexto

El riesgo de contagio del coronavirus en las empresas que mantienen la actividad productiva no es ajeno, sino que forma parte de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a escala nacional e internacional. Desde este punto de vista, se ha de tener en cuenta que en los casos en que dicho riesgo no deriva del propio trabajo, ni de la naturaleza de la actividad en las empresas y centros de trabajo, no se puede considerar que sea un riesgo laboral, sino que estamos ante un riesgo de que se produzca el contagio de una enfermedad infecciosa en el entorno laboral, es decir, que afecta a la salud pública en general.

La evolución de los acontecimientos y el esfuerzo conjunto de la comunidad científica mundial, están generando gran cantidad de información que se modifica rápidamente con nuevas evidencias.

Según la información disponible hasta el momento, la permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre (4 horas), cartón (24 horas), acero inoxidable (48 horas), y plástico (72 horas) en condiciones experimentales a 21-23°C y humedad relativa del 65%. Recientemente se ha demostrado una permanencia de SARS-Cov-2 en aerosoles en condiciones experimentales a 21-23 °C y humedad relativa del 65%, similar a SARS-CoV-1, con una semivida media de 2,7 horas.

La fuente de infección, el mecanismo de transmisión y la protección recomendada es:



3. Objetivo

El objetivo del presente documento es establecer un Plan de actuación para el desarrollo de todas las actividades que se llevan a cabo en el centro con el fin de garantizar la salud de trabajadores, alumnos, personal docente, familias y el resto del colectivo relacionado con el entorno educativo mediante acciones de distanciamiento social, refuerzo de medidas higiénicas y medidas preventivas.

Se tendrán en cuenta tanto las normas establecidas por el Gobierno como aquellas dictadas por las Autoridades Sanitarias de cada CCAA. Este documento está sujeto a actualizaciones en función de los cambios y modificaciones que procedan.

La respuesta ante la eventual aparición de casos o contactos estrechos está sujeta tanto al protocolo del centro educativo y la normativa autonómica que le es de referencia como a lo establecido en el documento IT7-6.6 “Actuación en caso de detección”, así como en toda la documentación relacionada.

4. Alcance

Este documento será de aplicación para todo el personal que presta servicio en las instalaciones en el siguiente centro:

NOMBRE DEL CENTRO	DIRECCION
CRISTO DE LA YEDRA	C/ PASEO DE CARTUJA 2

5. Contenido

Todas las formas de actuación aquí descritas podrán sufrir actualizaciones dependiendo de lo establecido en las normas y protocolos dictados por el Gobierno y las Autoridades Sanitarias.

5.1 Medidas de comunicación en el centro de trabajo

Divulgación global y efectiva de todas las medidas que se adopten para garantizar la seguridad de alumnos y trabajadores, en forma de instrucciones específicas de uso de las instalaciones mediante las vías de comunicación disponibles en cada centro.

Se dispondrá de cartelería informativa con medidas de higiene y comunicación en los tabloneros de comunicación y en las áreas comunes en colaboración con el centro escolar.

Se informará claramente al personal del centro sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento.

5.2 Medidas organizativas

5.2.1 General

En todo momento, tanto dentro como fuera del centro, el personal respetará las medidas generales de seguridad: mantenimiento de la distancia interpersonal, uso obligatorio de mascarillas y refuerzo de la higiene de manos.

En caso necesario, se facilitará un salvoconducto o declaración responsable al personal que indique que va a su centro de trabajo si las autoridades sanitarias así lo indican. Se fomentará medios de transporte seguros desde el punto de vista de prevención del contagio de COVID-19.

Cuando sea necesario, se procurará realizar el acceso al centro de forma escalonada para evitar aglomeraciones en estancias y vestuarios.

Es obligación del director o Directora del centro educativo informar sobre las directrices que el monitor de soporte deberá cumplir en el centro respecto a la normativa vigente relativa a la Covid-19 y que, a título informativo, se indica en el presente punto.

Sólo se podrá acceder a aquellas dependencias del centro de trabajo en las que se presta el servicio.

Se utilizarán preferiblemente equipos de trabajo de uso individual; En caso contrario, se deberá desinfectar después de cada uso.

Evitar, siempre que sea posible, trasladar material o equipos fuera de un área concreta.

Seguir las indicaciones de los recorridos dentro del centro.

Al finalizar la jornada laboral, se dejará el espacio de trabajo libre de objetos que dificulten la limpieza y/o desinfección por parte de los responsables de la misma.

Se limitará el tiempo de permanencia en el centro antes y después del turno de trabajo.

Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.), en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.

En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.

El uso de ascensor se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

Todo monitor/a que acceda al centro de trabajo deberá firmar la declaración responsable de personal sensible (R7-6.13) y disponer del certificado de aptitud emitido por el SPA de vigilancia de la salud (Quirón prevención). En caso de que

alguna persona presente síntomas o haya tenido contacto estrecho, no podrá acceder al centro de trabajo, debiendo seguir lo establecido en la IT7-6.6 “Actuación en caso de detección”.

Los trabajadores se comprometerán a adoptar las medidas contempladas en la información entregada, así como a:

- Realizar autochequeos diarios (control de la temperatura corporal y de otros síntomas estándares como: tos seca, dificultad respiratoria, dolor muscular generalizado y dolor de cabeza intenso). En caso de presentar algún síntoma NO accederá al centro de trabajo y dará aviso inmediatamente a su superior jerárquico.
- Notificar inmediatamente a su superior jerárquico si tiene familiares o convivientes que tengan o hayan tenido síntomas de COVID19, o ha mantenido contacto estrecho (a menos de 2m durante 15 min.)
- Realizar la formación obligatoria en relación con los protocolos de COVID de la empresa.

Este compromiso quedará constatado a través de firma electrónica con la recepción de la información, o través del registro físico individual de entrega de información y compromiso.

Las visitas a los centros (excepto proveedores) sea por parte de trabajadores de la EMPRESA o no, contratados, personal del cliente, etc. que acceda a las zonas de acceso restringido, deberán firmar el registro declaración responsable.

5.2.2 Limpieza y desinfección de superficies

Es fundamental reforzar la limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo. Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios.

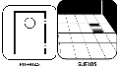



Deben establecerse los puntos críticos de las instalaciones para reforzar las actuaciones de limpieza, desinfección y/o intervención sobre ellos.

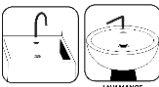







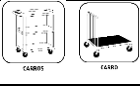



Se considerarán puntos críticos aquellas zonas de uso común y las superficies de contacto frecuente, manipulados por varias personas, tales como accionamientos de apertura y cierre, puesta en marcha, etc., así como sistemas de apantallamiento, vitrinas, mamparas, mesas y otros elementos de similares características.

Se dejará constancia por escrito de estas acciones a través del registro de limpieza y desinfección. Estos registros deberán estar disponibles en caso de que se requieran.




La limpieza y desinfección se realizarán siguiendo los procedimientos establecidos en el sistema de Gestión de calidad y la IT7-6.5. de Limpieza y desinfección COVID-19. En dicha IT quedarán reflejados los puntos críticos a tener en cuenta.


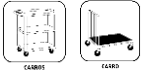


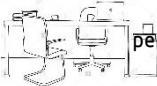



BACK OFFICE

Punto Crítico		Observaciones
	Sistema de apertura de puertas, cámaras, ventanas, suelos	Una vez por turno, mínimo una vez al día
	Interruptores de luz, accionamiento de cuadros eléctricos, de campanas extractoras.	Una vez por turno, mínimo una vez al día
	Filtros de aire acondicionado, rejillas de ventilación	Se contemplará en el mantenimiento obligatorio de estas instalaciones
	Superficies de preparación de alimentos, encimeras, mesas, tablas de corte.	Tras su uso

	Grifos, mangueras de la plonge, puntos de lavado, interior y exterior de fregaderos, rejillas de desague..	Tras su uso
	Menaje de cocina: ollas, cacerolas, sartenes	Tras su uso, haciendo énfasis en mangos y asas
	Útiles de cocina	Tras su uso, haciendo énfasis en mangos y asas
	Cubos de basura, contenedores.	Los cubos de basura deberán tener accionamiento de pedal. Una vez por turno
	Esterilizador de cuchillos	Una vez por turno, mínimo una vez al día
	Teléfono	Tras su uso
	Equipos de cocina: hornos, neveras, arcones, freidoras	Reforzar la limpieza de asas, tiradores, accionamientos, interruptores
	Transpalets	Tras cada uso si lo usan distintos trabajadores, mínimo una vez al día
	Carros auxiliares	Tras cada uso si lo usan distintos trabajadores, mínimo una vez al día
	Palets, contenedores, embalajes. Estanterías.	Tras la recepción de mercancías se limpiarán con carácter previo a su colocación en las estanterías.
	Baños: Manilla de las puertas, grifos, cadena del W.C... Desinfectar de forma periódica y varias veces en cada turno de trabajo, dependiendo de la frecuencia del uso.	Como mínimo una vez al día
	Vestuarios. Pomos de las puertas, taquillas, bancos, sillas, percheros, W.C., duchas	Una vez por turno, mínimo una vez al día

EDUCA (MONITORES)

Punto	Observaciones
Crítico	
 Sistema de apertura de puertas y ventanas, suelos	Una vez por turno, mínimo una vez al día
 Accionamientos colectivos, tales como interruptores de luz, persianas, mandos, etc	Una vez por turno, mínimo una vez al día
 Mesas, sillas, percheros, mobiliario	Mesas y sillas: tras cada uso Resto de mobiliario: una vez por turno

	Juegos, objetos destinados a actividades colectivas	Antes y después de cada uso
	Carros auxiliares	Tras cada uso si lo usan distintos trabajadores, mínimo una vez al día
	Teléfono	Tras cada uso si lo usan distintos trabajadores, mínimo una vez al día
	Equipos informáticos y dispositivos de uso compartido (teclados, ratones, impresoras, mandos de accionamiento, pantallas, TV, etc)	Tras cada uso
	Mobiliario: mesas, sillas, armarios, percheros, tiradores, asas, etc.	Diario
	Estanterías, archivadores, carpetas, papeleras.	Diario
	Baños: Manilla de las puertas, grifos, cadena del W.C... Evitar el uso de “secadores de manos” Desinfectar de forma periódica y varias veces en cada turno de trabajo, dependiendo de la frecuencia del uso.	Como mínimo, 1 vez al día.
	Vestuarios. Pomos de las puertas, taquillas, bancos, sillas, percheros, W.C., duchas	Una vez por turno, mínimo una vez al día

5.2.3 Climatización y ventilación de locales

Se ha demostrado que el riesgo de contagio del virus SARS-CoV-2 por vía aérea en el interior de los edificios es más elevado cuando existe poca ventilación. Por tanto, deben realizarse tareas de ventilación periódica en las instalaciones, al menos una vez al día, durante todo el tiempo posible para permitir la renovación del aire en todas las estancias cerradas. Se recomienda que esta ventilación se lleve a cabo entre servicios, turnos, inicio y fin de la actividad, o con mayor frecuencia si resultara viable.

El tiempo empleado para la ventilación estará directamente relacionado con el número de ocupantes de las instalaciones. EL tiempo de ventilación de las instalaciones nunca será inferior a 5 minutos.

El beneficio de la renovación de aire por ventilación cruzada (a través de ventanas accesibles) está demostrado para bajar las tasas de contaminantes de las estancias. Incluso en edificios con ventilación mecánica es recomendable realizar una ventilación regular con ventanas.

Se debe verificar de forma periódica que los equipos encargados de la renovación y acondicionamiento del aire trabajen al menos en sus condiciones nominales de diseño (mantenimiento periódico según fabricante) y que posibles pérdidas de carga, especialmente internas al sistema sean mínimas. Se prestará especial atención a la limpieza de sus filtros y las rejillas.

Se recomienda que los equipos para la renovación del aire trabajen a máximo caudal que permita el sistema en horario laboral 2 horas antes/después de la apertura/cierre del centro de trabajo. En las horas restantes de la semana, incluido fines de semana, se recomienda mantener el sistema funcionando a bajo caudal, pero nunca por debajo del 25% del caudal de aire nominal.

Se debe velar por reducir o eliminar la recirculación del aire en los equipos.

Si existe un sistema de extracción dedicado para la zona de aseos u otras zonas anexas (vestuario, etc.) mantenerlos encendidos de forma permanente en la medida de lo posible. En caso de existir en los aseos ventanas practicables, se recomienda no abrirlas, durante el uso de los mismos, debido a que ello podría establecer un flujo de aire inverso y sacar aire de los aseos al resto del edificio y facilitar la contaminación por vía fecal-oral.

5.2.4 Medidas recomendadas

Respetar el aforo indicado (el número de personas que pueden acceder al mismo de forma simultánea), manteniendo en todo momento la distancia de 2m. Si por espacio no se puede garantizar este distanciamiento, se pueden establecer turnos y/o rotaciones, o escalar la entrada y salida de los trabajadores a estas instalaciones. En caso de no poder mantener la distancia de seguridad el uso de la mascarilla es obligatorio.

- El encargado del centro o responsable de área deberá escalar el acceso a los vestuarios de los trabajadores tanto a la entrada como a la salida para evitar que coincidan sin garantía de mantenimiento de la distancia de seguridad. Los trabajadores tienen el compromiso de cambiarse de ropa en el menor tiempo posible para facilitar el uso de todo el colectivo de las instalaciones. Deberán respetar en todo momento las medidas higiénicas obligatorias.
- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

5.3 Medidas higiénicas personales

Se deben reforzar las medidas higiénicas en todos los ambientes de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición.

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de infecciones.



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



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



Utiliza mascarilla higiénica cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad o en el transporte público



Mantén 2 metros de distancia entre personas



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

Las normas higiénicas básicas de obligado cumplimiento son:

- Uso obligatorio de mascarilla en todo el ámbito laboral.
- Lavado frecuente de las manos y siempre antes y después de colocarte los equipos de protección.
- Evitar besos, abrazos o estrechar las manos.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- Llevar el cabello largo en una coleta o moño bajo, pudiéndose ayudar de una cofia de papel.
- Evitar el uso de lentillas.
- Retirar el maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados.
- No usar el auricular de los teléfonos fijos, sólo manos libres para evitar compartir auricular.

NORMAS HIGIÉNICAS RESPIRATORIAS

- Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con un pañuelo de papel y deséchalo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no dispones de él, utiliza la parte interna del codo para no mancharte las manos.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Después de haber tosido y estornudado y antes de tocarte la boca, lávate las manos de forma cuidadosa con agua y jabón (o gel hidroalcohólico), durante al menos 20 segundos.
- Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas.

QUEDA PROHIBIDO

- Usar anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Usar cepillos de uñas y/o pastillas de jabón.
- Usar el uniforme o bayetas para el secado de manos.
- Papel seca manos fuera de los portarrollos.

CUANDO LAVARSE LAS MANOS

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

- **COMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE: Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos**



Mójese las manos.



Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



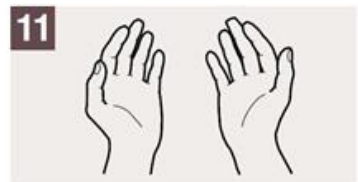
Enjuáguese las manos.



Séqueselas con una toalla de un solo uso.



Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

- **EL USO DE GEL HIDROALCOHÓLICO NO SUSTITUYE EN NINGÚN CASO AL CORRECTO LAVADO DE MANOS**

Medidas higiénicas generales en aseos

- Limitar, siempre que sea posible, el número de personas que puedan acceder al mismo de forma simultánea, manteniendo en todo momento la distancia de 2m. Si por espacio no puede garantizarse el distanciamiento, la ocupación máxima será de una persona.
- Se procurará evitar el uso de “secadores de manos” Se recomienda poner a disposición de los usuarios toallitas de papel desechable de fácil acceso, y un cubo de basura para desechar el papel. (cubo con tapa y pedal).
- Facilitar el uso de hidrogeles desinfectantes y toallitas de papel.
- Deberá a procederse la limpieza y desinfección de los aseos. Se limpiarán adecuadamente los aseos en función de de la intensidad de uso y, al menos, tres veces al día.

5.4 Comedores escolares

Todas las medidas implantadas deben acordes a lo establecido en la normativa Estatal y Autonómica y seguirán las directrices de la Dirección del centro de cara a la implantación.

Se consultará al técnico de Seguridad y Salud Laboral de referencia cualquier duda que se tenga acerca de la implantación de las medidas aquí descritas, así como por los casos específicos que debido a su particularidad no hayan sido contemplados en este documento.

En los comedores escolares en ningún caso se dispondrá de autoservicio; los usuarios no podrán entrar en contacto directo con ningún producto, ni siquiera estando este expuesto, aislado del ambiente exterior de forma individual.

Tampoco entrarán en contacto directo con ningún elemento del menaje, bandejas, monodosis, servilleteros, fuentes de agua y otros dispensadores de bebidas frías o calientes.

En caso de que en el centro educativo se haya optado por el establecimiento de grupos estables de convivencia, se implantarán las medidas contempladas para el servicio de comedor en los protocolos de cada centro o aquellas que se hayan consensuado con la dirección de los mismos.

5.4.1 Gestión del servicio de comedor

5.4.1.1. Servicio a mesa

De manera general, se seguirán las siguientes pautas:

- Se distribuirá mobiliario para facilitar la distancia social según los grupos de convivencia establecidos por el centro.
- El comedor se ventilará y las mesas y sillas serán higienizadas antes de cada turno.
- Los monitores deberán supervisar el lavado de manos de los alumnos, así como el mantenimiento de las distancias de seguridad.
- Los comensales serán dirigidos hacia sus asientos por sus monitores Aquellos con dietas especiales se dirigirán al punto de recogida en mano.
- Se procurará adaptar el tiempo del servicio para cumplir con los turnos mientras tanto nuestro personal irá preparando el siguiente servicio entre turno y turno.
- Se supervisará que los comensales salgan del comedor de forma ordenada dejando sus bandejas en la mesa y vuelvan a lavarse las manos.
- Los mayores o el último turno podrán realizar el vaciado de las bandejas en los lugares indicados observando la distancia social.

5.4.1.2. Autoservicio asistido por Monitores

De manera general, se seguirán las siguientes pautas:

- Se distribuirá mobiliario para facilitar la distancia social según los grupos de convivencia establecidos por el centro.
- El comedor se ventilará y las mesas y sillas serán higienizadas antes de cada turno
- Los monitores deberán supervisar el lavado de manos de los alumnos, así como el mantenimiento de las distancias de seguridad.
- Nuestro personal colocará todo lo que compone la bandeja, menú y menaje El comensal recogerá la bandeja completa al final de la línea.
- Los comensales serán dirigidos por nuestros monitores de manera ordenada a sus asientos Se procurará aligerar el servicio para cumplir con los turnos.
- Se supervisará que los comensales salgan del comedor de forma ordenada dejando sus bandejas en la mesa y vuelvan a lavarse las manos.
- Los mayores o el último turno podrán realizar el vaciado de las bandejas en los lugares indicados manteniendo la distancia social.

5.4.1.3. Servicio take away

De manera general, se seguirán las siguientes pautas:

- Se acordará con el cliente un punto para la entrega del take away.
- Se preparará el menú acordado en bolsas de take away en material desechable. Cuidar el detalle de desinfectar bien la fruta.
- Los comensales recogerán la bolsa observando la señalización para mantener la distancia social o se llevará a un punto de entrega (clases donde se repartirán a los usuarios)

5.4.1.4. Servicio en aula

De manera general, se seguirán las siguientes pautas:

- Se higienizan las mesas de la clase que se van a utilizar para el servicio y se ventila el aula. Durante el proceso de higienizado los alumnos no podrán estar sentados en sus mesas.
- Se montan las mesas en cada clase
- El monitor sirve en su clase
- El monitor se encarga del desbarase y de apilar todos los utensilios (bandejas/vajilla/cubiertos/vasos)
- El monitor se encarga de la higienización y ventilación posterior de las mesas al servicio de la clase

5.4.2 Monitoraje

Las actividades y demás dinámicas que se lleven a cabo en el comedor y patio deberán cumplir las siguientes características y prerrequisitos. Estas características están sujetas a la evolución de la crisis de la Covid-19 y a las indicaciones de las autoridades sanitarias específicas para el contexto escolar.

- Durante las actividades, se velará por mantener la distancia mínima de seguridad entre los niños/as (y entre niños/as y el/la monitor/a responsable) tanto en espacios interiores como exteriores. Preferiblemente se crearán dinámicas que posibiliten jugar juntos, pero guardando las distancias. Se tomará como medida estándar que cada participante disponga de 4 metros cuadrados de espacio. Esta medida permitirá calcular la ocupación máxima de las instalaciones donde se desarrollen las actividades.
- En la medida de lo posible, se negociará con el colegio la posibilidad de poder contar con más instalaciones (espacios internos y externos) para hacer actividades y garantizar más fácilmente el distanciamiento social.
- Se recomienda que los grupos reducidos de niños/as sean estables, y que cuenten siempre con el mismo/a monitor/a para las actividades. La creación de grupos estará basada en la definición de grupos de convivencia definidos por el colegio. Cada grupo deberá tener un espacio delimitado para hacer su actividad, y mantener el distanciamiento social en los intercambios en los que haya riesgo de coincidir (entradas y salidas de diferentes turnos).
- Se priorizarán aquellas actividades que se puedan realizar en espacios abiertos. En el caso de sólo disponer de espacios cerrados (por ejemplo, aulas, biblioteca, aulas, etc.), es importante que sea un lugar que cuente con una ventilación adecuada.
- Para evitar aglomeraciones en los momentos punta de inicio y final de las actividades es aconsejable disponer de espacios alternativos cercanos al lugar de realización de la actividad para descongestionar los accesos. Los desplazamientos se harán de forma escalonada y siempre manteniendo la distancia de seguridad.
- Se recomienda planificar actividades que no requieren ningún tipo de material, o que sea de uso estrictamente individual. Se recomienda no utilizar balones, cuerdas u otros ejemplos de materiales que pasan de una mano a otra, o que ruedan por todos los sitios. Quedan prohibidos los globos ya que pueden tener saliva en la boquilla. En el caso en que se utilice algún material (por ejemplo, conos o aros para un circuito de psicomotricidad), habrá que desinfectarlos después de la actividad.
- Las Jornadas Gastronómicas podrán celebrarse con música, pero sin elementos decorativos en el comedor, disfraces o cualquier otro tipo de adorno.
- Dentro del comedor, los equipos de monitoraje no harán murales decorativos ni otras piezas que los niños puedan llegar a tocar. Por la misma razón, no habrá ni mochilas ni abrigos en el comedor, para minimizar la entrada de cualquier elemento decorativo externo. Se priorizarán los carteles que se hagan para los puntos críticos del flujo (recogida de bandejas, entrada y salida, zona alergias e intolerancias, respetar las distancias, etc.)
- Las actividades programadas deben ser creadas para un uso seguro de los espacios y para atender al desarrollo integral del alumno/a. Todas las actividades se adaptarán a aquellos alumnos con necesidades educativas especiales (NEE) por medio de propuestas adecuadas a su nivel de desarrollo cognitivo y apoyadas, si fuera necesario, con el uso de pictogramas o cualquier otra herramienta requerida.
- Es muy probable que se reduzca el tiempo dedicado al comedor en aquellos colegios que necesiten incorporar más turnos, ya que la capacidad misma del comedor tendrá que verse reducida a mitad o incluso a una tercera parte de su aforo. Durante el tiempo en que los/as niños/as permanezcan en él, se velará por que se cumplan las normas (distancias entre niños/as, circulación, organización de las colas en el self, entrada y salida al comedor/patio, lavado de manos, etc.). Se recomienda implantar fórmulas que posibiliten la participación de los alumnos/as (por ejemplo, como “vigilantes”, “responsables”, “detectives”, etc., tal como veremos con más

detalles a continuación) para que puedan promover y transmitir entre iguales las nuevas condiciones de funcionamiento de esos espacios.

5.5 Back Office

Las medidas descritas en este apartado serán de aplicación general en todos los centros de trabajo.

Se consultará al técnico de Seguridad y Salud Laboral de referencia cualquier duda que se tenga acerca de la implantación de las medidas aquí descritas, así como por los casos específicos que debido a su particularidad no hayan sido contemplados en esta guía y requieran de la implementación de medidas según la normativa que les aplica.

5.5.1 Medidas organizativas

5.5.1.1 Medidas en la recepción de mercancías (almacén/economato).

Limitación del acceso a la zona de recepción de mercancías solo al personal autorizado. Se señalizará claramente en todos los accesos.

Durante el proceso de entrega de mercancías, debe reducirse al mínimo posible el número de personas presentes, y éstas mantendrán en todo momento la distancia mínima de seguridad.

Si las instalaciones lo permiten, se habilitará una “zona sucia” para recepción de mercancías alejada de las zonas de preparación y elaboración, y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor, y se diseñará un circuito que establezca dos flujos, uno sucio y otro limpio, para la recepción de la mercancía y su posterior tratamiento. Pueden ser necesarios carros de transporte.

Los transportistas accederán a las instalaciones para la entrega y deposición de la materia prima en el lugar indicado. Una vez introducida, el transportista esperará en una zona cercana a la puerta de acceso, donde se habilitará un lugar para el sellado de los albaranes, y la gestión de cualquier tipo de incidencia.

En referencia a la mercancía que entra se seguirán las siguientes instrucciones:

- Manipularlas con cuidado: uso de guantes desechables o lavado de manos tras la actividad.
- Eliminación de embalajes innecesarios siempre que sea posible y trasvase a envases propios, siempre conservando la información completa del etiquetado.
- No se recomienda expresamente el rociado con solución desinfectante de envases que puedan ser permeables (cartón, papel).

Los albaranes y justificantes deben dejarse en el lugar habilitado para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona.

5.5.1.2 Medidas en instalaciones de cocina y anexos.

Con carácter previo al reinicio del servicio deberá realizarse un estudio de ocupación de las instalaciones en función del número de trabajadores necesarios y las dimensiones de las mismas.

El acceso a las instalaciones de cocina debe quedar restringido exclusivamente al personal autorizado. En este sentido, deberá señalizarse con cartelería de prohibición expresa en todos los accesos a las instalaciones.

Cuartos fríos de preparación: siempre que sea posible, no debe permanecer más de una persona trabajadora. En caso de tener que realizarse tareas simultáneas, se deberá valorar si por las dimensiones de la estancia se garantiza la

separación interpersonal. De no ser viable, se valorará el establecimiento de turnos de trabajo y reorganización de las tareas como opción alternativa.

Office: No es necesario una vajilla, ni utillaje de cocina desechable. Deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Desbarasado de bandejas: se reducirá al mínimo posible las personas que realicen esta actividad, utilizando los EPI necesarios para la tarea y manteniendo la distancia de seguridad respecto de otros trabajadores.
- Prelavado: para el prelavado de la vajilla los trabajadores deberán utilizar los EPI necesarios.
- Uso de equipos automáticos de lavado: los equipos de lavado deberán alcanzar las temperaturas necesarias para garantizar la correcta higiene y desinfección de vajilla y cubertería. Esta variable deberá comprobarse con carácter previo a la puesta en marcha. Se utilizarán los productos de limpieza indicados para el lavado automático.
- En caso de que las dimensiones de la estancia no lo permitan, se velará en la medida de lo posible por organizar el trabajo de manera que se pueda evitar la coincidencia de trabajadores. En cualquier caso, el uso de mascarilla será obligatorio.

Herramientas de trabajo: se procurará en la medida de lo posible que cada persona trabajadora disponga de sus propias herramientas de trabajo –cuchillos, cazos, cucharones, menaje de cocina en general-, intransferibles y con la responsabilidad de su uso, limpieza y mantenimiento. De no ser posible, se considerarán como puntos críticos y se limpiarán y desinfectarán siempre que vayan a ser utilizados por un trabajador diferente.

5.5.1.1.3 Medidas en Aseos y Vestuarios

Limitar, siempre que sea posible, el número de personas que pueden acceder a los vestuarios de forma simultánea, manteniendo en todo momento la distancia de seguridad, incluyendo duchas colectivas. Si por espacio no se puede garantizar este distanciamiento, se pueden establecer turnos y/o rotaciones, o escalar la entrada y salida de los trabajadores a estas instalaciones.

Los trabajadores solo podrán quitarse la mascarilla en su interior en el caso de que sea estrictamente necesario para el lavado de cara, cambio de mascarilla, o situación similar, siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad con el resto de sus compañeros.

Tipo de uso de los vestuarios:

- **Vestuarios de uso exclusivo**: el encargado de centro o responsable de área deberá escalar el acceso a los vestuarios de los trabajadores tanto a la entrada como a la salida para evitar que coincidan sin garantía de mantenimiento de la distancia de seguridad. Los trabajadores tienen el compromiso de cambiarse de ropa en el menor tiempo posible para facilitar el uso de todo el colectivo de las instalaciones. Deberán respetar en todo momento las medidas higiénicas obligatorias.
- **Vestuarios de uso compartido**: los trabajadores utilizan los vestuarios de forma compartida con trabajadores de otras empresas colaboradoras o del propio cliente. En este caso, el cliente deberá establecer la coordinación de su uso, de cara a garantizar las medidas de distanciamiento necesarias para la seguridad de todos los usuarios y deberá comunicarlas por escrito.

El uniforme laboral será de uso exclusivo en el centro de trabajo, incluido calzado.

En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos siguiendo el procedimiento habitual. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

Se recomienda guardar la ropa de calle dentro de la taquilla en bolsas de plástico para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo. Al salir realizar la misma tarea, colocar el uniforme en una bolsa de plástico, cerrarla y no abrir hasta su lavado.

Si no dispone de taquilla, se recomienda guardar la ropa en una bolsa o funda de plástico y colgarla en la percha si fuera posible.

Se procurará evitar el uso de “secadores de manos” Se recomienda poner a disposición de los usuarios toallitas de papel desechable de fácil acceso, y un cubo de basura para desechar el papel.

5.5.1.1.4 Medidas recomendadas en la gestión de residuos y basuras

Se recomienda que los contenedores/cubos de basura dispongan de tapa superior de cierre y pedal con el fin de evitar su manipulación con las manos. Si los contenedores disponen de tapa, esta deberá permanecer cerrada y solo se abrirán el tiempo imprescindible para introducir algún residuo.

Siempre que sea posible, se recomienda disponer de un cuarto aislado y ventilado destinado a la deposición de los residuos y basuras.

Las mascarillas desechables se tirarán en el contenedor de residuos sólidos urbanos.

5.6. Información y formación

Se debe garantizar que todo el personal cuenta con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas preventivas frente a la exposición del Coronavirus (SARS-COV-2). Se establecen los siguientes criterios:

- Todo el personal de la Empresa, deberá disponer obligatoriamente de formación específica en COVID19.
- Se debe corroborar que todo el personal dispone de acceso y ha realizado dicha formación.
- En las zonas de trabajo, se dispondrá de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención. Para ello, se deberá disponer de las diferentes infografías elaboradas con el asesoramiento del departamento de seguridad y salud.
- La información y formación se adaptará en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de sanidad, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas. Con ello, el Departamento de Seguridad y Salud Laboral comunicará las diferentes actualizaciones de los documentos elaborados.
- Todo el personal debe estar informado sobre la exposición al coronavirus (modos de transmisión, prevención, uso de EPIs y colocación, personal especialmente sensible, etc.), esta información estará disponible por medios electrónicos a través de la despensa digital, y si fuese necesario impreso en papel en cada centro.

En todos los centros de trabajo estarán a disposición y consulta de los trabajadores los protocolos e instrucciones específicas actualizadas y cualquier documentación que le sea de aplicación al centro o a la actividad específica que en este se realice, elaborada por el departamento de seguridad y salud, en función de las indicaciones emitidas por la autoridad competente, de acuerdo al estado de evolución de la pandemia.

Se mantendrá toda la información actualizada sobre el coronavirus en “La Despensa”.

Además, a través de “La Despensa” se dará acceso a toda la información que la empresa considere oportuna. Así mismo, se enviará a todo el personal periódicamente un comunicado (vía email) con las recomendaciones que aplican en este caso.

6. EPIs

Todos los trabajadores y usuarios del centro -en función de la edad establecida por las autoridades sanitarias- tendrán la obligación de llevar mascarilla durante la totalidad de la permanencia en el centro.

El uso de las mascarillas es una medida complementaria y no un reemplazo de las medidas preventivas ya recomendadas, que incluyen distanciamiento social, normas de higiene respiratoria, higiene de manos y evitar tocarse la cara, la nariz, los ojos y la boca.

Su colocación, uso y retirada -si fuese necesario- se realizará conforme a lo establecido en la IT7-6.3 “Información básica y uso de EPIs”.

En casos de monitores con atención a alumnos de necesidades especiales, se utilizarán los EPIs contemplados en la mencionada IT.

7. Documentación asociada

- G7-6.1 Guía Medidas Coronavirus
- P7-6.3. Protocolo Actuación Coronavirus
- IT7-6.3 Información básica COVID-19 y uso de EPIs
- IT7-6.5 Limpieza y Desinfección
- IT7-6.6 Actuación en caso de detección
- IT7-6.10 Alternativas escasez EPIs

MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE FRENTE A COVID-19 PARA LA REAPERTURA PARCIAL DE CENTROS EDUCATIVOS EN EL CURSO 2019-2020

MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEPARACIÓN ENTRE TRABAJADORES FRENTE A COVID-19 del Ministerio de Trabajo y Economía Social / INSSHT

DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS EN CENTROS DE TRABAJO del Ministerio de Sanidad

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 del Ministerio de Sanidad

8. ANEXO MEDIDAS COORDINADAS Y CONSENSUADAS CON LA DIRECCION DEL CENTRO,

Definición de Grupo Estable de convivencia

Se define por parte del centro como grupo estable de convivencia el curso, no siendo necesario ni distancia social ni el uso de mascarilla dentro del grupo.

Detalles del servicio

- Todos los usuarios deben usar mascarilla obligatoria durante todo el circuito de entrada y salida del comedor, solo permitiéndose la retirada de la misma una vez sentado en la mesa de su grupo de convivencia.
- El espacio de comedor se distribuirá en grupos de mesas para cada grupo estable, manteniendo la distancia de seguridad entre ellas.
- Los usuarios fijos tendrán establecidos el mismo sitio durante la duración del contrato.
- Los usuarios esporádicos se añadirán a las mesas de sus grupos de convivencia, siempre que exista disponibilidad para ello, en caso contrario no se podrá contratar el uso esporádico indicado ese día.

INFANTIL

- Los usuarios de infantil accederán al comedor de forma que cada grupo establecido por el centro lo haga de forma escalonada después del lavado de manos y manteniendo la distancia de seguridad. El horario de entrada al comedor será a partir de las 13:45 horas
- Los usuarios se encuentran las mesas montadas con todo el menaje y los monitores y personal auxiliar son los encargados de servir la comida, agua y todo lo necesario para el servicio.
- Así mismo los monitores y el personal auxiliar son los encargados de retirar todo el servicio, retirando bandejas y residuos para evitar movimientos dentro del comedor.
- Una vez finalizado el servicio de comida, saldrán por la puerta habilitada solo de salida del comedor hacia el patio exterior hacia la zona habilitada durante todo el tiempo hasta que se entreguen a sus correspondientes Padres/Madres, siempre y cuando el tiempo lo permita. En tal caso que por las circunstancias meteorológicas sean desfavorables, se habilitarán un espacio cedido por el centro lo suficientemente grande para mantener entre grupos las medidas de distanciamiento.
- Se recomienda que los alumnos de a partir 3 años, lleven mascarillas en zonas comunes.

PRIMARIA-SECUNDARIA-BACHILLER

- Si el alumnado de Primaria al completo hiciera uso del servicio de comedor en el mismo comedor, se aseguraría el distanciamiento entre grupos (2 metros) y las medidas de seguridad correspondientes
- No obstante, si fuera necesario establecer turnos por falta de espacio, los usuarios designados para el segundo turno permanecerán en el patio en zonas separadas establecidas por el centro, vigilados por su monitor y manteniendo en todo momento la mascarilla obligatoria
- Los usuarios de primaria accederán de forma escalonada al comedor por grupos, o bien esperarán en las zonas establecidas en patio, después del lavado de manos.
- Se establece dentro del espacio de comedor flujos de entrada y salida para evitar aglomeraciones y mantener distanciamiento.
- Los usuarios se encuentran las mesas montadas con todo el menaje y los monitores y personal auxiliar son los encargados de servir la comida, agua y todo lo necesario para el servicio.
- Así mismo los monitores y el personal auxiliar son los encargados de retirar todo el servicio, retirando bandejas y residuos para evitar movimientos dentro del comedor.

- Una vez finalizado el servicio de comida, abandonaran el comedor de forma escalonada por la puerta designada para la salida y pasaran a las zonas establecidas en el patio en espera de los turnos de salida, y en el caso ser necesario 2 turnos, los que previamente estaban esperando en las zonas del patio separadas, accederán al comedor después de las tareas de limpieza y desinfección de superficies.
- En cuanto los alumnos de secundaria- bachiller, harán uso del comedor una vez se le asigne el espacio correspondiente después de la salida de los alumnos de primaria.

Este documento está condicionado a revisiones pertinentes en cuanto en tanto se modifiquen las normativas actuales.

*Fecha de revisión 4 de septiembre de 2020