

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19 CURSO 2020-2021

ANPA CEIP SAGRADA FAMILIA



INTECTOMA, SL

Elaborado por:

INTECTOMA, S.L.
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
Nº REGISTRO: 08/2001

Fecha: 16-09-2020

Realizado por:

INTECTOMA, S.L.
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
Nº REGISTRO: 08/2001
María Crujeiras Garrido

Aprobado por:

Dirección/Gerencia



INDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	OBJETO.....	3
3.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
4.	DESCRIPCIÓN DEL CENTRO.....	4
5.	ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR EL ANPA	6
6.	COMPOSICIÓN DE LOS GRUPOS	10
7.	MEDIDAS PREVENTIVAS	11
7.1.	MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES	11
7.2.	MADRUGADORES	14
a.	Medidas preventivas al inicio de la actividad	14
b.	Medidas preventivas durante la actividad.....	16
c.	Medidas preventivas al finalizar la actividad	17
7.3.	COMEDOR.....	19
a.	Medidas preventivas durante el servicio de comedor	19
b.	Medidas preventivas al finalizar el servicio de comedor.....	22
c.	Medidas de limpieza e higiene al finalizar el servicio de comedor	24
7.4.	SALIDAS Y EXCURSIONES	27
a.	Transporte del alumnado	27
b.	Medidas preventivas durante actividades y salidas culturales	28
7.5.	ACTIVIDADES ANPA	29
8.	GESTIÓN DE CONTAGIOS	30
	ANEXO I – PLANOS	33
	ANEXO II – CARTELERÍA	34
	ANEXO III – ARUME - PROTOCOLO CORONAVIRUS – SERVICIO DE COMEDOR Y MADRUGADORES	42

1. INTRODUCCIÓN

Siguiendo el protocolo de Adaptación al contexto del Covid 19 en los centros de enseñanza no universitarias de Galicia para el curso 2020-21 versión 22 de julio de 2020 publicado por la Consellería de Educación, y su actualización de fecha 31 de agosto de 2020, como se recoge en el apartado 12.1. “la realización de actividades extraescolares fuera de la jornada lectiva dentro del recinto del centro educativo, sean organizadas por el ANPA del centro o por los concellos, está condicionada a la aprobación de un protocolo que se integrará como anexo en el Plan de adaptación a la situación COVID-19 en el curso 2020/2021”, se redacta el presente Protocolo de Actuación frente a COVID-19, según las pautas y directrices determinadas por el ANPA CEIP Sagrada Familia.

2. OBJETO

El objeto del presente documento es determinar las medidas de prevención y protección frente al COVID-19 y las responsabilidades de las empresas organizadoras o gestoras de las actividades extraescolares promovidas por el ANPA.

El documento se desarrolla de acuerdo a la normativa vigente, sin perjuicio de las modificaciones al mismo que puedan realizarse posteriormente, de acuerdo a lo que se pueda disponer en la normativa concerniente a la materia. Estas medidas se irán actualizando cuando sea necesario, si los cambios en la situación epidemiológica así lo requieren.

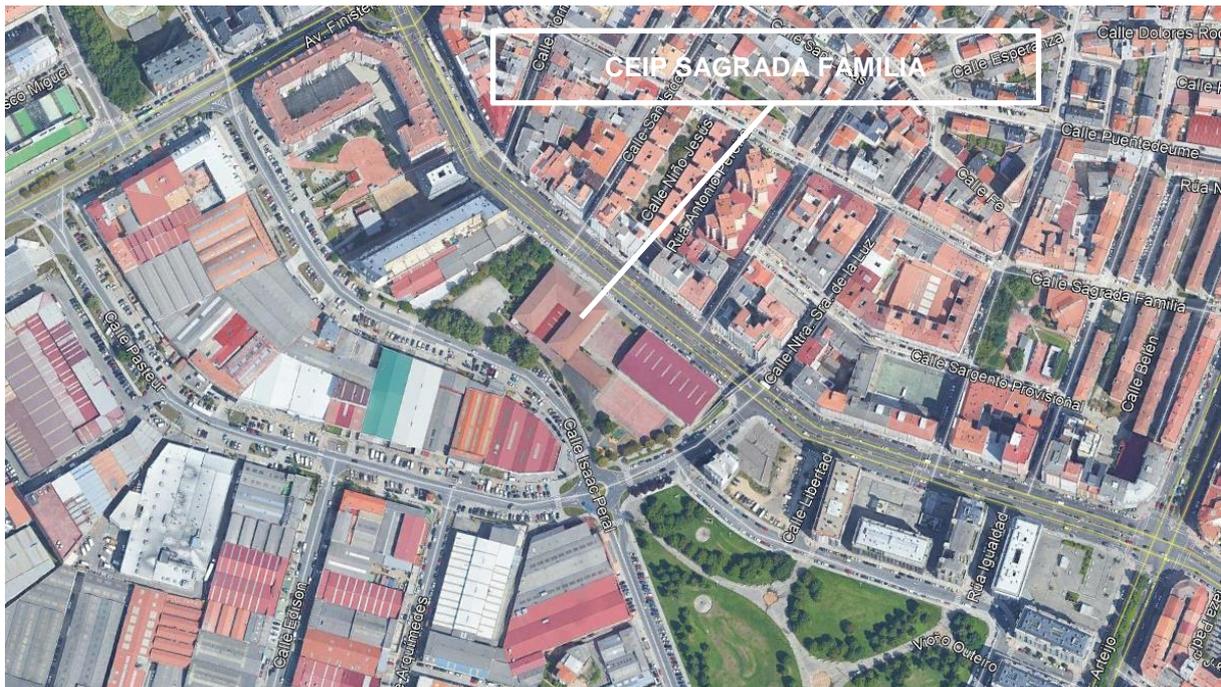
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este documento será de aplicación al ANPA CEIP Sagrada Familia, al servicio de madrugadores y al servicio de comedor, incluyendo las posibles salidas y excursiones que se programen.

Para el desarrollo de las actividades extraescolares se seguirán las medidas establecidas en el protocolo de la FEDERACION PROVINCIAL DE APAS DE A CORUÑA.

4. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

El CEIP Sagrada Familia se encuentra situado en Ronda de Outeiro nº 211 en el Concello de A Coruña.



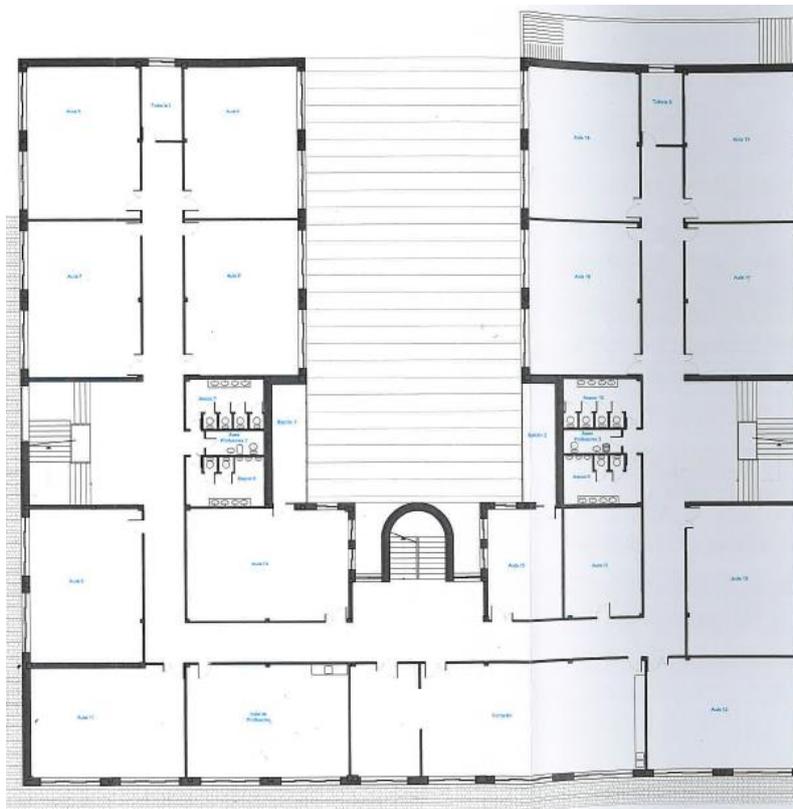
En el CEIP Sagrada Familia realizan sus estudios 550 alumnos desde 4º de infantil a 6º de primaria, con dos o hasta cuatro líneas (clases) por curso, dependiendo del número de estudiantes por curso. Cada una estas líneas en cada curso constituirá un grupo estable de convivencia, con un máximo de 25 alumnos por aula.

El centro cuenta con un edificio, un patio cubierto y un pabellón. Las instalaciones se distribuyen según los siguientes planos de planta:

- Edificio – Planta Baja



- Edificio – Planta Primera



- Edificio – Planta Segunda



5. ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR EL ANPA

El ANPA CEIP Sagrada Familia tiene previsto la organización de actividades extraescolares, el servicio de madrugadores y el comedor.

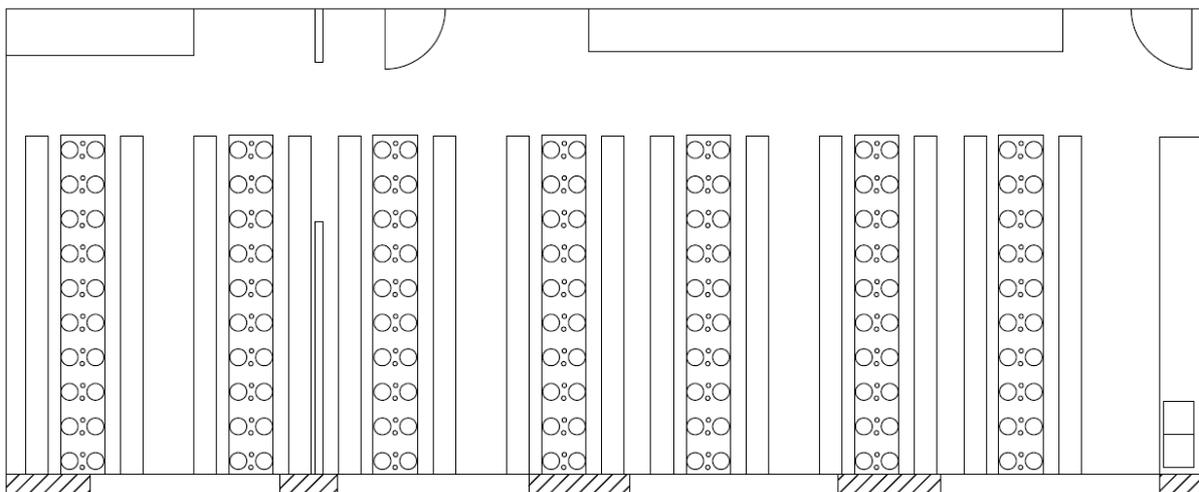
En lo que se refiere a las actividades extraescolares, se desarrollarán con la FEDERACION PROVINCIAL DE APAS DE A CORUÑA, y se seguirán las medidas preventivas de su protocolo.

Por otro lado, se oferta el servicio de madrugadores, desde las 7:30 de la mañana hasta las 9:00, incluyendo actividades y desayuno para algunos de los niños.

El servicio de madrugadores se realizará en el comedor:



Plano del edificio del colegio. Planta Primera



Croquis del comedor



Los padres no pueden entrar en el centro, esperarán con sus hijos en la entrada la llegada del monitor. El monitor acudirá a la entrada cada media hora a recoger a los alumnos. Los alumnos que lleguen al centro tendrán que esperar en la entrada acompañados de sus padres con mascarilla y guardando la distancia de seguridad respecto a las demás familias.

Los niños estarán agrupados por grupo estable de convivencia, guardando la distancia de seguridad entre grupos.

Durante el tiempo de madrugadores los alumnos permanecerán sentados en las sillas que tengan asignadas, que serán las mismas durante todo el curso.

La salida de madrugadores se realizará de manera escalonada por grupos estables de convivencia. Los alumnos esperarán en el comedor hasta que suban sus compañeros de curso y con posterioridad se incorporarán a las aulas. En el caso de los alumnos de infantil, irán acompañados por el personal de la actividad.

Por último, se oferta el servicio de comedor, dividido en dos turnos. Los profesores guiará las los alumnos al comedor en sus horarios de salida:

CURSO	HORARIO DE SALIDA
4º Y 5º INFANTIL	13:15
6º INFANTIL	13:25
1º Y 3º PRIMARIA	13:35
2º PRIMARIA	13:45
4º PRIMARIA	13:45
5º Y 6º PRIMARIA	13:55

De esta forma los alumnos irán entrando en el comedor de forma escalada por grupo estable de convivencia y se irán sentando en los puestos que tengan asignados.

Los alumnos que tengan que recoger comida en el comedor para llevar a casa entrarán en el comedor, de manera ordenada, guardando la distancia de seguridad con respecto a sus compañeros, recogerán el recipiente y volverán a la fila de salida.

Los alumnos de 4º, 5º y 6º de primaria, irán al polideportivo al finalizar sus clases y esperarán a que termine el grupo anterior para entrar al comedor. Dentro del pabellón, esperarán separados por grupos estables de convivencia.

Entre turno y turno la empresa del servicio de comedor limpiará y desinfectará las superficies de contacto.

El alumno se sentará en el comedor agrupado por aulas, de manera que se mantenga la continuidad del grupo del grupo estable de convivencia al que pertenezca. Se mantendrá una separación entre grupos no estables de convivencia de 1,5 metros. Esta separación no es necesaria entre alumnos del mismo grupo estable de convivencia.

Las mochilas y abrigos de los alumnos se depositaran en el pasillo, antes de entrar al comedor. Las pertenencias se colocarán de la forma más individualizada posible, y manteniendo la separación entre las pertenencias de alumnos de grupos estables de convivencia diferentes.

Será obligatorio el uso de mascarillas para los alumnos de educación primaria y recomendable para los alumnos de infantil, solo podrán quitársela en el momento concreto de la comida. Los niños tendrán que llevar al comedor un estuche para guardarla, se prohibirá que los alumnos depositen la mascarilla en la mesa.

Los alumnos permanecerán en todo momento sentados y solo se retirarán la mascarilla en el momento de comer. Cada alumno se sentará en el mismo lugar cada día y se llevará registro del puesto que ocupa cada niño, con el fin de facilitar la localización de contactos en caso de que se produzca un brote.

La empresa que proporciona el servicio de comedor, deberá entregar al Equipo Covid del centro, un plano de situación en el que constarán los puestos fijos asignados a cada alumno/a para garantizar el control y seguimiento epidemiológico. Se llevará control diario de la asistencia del alumnado al comedor con el mismo fin.

Los menús serán los de uso habitual según la temporada. Siempre que sea posible, los menús se servirán en la cocina y se servirán en bandeja.

No se colocarán jarras de agua en la mesa, será el cuidador el que llene los vasos, teniendo acceso únicamente él a la jarra.

En el mes de septiembre, cuando acaben la comida los niños de educación infantil, irán al patio cubierto de infantil y los de primaria al patio cubierto de columnas.

A partir de octubre, los niños de educación infantil, irán al patio cubierto de infantil, los de 1º a 3º de Educación Primaria al patio cubierto de columnas, y los de 4º a 6º de Educación Primaria al polideportivo.

El personal colaborador respetará los ratios que correspondan al número de alumnos presentes en cada uno de los turnos. El personal colaborador será el mismo en cada uno de los turnos.

Los alumnos esperarán con los monitores del comedor hasta su salida. Las salidas se realizarán de manera escalonada por grupo estable de convivencia, según los siguientes horarios:

CURSO	HORARIO DE SALIDA
4º Y 5º INFANTIL	De 15:00 a 15:15
6º INFANTIL	De 15:00 a 15:15
1º Y 3º PRIMARIA	De 15:20 a 15:30
2º PRIMARIA	De 15:20 a 15:30
4º PRIMARIA	De 15:35 a 15:45
5º Y 6º PRIMARIA	De 15:35 a 15:45

Los alumnos que no realicen actividades saldrán, como ya se indicó, de manera escalonada, por grupos estables de convivencia, por la puerta que tengan establecida. La principal para alumnos de Educación Infantil y los tres primeros cursos de Educación Primaria, y la puerta del polideportivo, que da a la calle Pasteur, para los alumnos de 4º a 6º de Educación Primaria.

En el caso de los alumnos de Educación Primaria que estén apuntados a actividades, la coordinadora de las actividades dividirá a los niños según la actividad y se los entregará a su monitor correspondiente, siempre manteniendo los grupos estables de convivencia.

Los monitores asignados a cada grupo de convivencia serán siempre los mismos. Los monitores vigilarán que en esos espacios se mantengan en todo momento los grupos estables de convivencia.

6. COMPOSICIÓN DE LOS GRUPOS

Se seguirá en todo momento la normativa vigente en relación a las restricciones en el aforo y agrupaciones dictadas por la normativa y autoridades competentes, que pueden ser más restrictivas que las indicadas y que pueden ir cambiando en el transcurso de la pandemia.

Los grupos estarán formados por alumnos pertenecientes al mismo grupo estable de convivencia marcado por el centro.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS

Se describen a continuación las medidas preventivas que se deben tener en cuenta en la realización de cada una de las actividades.

7.1. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

- Se evitarán aquellas actividades en el centro educativo que supongan la mezcla de alumnos de grupos de convivencia o clases, así como las que exijan una especial proximidad.
- No deben acudir al centro educativo los alumnos ni los monitores con los siguientes síntomas: fiebre o febrícula (>37,5), tos, dificultad respiratoria, fatiga severa (cansancio), dolor muscular, falta de olfato, falta de gusto o diarrea.
- Se instruirá a las familias y a los niños, para que en caso de encontrarse mal, avisen a sus tutores en clase o en el comedor, para evitar que acudan a las actividades extraescolares con síntomas. De ser el caso se avisará al equipo COVID-19, se aislará al alumno y se avisará a sus padres para que acudan lo antes posible al centro (se seguirá el procedimiento indicado en el punto 8 Gestión de Contagios)
- El uso de mascarilla será obligatorio a partir de los 6 años de edad con independencia del mantenimiento de la distancia interpersonal, excepto en los casos previstos en el ordenamiento jurídico.
- El alumnado (a partir del nivel de infantil) y los monitores, así como el resto de personal, tienen la obligación de usar mascarillas durante toda la jornada lectiva en todos los espacios del centro educativo, aunque se cumpla la distancia de seguridad.
- Uso obligatorio de mascarillas para los alumnos de educación primaria y recomendable para los alumnos de infantil. (Con las excepciones concretas especificadas por la normativa). Las mascarillas tienen que estar certificadas:
 - a. Las mascarillas higiénicas cumplirán las especificaciones de la UNE 0064
 - b. Las mascarillas higiénicas reutilizables las especificaciones de la UNE 0065
 - c. Las mascarillas quirúrgicas tendrán marcado CE y cumplirán las especificaciones de la UNE EN 14683
 - d. Las mascarillas tipo EPI, pueden ser FFP1, FFP2, o FFP3, siempre sin válvula de exhalación, tendrán marcado CE y cumplirán las especificaciones de la UNE EN 149.
- Será obligación del alumnado llevar una segunda mascarilla de recambio, así como un estuche específico para guardarla en caso necesario, como por ejemplo en el comedor.



- Se cumplirán las indicaciones de los fabricantes de las mascarillas, especialmente en lo indicado sobre tiempos de utilización y métodos de desinfección si se trata de mascarillas reutilizables.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Higiene de manos: lavado de manos frecuente y minucioso con agua y jabón, durante al menos 40 segundos, o con soluciones hidroalcohólicas, durante al menos 20 segundos, en su defecto. Cuando las manos están visiblemente sucias, se debe usar agua y jabón. El lavado se realizará, particularmente en la entrada y salida del centro, antes y después del recreo, antes y después de desayunar, comer, o merendar y siempre después de ir al aseo.
- Correcta higiene de manos cada vez que se use material compartido.
- Ventilación de espacios para evitar la transmisibilidad.
- Las soluciones hidroalcohólicas a utilizarás serán las indicadas por el Ministerio de Sanidad en el listado de virucidas autorizados.

El listado de virucidas autorizados se puede consultar en la siguiente página web:
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Listado_virucidas.pdf

- Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con una toalla de papel que se desechará en la papelera, o hágalo apoyando la flexión del codo y siempre alejándose del resto de personas.
- Realizar higiene de manos con frecuencia, especialmente después de tocar secreciones respiratorias (estornudar, toser, usar paños) y / u objetos con posibilidad de estar contaminados, así como antes y después de comer o usar los baños o al tocar material susceptible de ser compartido.
- Mantener la distancia física recomendada de 1,5 metros entre personas.
- En el aula, en el propio pupitre o en otro lugar diferenciado, como mobiliario, los alumnos almacenarán su material de forma diferenciada para evitar el contacto con el resto de compañeros. La ropa y mochilas de los alumnos se dispondrá de la forma más individualizada posible, las mochilas se situarán junto a la mesa del alumno y ropa, cazadoras se ubicarán en el respaldo de la silla de cada alumno. No se utilizaran los percheros ni los vestuarios.
- Se asignarán puestos fijos al alumnado para todo el curso escolar, con el objetivo de realizar una mejor trazabilidad de los contactos.
- Corresponde a los monitores mantener una conducta ejemplar en el cumplimiento de las medidas de protección y, de acuerdo con las capacidades del grupo, cualquier contenido se utilizará para inculcar en los estudiantes la conciencia de la naturaleza social de la pandemia y el beneficio común de cumplir con las reglas.
- El material compartido no se puede utilizar sin desinfección previa.



- En cada cambio de grupo, los monitores serán responsables de la higiene de sus manos y del material de uso de las actividades, del cumplimiento de las medidas de ventilación y de recordar a los alumnos las medidas de higiene y seguridad.
- Los monitores contarán con información y formación adecuada sobre el COVID-19, especialmente en lo que se refiere a medidas preventivas, medios de protección, protocolos de actuación en caso de tener fiebre o de que un niño presente síntomas. Esta información y formación deberá estar actualizada según las indicaciones de las autoridades sanitarias.
- El uso de los aseos se limitará a una simultaneidad no superior a un tercio de su capacidad. Los estudiantes deben desinfectarse las manos al dejarlo.
- Los monitores indicarán al alumnado que al llegar al aseo, el alumno pregunte a viva voz si está ocupado, y en caso de estarlo esperará a un metro de la puerta del aseo, hasta que salga el alumno que estaba en su interior.

7.2. MADRUGADORES

a. Medidas preventivas al inicio de la actividad

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
OTRAS MEDIDAS	CONTROL DE ACCESOS	<ul style="list-style-type: none"> - Los padres no pueden entrar en el centro y se escalonarán las entradas. - Las entradas se realizarán cada media hora, un monitor acudirá a la entrada a recoger a los alumnos. Los alumnos que lleguen al centro tendrán que esperar en la entrada acompañados de sus padres a que llegue el monitor a recogerlos. - La espera se realizará manteniendo la distancia de seguridad, 1,5 m, entre familias. - No se introducirán efectos personales del exterior (carritos, etc.)
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoria mascarilla para los alumnos de primaria (excepto por prescripción médica) y recomendable para los alumnos de educación infantil. - Obligatoria para los monitores en las mismas circunstancias, con respecto a los alumnos. - Obligatoria para los adultos que acompañan a los niños a la entrada del colegio.
HIGIENE	LAVADO Y/O DESINFECCIÓN DE MANOS DESINFECCIÓN DEL CALZADO	<ul style="list-style-type: none"> - Lavado y desinfección de manos de alumnos y monitores en el acceso al centro. - Se recomienda la desinfección del calzado mediante el uso de las alfombrillas desinfectante de los accesos.
	VENTILACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizarán labores de ventilación frecuentes en el aula durante un periodo mínimo de 5 minutos (10 minutos cuando la sala o aula estuviera previamente ocupada) al inicio de la jornada, y siempre que sea posible y con medidas de prevención de accidentes necesarios - Cuando el clima y las condiciones del edificio lo permitan, las ventanas se mantendrán abiertas el mayor tiempo posible. - Se debe aumentar el suministro de aire fresco y no se debe utilizar la función de recirculación de aire interior.



MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN FÍSICA DE COMPAÑEROS DE GRUPOS DE CONVIVENCIA DISTINTOS	– Los alumnos se agruparán por grupos estables de convivencia, manteniendo la distancia entre grupos.
FORMACIÓN E INFORMACIÓN	MARCACIÓN DE ITINERARIOS/ZONAS CARTELERIA	– En el acceso al centro seguirá lo indicado la señalización del centro de trabajo: itinerarios, entradas y salidas, respetar las distancias de seguridad entre personas o grupos en accesos y pasillos.



b. Medidas preventivas durante la actividad

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoria mascarilla para los alumnos de primaria y recomendable para los alumnos de infantil, excepto por prescripción médica y en el momento del desayuno. - Obligatoria para los monitores en las mismas circunstancias, con respecto a los alumnos.
HIGIENE	EVITAR EL CONTACTO MULTIPLE DE OBJETOS	<ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes no compartirán material para su propio uso con ninguno de sus compañeros. - El material compartido no se puede utilizar sin desinfección previa. El material que se comparte, debe desinfectarse al inicio de la actividad y una vez finalizada. - Los juguetes y piezas de juegos y material didáctico deben ser de fácil limpieza y desinfección, eliminando los de material textil u otro material poroso, así como elementos de pequeños tamaño, con oquedades o hendiduras o recovecos que dificulten su limpieza y desinfección. - No se admitirán juguetes u otros elementos introducidos del exterior. - Los materiales que deban de ser desinfectados se depositarán agrupados al finalizar la actividad. Se señalará con cartel indicador. - La ropa y mochilas de los alumnos se dispondrá en el pasillo de acceso al comedor de la forma más individualizada posible.
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN FÍSICA DE COMPAÑEROS DE GRUPOS DE CONVIVENCIA DISTINTOS	<ul style="list-style-type: none"> - Separación de 1,5m en el acceso y durante el desarrollo de la actividad con otros compañeros. Se debe mantener el grupo de convivencia de aula (uso de mascarilla de protección de forma obligatoria). Se eliminarán actividades que impliquen contacto personal. - No se permitirán juegos de contacto entre los niños. - Para el reparto de los desayunos los alumnos estarán sentados, agrupados por grupos de convivencia estable y guardando un espacio de un metro y medio entre grupos. - Los alumnos permanecerán sentados durante el desayuno y al finalizar los monitores recogerán los envases y se desecharán.



c. Medidas preventivas al finalizar la actividad

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoria mascarilla para los alumnos de primaria y recomendable para los alumnos de infantil, excepto por prescripción médica y en el momento del desayuno. - Obligatoria para los monitores en las mismas circunstancias, con respecto a los alumnos.
HIGIENE	EVITAR EL CONTACTO MULTIPLE DE OBJETOS LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes no compartirán material para su propio uso con ninguno de sus compañeros de clase. - El material compartido no se puede utilizar sin desinfección previa. El material que se comparte, debe desinfectarse al inicio de la actividad y una vez finalizada. - La ropa y mochilas de los alumnos se dispondrá de la forma más individualizada posible. - Una vez finalizada la actividad los monitores limpiarán las superficies del comedor, y los elementos utilizados. En todo caso nos aseguraremos de la eficacia de los desinfectantes que se usan y se utilizan de acuerdo a las fichas de seguridad de los productos químicos. - Después de cada limpieza, los materiales utilizados y el equipo de protección utilizado se eliminarán de forma segura, seguido de un lavado de manos. - Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos. - La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos. - Para la limpieza se utilizarán los productos virucidas recomendados por el Ministerio de Sanidad.
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN FÍSICA DE COMPAÑEROS DE GRUPOS DE CONVIVENCIA DISTINTOS	<ul style="list-style-type: none"> - Los alumnos se agruparán por grupos estables de convivencia, manteniendo la distancia entre grupos (se recomiendan distancias mínimas entre grupos de 1,5 m). - El uso de mascarilla es obligatorio para los alumnos de primaria y recomendable para los alumnos de infantil. - Los alumnos esperarán en el comedor hasta que sean trasladados a las aulas.



MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
FORMACIÓN E INFORMACIÓN	MARCACIÓN DE ITINERARIOS/ZONAS CARTELERIA	<ul style="list-style-type: none">- En el traslado a las aulas se seguirá lo indicado por la señalización del centro de trabajo: itinerarios, entradas y salidas. Respetar las distancias de seguridad entre personas o grupos en accesos y pasillos.- La salida de madrugadores se realizará de manera escalonada por grupos estables de convivencia.- Los alumnos de Educación Infantil serán guiados al aula por los monitores de la actividad.- Los alumnos de Educación Primaria esperarán en el comedor hasta que suban sus compañeros de curso y con posterioridad se incorporarán a las aulas



7.3. COMEDOR

a. Medidas preventivas durante el servicio de comedor

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN INFANTIL	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN PRIMARIA												
ESCALONAMIENTO	ESTABLECER TURNOS DE COMEDOR	<ul style="list-style-type: none"> Los profesores guiará las los alumnos al comedor en sus horarios de salida: 	<ul style="list-style-type: none"> Los profesores guiará las los alumnos al comedor en sus horarios de salida: 												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURSO</th> <th>HORARIO DE SALIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4º Y 5º INFANTIL</td> <td>13:15</td> </tr> <tr> <td>6º INFANTIL</td> <td>13:25</td> </tr> </tbody> </table>	CURSO	HORARIO DE SALIDA	4º Y 5º INFANTIL	13:15	6º INFANTIL	13:25	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURSO</th> <th>HORARIO DE SALIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1º Y 3º PRIMARIA</td> <td>13:35</td> </tr> <tr> <td>2º PRIMARIA</td> <td>13:45</td> </tr> </tbody> </table>	CURSO	HORARIO DE SALIDA	1º Y 3º PRIMARIA	13:35	2º PRIMARIA	13:45
		CURSO	HORARIO DE SALIDA												
4º Y 5º INFANTIL	13:15														
6º INFANTIL	13:25														
CURSO	HORARIO DE SALIDA														
1º Y 3º PRIMARIA	13:35														
2º PRIMARIA	13:45														
<ul style="list-style-type: none"> Los niños se sentarán por grupos estable de convivencia en los puestos que tengan asignados. El alumno se sentará en el comedor agrupado por aulas, cada mesa será para un aula de manera que se mantenga la continuidad del grupo del grupo estable de convivencia al que pertenezca. Se mantendrá una separación entre grupos no estables de convivencia de 1,5 metros. 	<ul style="list-style-type: none"> Los alumnos de 4º, 5º y 6º de primaria, irán al polideportivo al finalizar sus clases y esperarán a que termine el grupo anterior para entrar al comedor. Dentro del pabellón, esperarán separados por grupos estables de convivencia. Se dispondrá personal de guardia repartido por el centro, vigilando la permanencia del grupo. Los niños se sentarán por grupos estable de convivencia en los puestos que tengan asignados. El alumno se sentará en el comedor agrupado por aulas, cada mesa será para un aula de manera que se mantenga la continuidad del grupo del grupo estable de convivencia al que pertenezca. Se mantendrá una separación entre grupos no estables de convivencia de 1,5 metros. 														
CONTROL Y TRAZABILIDAD	CONTROL Y TRAZABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> Se asignarán puestos fijos durante todo el año para el alumnado y se garantizará la estanqueidad. El alumnado se sentará en el comedor agrupado por aulas, de modo que se manga la continuidad del grupo de permanecía. Será necesario el registro de los puestos ocupa cada niño, con el objetivo de facilitar la localización de los contactos en caso de brotes. 													



MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN INFANTIL	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN PRIMARIA
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN DE GRUPOS ESTABLES	<ul style="list-style-type: none"> - Los alumnos se sentarán separados 1,5 metros de distancia, en oblicuo y nunca encarados. En grupos estables de convivencia se puede comer agrupado sin respetar la distancia de anterior, separando los grupos 1,5 m uno de otro. - Se tomarán las siguientes medidas por orden de prioridad o combinadas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumentar el número de turnos para reducir el aforo del comedor en cada momento de la comida. Los turnos se establecerán (incluyendo la flexibilización de la última de hora de horario lectivo) en función de la capacidad horaria del transporte escolar, y del personal disponible para atender a los comensales, que será el adecuado al ratio de comensales que coman en cada turno. ▪ Utilizar espacios colindantes al comedor con el mobiliario del que disponen los centros de modo que se cumpla la distancia de 1,5 metros. ▪ Instalar mamparas o separaciones de por lo menos 60 cm de altura colocadas directamente sobre las mesas que separen alumnos encarados o contiguos por lo que se no será preciso respetar la distancia de 1,5 metros. 	
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Recomendado el uso de mascarilla en los traslados hasta comedores para los grupos de Educación Infantil. - Obligatorio mascarilla para monitores y personal del servicio de comedor en todo momento. - En caso de existir varios platos se recomienda el uso de mascarilla en el periodo entre ambos. - Los niños tendrán que llevar al comedor un estuche para guardarla, se prohibirá que los alumnos depositen la mascarilla en la mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoria mascarilla para todos los usuarios del servicio (alumnos y profesores) en traslados y accesos a comedor, hasta inicio de consumo una vez sentados, y en salida del comedor, una vez abandonan su mesa. En caso de acudir a lineales para ser servidos, lo harán cubiertos con mascarillas. - Obligatorio mascarilla para monitores y personal del servicio de comedor en todo momento. - En caso de existir varios platos se recomienda el uso de mascarilla en el periodo entre ambos. - Los niños tendrán que llevar al comedor un estuche para guardarla, se prohibirá que los alumnos depositen la mascarilla en la mesa.
	USO DE GUANTES	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatorio para personal de cocina y comedor 	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatorio para personal de cocina y comedor



MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN INFANTIL	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN PRIMARIA
HIGIENE	LAVADO Y/O DESINFECCIÓN DE MANOS	<ul style="list-style-type: none"> Los niños lavarán sus manos antes de acudir al comedor y las desinfectarán con solución hidroalcohólica en el acceso al mismo (asistidos por sus profesores o monitores). Lavado de manos después de comer 	<ul style="list-style-type: none"> Los niños lavarán sus manos antes de acudir al comedor y las desinfectarán con solución hidroalcohólica en el acceso al mismo (solos o asistidos por sus profesores o monitores) Lavado de manos después de comer
	EVITAR EL CONTACTO MULTIPLE DE OBJETOS	<ul style="list-style-type: none"> Las puertas de acceso al comedor permanecerán abiertas en la hora de recepción de cada turno de comidas, a fin de evitar el contacto múltiple de las manos con los pomos de las puertas El servicio de comidas no se realizará en ningún caso bajo sistema de autoservicio. El personal del servicio de comedor sirve la comida en la mesa. Tampoco se recogerán mediante sistema de autoservicio en los lineales ni cubiertos, ni servilletas (estos serán colocados en los puestos de las mesas por el personal del comedor, y entregados a los comensales en caso de que hayan de ser repuestos. Las jarras de agua no serán manejadas por los comensales, siendo los monitores o personal de servicio del comedor los que sirvan el agua y rellene los vasos. Las jarras no se encontrarán situadas en la mesa de los comensales. Los combos (vinagrera y aceitera) para aliño de ensaladas tampoco serán manipulados por los comensales. Serán manejados y servido su contenido por el personal del comedor o por los monitores. 	
	LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIO Y SUPERFICIES DE SALA	<ul style="list-style-type: none"> Todos los elementos del menaje de cocina y de comedor serán higienizados mediante lavado mecánico en lavavajillas, con aclarado a $T^{\circ} \geq 82^{\circ}C$ En cada cambio de turno en el servicio de comedor se hará una oportuna limpieza y desinfección. Desinfección completa de sala al final de la jornada 	
	VENTILACIÓN Y DESINFECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Entre turnos en el comedor se procederá a la limpieza y desinfección de las superficies y a la ventilación de la sala. 	
FORMACIÓN E INFORMACIÓN	MARCACIÓN DE ITINERARIOS CARTELERIA	<ul style="list-style-type: none"> Los trabajadores de la empresa del servicio de comedor contarán con información y formación adecuada sobre el COVID-19, especialmente en lo que se refiere a medidas preventivas, medios de protección, y protocolos de actuación. Esta información y formación deberá estar actualizada según las indicaciones de las autoridades sanitarias. Señalizar los itinerarios de acceso, salida y entrada, así como de distancia de seguridad entre personas o grupos en accesos y pasillo de sala Carteles en acceso de lavado de manos, uso obligado de mascarilla en acceso y movimientos interiores, normas en la mesa (no intercambio de utensilios ni de comida), no invasión del espacio de otros grupos ni interacción personal con ellos, etc. 	



b. Medidas preventivas al finalizar el servicio de comedor

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN INFANTIL	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN PRIMARIA
ESCALONAMIENTO	ESTABLECER TURNOS DE COMEDOR	<ul style="list-style-type: none"> - Al finalizar su turno de comedor los alumnos de Educación Infantil se trasladarán al patio cubierto infantil. - Y saldrán por la puerta principal. 	<ul style="list-style-type: none"> - En septiembre al finalizar su turno de comedor los alumnos de Educación Primaria se trasladarán al patio cubierto de columnas y saldrán por la puerta principal. - A partir de octubre: <ul style="list-style-type: none"> • Los niños de 1º a 3º de Educación Primaria irán al patio cubierto de columnas y saldrán por la puerta principal. • Los alumnos de 4º a 6º de Educación Primaria al polideportivo y saldrán por la puerta del polideportivo que da a la calle Pasteur
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN DE GRUPOS ESTABLES	<ul style="list-style-type: none"> - En el patio se mantendrán ordenados por grupos estable de convivencia y separados 1,5 metros de los demás grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> - En el patio se mantendrán ordenados por grupos estable de convivencia y separados 1,5 metros de los demás grupos.
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> - Recomendado el uso de mascarilla en los traslados para los grupos de Educación Infantil. - Obligatorio mascarilla para monitores y personal del servicio de comedor en todo momento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoria el uso de mascarilla. - Obligatorio mascarilla para monitores y personal del servicio de comedor en todo momento.
HIGIENE	LAVADO Y/O DESINFECCIÓN DE MANOS	<ul style="list-style-type: none"> - Lavado de manos después de comer 	<ul style="list-style-type: none"> - Lavado de manos después de comer
	EVITAR EL CONTACTO MULTIPLE DE OBJETOS	<ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes no compartirán material para su propio uso con ninguno de sus compañeros de clase. - El material compartido no se puede utilizar sin desinfección previa. El material que se comparte, debe desinfectarse al inicio de la actividad y una vez finalizada. - La ropa y mochilas de los alumnos se dispondrá de la forma más individualizada posible. 	



MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN INFANTIL	DESARROLLO DE LA MEDIDA EN EDUCACIÓN PRIMARIA
HIGIENE	LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIO Y SUPERFICIES DE SALA	<ul style="list-style-type: none"> - Una vez finalizada la actividad la empresa de comedor se encargará de la limpieza de las superficies del comedor, y los elementos utilizados. En todo caso nos aseguraremos de la eficacia de los desinfectantes que se usan y se utilizan de acuerdo a las fichas de seguridad de los productos químicos. - Después de cada limpieza, los materiales utilizados y el equipo de protección utilizado se eliminarán de forma segura, seguido de un lavado de manos. - Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos. - La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos. - Para la limpieza se utilizarán los productos virucidas recomendados por el Ministerio de Sanidad. - Todos los elementos del menaje de cocina y de comedor serán higienizados mediante lavado mecánico en lavavajillas, con aclarado a Tª ≥82°C 	
FORMACIÓN E INFORMACIÓN	MARCACIÓN DE ITINERARIOS CARTELERIA	<ul style="list-style-type: none"> - Los trabajadores de la empresa del servicio de comedor contarán con información y formación adecuada sobre el COVID-19, especialmente en lo que se refiere a medidas preventivas, medios de protección, y protocolos de actuación. Esta información y formación deberá estar actualizada según las indicaciones de las autoridades sanitarias. - Señalizar los itinerarios de acceso, salida y entrada, así como de distancia de seguridad entre personas o grupos en accesos y pasillo de sala - Carteles en acceso de lavado de manos, uso obligado de mascarilla en acceso y movimientos interiores, normas en la mesa (no intercambio de utensilios ni de comida), no invasión del espacio de otros grupos ni interacción personal con ellos, etc. 	

c. Medidas de limpieza e higiene al finalizar el servicio de comedor

Una vez finalizado el servicio la empresa responsable se encargará de la limpieza de superficies, y de los elementos utilizados.

Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).

Limpia y desinfecta los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, cucharas de helados, etc.).

Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

El Covid-19 puede resistir varias horas en las superficies de plástico y acero. Por ello se recomienda la intensificación de la limpieza en este tipo de superficies para evitar el avance del número de contagiados de coronavirus.

Teniendo esto en cuenta, se limpiarán y desinfectarán los lugares de trabajo compartidos, en cada cambio de turno, y al final de la jornada, dejando actuar el producto de limpieza, con especial atención al mobiliario y demás elementos susceptibles de manipulación, especialmente en aquellos utilizados por más de un usuario que realizará al final del uso individual la limpieza de los elementos utilizados.

En todo caso nos aseguraremos de la eficacia de los desinfectantes utilizados y de que se usan de acuerdo a las fichas de seguridad de los productos químicos y a las indicaciones presentes en las etiquetas.

Resultan eficaces como desinfectantes diluciones de lejía recién preparada (1:50) o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Salud.

Los productos virucidas recomendados por el Ministerio de Sanidad, que se pueden consultar en la página web: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf.

Algunos de estos productos son:

- Bactoclean
- Sure Cleaner Disinfectant Spray
- Ecodyl
- Germ Spray Care Perfect Disinfection
- Lactic
- Germ Trol Care Perfect Disinfection
- Vaprox Hydrogen Peroxide Sterilant
- Vaprox 59 Hydrogen Peroxide Sterilant
- Rely+On Virkon
- Ox-Virin
- Sanitas Procsan
- Desinfectante Conejo
- Lonzagard Dr 25 aN
- Sanytol Desinfectante Hogar y Tejidos
- Anpiclor 150
- Oxivir Plus
- Oxivir Plus Spray
- Oxivir Plus Jflex
- Activ B40 New
- Ox-Virin Presto al Uso
- Pastillas Cleanpill
- Gardobond Additive H7315
- Acticide C&D 06
- Acticide C&D 04
- Acticide C&D 01
- Pastillas Desinfectantes Multiusos Orache
- Oxivir Excel Foam
- Oxivir Excel
- Ymed Forte
- Germosan Nor BP1
- Biofilmstop Cleaner
- Sanosil S010
- Multiusos Desinfectante Bosque Verde
- Deornet Clor
- Dybacol LQ
- Barbicide
- Ambidox 25
- Ecomix Pure Disinfectant
- Oxa-Bacterdet Plus
- DD 4112

Después de cada limpieza, los materiales utilizados y el equipo de protección utilizado se eliminarán de forma segura, seguido de un lavado de manos.

La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).

Se establecerán procedimientos de desinfección de la mercancía/paquetes/suministros recibidos cuando sea posible. Cuando por las características de la mercancía, no sea posible la desinfección de la misma, los trabajadores deberán contar con guantes de protección y ropa de manga larga.

Se establecerán puntos para la limpieza y desinfección de manos en estas zonas.



En la medida de lo posible, serán siempre los mismos trabajadores por turno los involucrados en las actuaciones de carga y descarga, que deberán contar con mascarilla, guantes de protección y ropa de manga larga.

7.4. SALIDAS Y EXCURSIONES

a. Transporte del alumnado

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN DE GRUPOS ESTABLES LIMITACIÓN DE AFORO	La capacidad de los buses de transporte escolar será determinada en cada caso por el organismo autonómico o estatal competente. Inicialmente, todas las vacantes pueden usarse con la obligación de usar mascarilla.
CONTROL Y TRAZABILIDAD	PUESTOS FIJOS	Se asignarán asientos fijos al alumnado para todo el curso escolar para realizar una mejor trazabilidad de los contactos, salvo que, en base a la situación epidemiológica, las autoridades sanitarias determinen un uso más restrictivo del mismo.
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	Todos los ocupantes deben llevar mascarilla cubriendo nariz y boca (salvo exentos por razones médicas o cualquiera otra de las contempladas por la normativa)
HIGIENE	DESINFECCIÓN DE MANOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ASIENTOS Y ZONAS DE CONTACTO	Los niños deberán desinfectar sus manos antes de acceder al autobús, para lo que deberán tener disponible gel desinfectante en el acceso al mismo Los asientos y en particular los brazos se desinfectarán tras cada cambio de viajeros. Las barras de agarre en los accesos y salidas del autobús y cualquier otro elemento susceptible de contacto múltiple se aislarán o notificará que no pueden ser tocadas o se procurará su desinfección de forma exhaustiva



b. Medidas preventivas durante actividades y salidas culturales

MEDIDA	APLICACIÓN DE LA MEDIDA	DESARROLLO DE LA MEDIDA
DISTANCIA INTERPERSONAL	SEPARACIÓN DE GRUPOS ESTABLES LIMITACIÓN DE AFORO	En la medida de lo posible se mantendrá la distancia de 1,5m entre personas tanto en los traslados como en las salas en las que tenga lugar la actividad o acto, salvo en el caso de que se practiquen entre grupos estables de aula o no sea posible aplicar esta medida, en cuyo caso se aplicarán las otras medidas de seguridad alternativas previstas por la normativa.
		El aforo en espacios interiores y exteriores se limitará al marcado en cada momento por la normativa vigente en ese momento.
EQUIPOS DE PROTECCIÓN	USO DE MASCARILLAS	Mascarillas de uso obligatorio a partir de 6 años, en los traslados y en el desarrollo de la actividad, salvo en el caso de las exenciones previstas por la normativa (incompatibilidad por razones de salud)
HIGIENE	LAVADO Y/O DESINFECCIÓN DE MANOS	Desinfección de manos antes de acceder al recinto en el que se celebra la actividad o acto
	LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIO Y SUPERFICIES DE CONTACTO EN SALA	En cada cambio de grupo participante. En el caso de que la actividad implique el contacto con utensilios de uso compartido, se desinfectarán tras cada uso por personal del equipo de limpieza.
	EVITAR ELEMENTOS DE MATERIAL NO LAVABLE/DESINFECTABLE	Evitar la entrega de folletos informativos, libretos, etc., en papel, u otros elementos accesorios sobre los que no se pueda garantizar las condiciones higiénicas
OTRAS NORMAS	EN CASO DE USO DE TRANSPORTE ESCOLAR	Se ajustará a las medidas preventivas definidas para el transporte, indicadas en el apartado anterior.
	EN CASO DE ACUDIR A INSTALACIONES AJUENAS AL CENTRO	Se ajustarán a las medidas de prevención establecidas por el centro de acogida, que deberán ser solicitadas con antelación para la preparación de los alumnos para su aplicación.
FORMACIÓN E INFORMACIÓN	MARCACIÓN DE ITINERARIOS CARTELERIA	Señalización de itinerarios de acceso, salida y entrada, así como de distancia de seguridad entre personas o grupos en accesos y pasillo de sala. Carteles informativos sobre normas para acceso y uso de las instalaciones.

7.5. ACTIVIDADES ANPA

Las actividades de las ANPA se realizarán preferentemente por medios telemáticos, evitando en todo caso reuniones que involucren a un gran número de personas. En caso de reuniones presenciales, se realizarán con uso de mascarilla de protección y manteniendo la distancia de seguridad.

Los consejos escolares se realizarán preferentemente de forma telemática.

En el caso de reuniones de tutoría y en las comunicaciones con las familias se priorizará la comunicación por teléfono o video llamada. Sin embargo, cuando a juicio del tutor o de la dirección del centro sea necesaria la tutoría presencial, esta se realizará con las debidas medias de prevención.

Se utilizará como mecanismo de comunicación general con las familias la página web del centro.

Se recomienda no realizar eventos o celebraciones con gran afluencia de personas. En caso de tener que realizarlas se cumplirán estrictamente las medidas de prevención (uso obligatorio de mascarilla) y aforos (50% de la capacidad) siempre que se permita mantener la distancia de seguridad de 1,5 m entre personas.

El ANPA del CEIP Sagrada Familia cuenta con un local en el que atienden a los padres de los alumnos. Esta atención se realizará teniendo en cuenta las siguientes medidas:

- Se priorizará la atención telemática frente a la presencial.
- Para la atención presencial se recomienda atención bajo cita previa.
- No acudirán a las reuniones los padres con los siguientes síntomas: fiebre o febrícula (>37), tos, congestión nasal, dolor de garganta, dificultad respiratoria, dolor torácico, dolor de cabeza, dolor abdominal, vómitos, diarrea, dolor muscular, malestar general, lesiones o manchas en la piel, disminución del olfato y el gusto, escalofríos.
- El uso de mascarilla será obligatorio en todo momento, excepto en los casos previstos en el ordenamiento jurídico.
- Mantener la distancia física recomendada de 1,5 metros entre personas.
- Se contará con gel hidroalcohólico en la entrada al despacho.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con una toalla de papel que se desechará en la papelera, o hágalo apoyando la flexión del codo y siempre alejándose del resto de personas.

- En el caso de que intercambien o compartan objetos se desinfectarán las manos después de tocarlo con gel hidroalcohólico.
- Ventilación de espacios para evitar la transmisibilidad
- Después de la reunión se desinfectará las superficies con las que haya estado en contacto la visita y se realizará una desinfección completa al finalizar el día.

8. GESTIÓN DE CONTAGIOS

En caso de aparición de síntomas compatibles (fiebre, tos o dificultad para respirar) los monitores, no acudirán al colegio y llamarán a su centro de salud de referencia y avisarán al ANPA, que se pondrá en contacto con el centro. Como criterio general, se le mantendrá en aislamiento domiciliario preventivo, contactando con su centro de salud o, en su caso, con los médicos de la mutualidad. Serán estos médicos quienes valorarán la sintomatología y prescribirán la realización de una prueba diagnóstica o prueba de PCR en 24 horas, si así lo consideran.

Se realizará la menor rotación posible de monitores, organizando equipos estables para reducir los contactos.

Para la detección temprana en los estudiantes, ellos (o sus padres / tutores / tutores legales) realizarán una autoevaluación de los síntomas a diario para ver si son compatibles con una infección por SARS-CoV-2.

En caso de que se detecten síntomas compatibles en casa, el alumno no acudirá al centro y su familia se pondrá en contacto de forma inmediata con el centro de salud de referencia del alumno. Para la justificación de la ausencia no se requerirá certificado médico, será suficiente con la prueba de los padres o tutores legales.

En el caso de la detección de síntomas compatibles con la infección por SARS-CoV-2 en un alumno, durante su estancia en el centro o en su llegada, se seguirá el siguiente procedimiento:

- Se le colocará una mascarilla quirúrgica, se le llevará a un espacio separado, designado para ese fin el plan de adaptación del centro, y se contactará con el responsable del equipo COVID-19 en el centro educativo, y con los familiares o tutores.
- La persona que acompañe al caso sospechoso deberá llevar el equipo de protección individual adecuado:



- a. Mascarilla quirúrgica, si la persona con síntomas la lleva.
 - b. Mascarilla FFP2 sin válvula, si la persona con síntomas no se puede poner una mascarilla quirúrgica (niños menores de 6 años, personas con problemas respiratorios, que tengan dificultad para quitarse la mascarilla por sí solas o que tienen alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización), además de una pantalla facial y una bata desechable.
- Su familia o persona de referencia que deberá presentarse en el centro lo antes posible. Una persona de la familia solicitará una consulta telefónica con su pediatra o médico, quien evaluará la solicitud de una prueba de diagnóstico. Si el pediatra o médico no tiene consulta el mismo día, se llamará al PAC donde se evaluará la solicitud de la prueba diagnóstica.
 - La persona afectada se considera caso sospechoso y deberá permanecer aislado en su domicilio hasta disponer de los resultados de las pruebas diagnósticas.
 - Hasta la obtención del resultado diagnóstico del caso no se indicará ninguna acción sobre los contactos estrechos y la actividad docente continuará de forma normal. Si el caso se confirma se realizará el estudio de contactos en el medio educativo y fuera de éste mediante la identificación, clasificación y seguimiento de los contactos.

Se considerará contactos estrechos a todas las personas pertenecientes a su grupo estable de convivencia.

Desde el inicio del curso, se habilitará un espacio de uso individual en el centro para aislar a aquellas personas en las que se detecten síntomas mientras no se gestiona su traslado. Este espacio contará con ventilación adecuada, soluciones hidroalcohólicas, papelera con pedal y paños desechables. La sala deberá ser ventilada, limpiada y desinfectada tras su utilización.

El CEIP Sagrada Familia ha establecido un espacio designado para aislamiento Covid en las instalaciones del centro, el aula de usos múltiples, en concreto, la zona del escenario:



Si se sospecha que alguien de la familia tiene COVID-19, los estudiantes o personal del centro que conviva con ellos no podrán acudir al centro hasta que se conozca el resultado de la prueba y sea negativo. El afectado o su familia comunicarán el resultado al coordinador COVID del centro.

ANEXO I – PLANOS

PLANO DE UBICACIÓN AULA COVID:





ANEXO II – CARTELERÍA



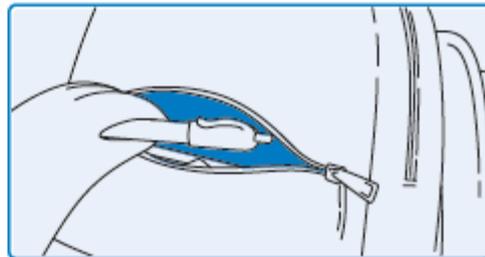


Á escola con sentidiño

PROTOCOLO COVID-19



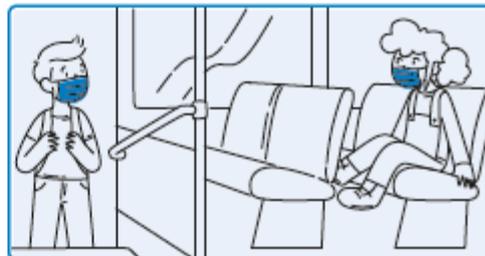
Comprobar se teño algún sintoma da covid-19. De habelo, quedar na casa e chamar ao centro de saúde.



Revisar se vai na mochila todo o material necesario, xa que non se pode compartir.



Levar unha máscara posta e outra de reposto, así como un estoxo para gardala.



Ir no autobús coa máscara posta e sempre no mesmo asento.



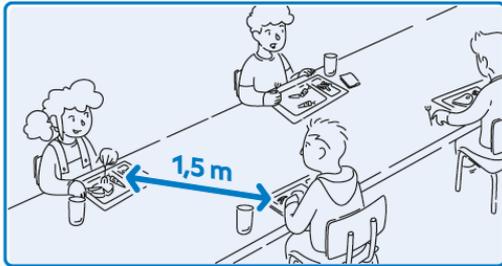
Acceder pola entrada e na quenda que me correspondan, mantendo a distancia.

#SENTIDIÑO
PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN

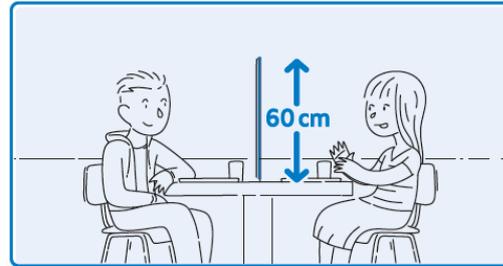


Uso do comedor

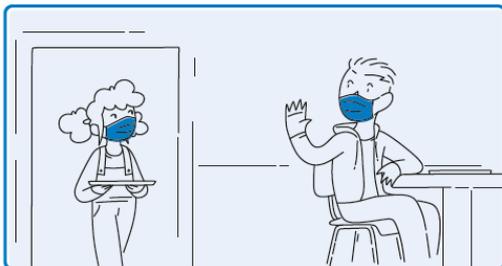
PROTOCOLO COVID-19



Alumnado separado por 1,5 m de distancia, sentado en oblicuo e sempre no mesmo posto.



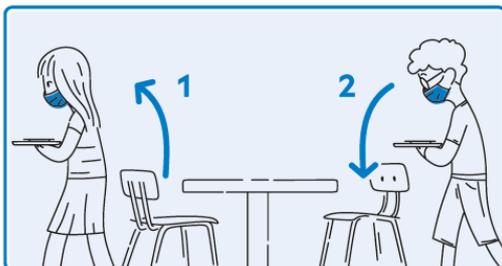
Coa instalación de mamparas sobre o mesado non é preciso manter a distancia mínima.



Uso de máscaras nas entradas e saídas do comedor escolar, así como entre pratos.



Lavado de mans nas entradas e saídas do comedor escolar.



Poderanse establecer segundas e terceiras quendas.

#SENTIDIÑO

PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN

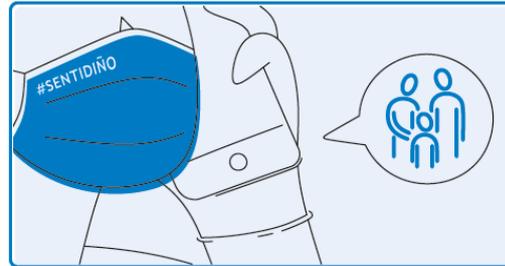


Espazo de illamento

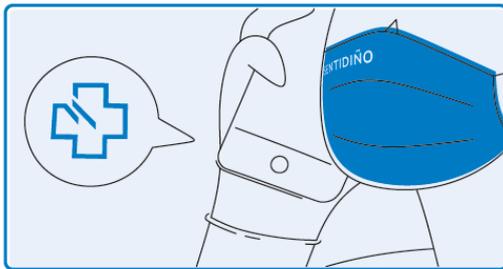
PROTOCOLO COVID-19



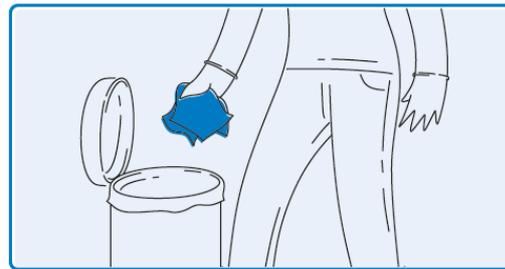
A persoa con síntomas e quen quede ao seu coidado deben poñer unha máscara cirúrxica.



Contactar coa familia, no caso de afectar ao alumnado.



Chamar ao centro de saúde de referencia. De haber síntomas de gravidade, ao 061.



Refugar en papeleiras ou contedores con tapa os panos desbotables utilizados.



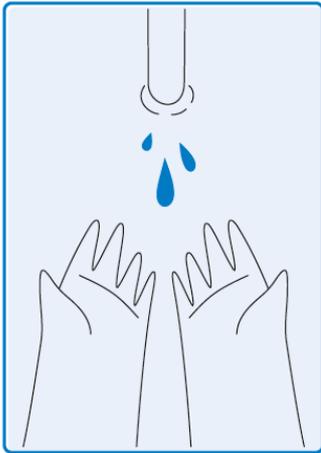
Proceder á limpeza do espazo logo de que a persoa illada abandone o centro educativo.

#SENTIDIÑO
PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN



Mans seguras

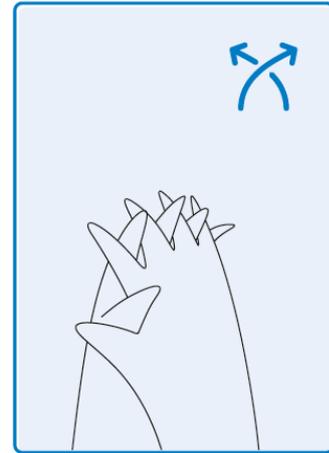
PROTOCOLO COVID-19



Molla as mans con auga.



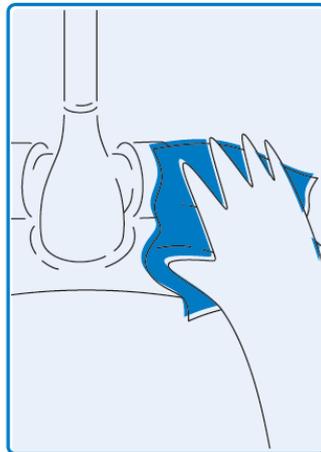
Pon na palma xabón suficiente para cubrir as mans.



Frega as palmas das mans entre sí entrelazando os dedos.



Aclara de novo as mans con auga.

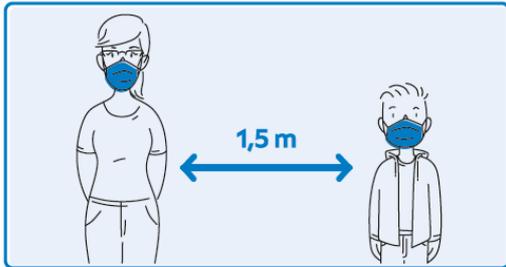


Seca as mans e pecha a billa cun pano desbotable.

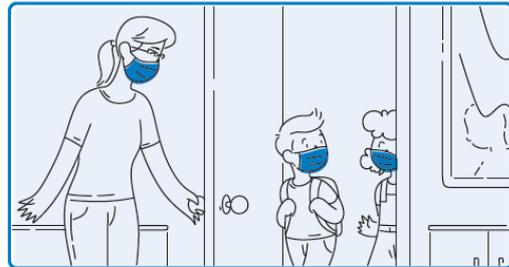
#SENTIDIÑO
PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN

Medidas xerais

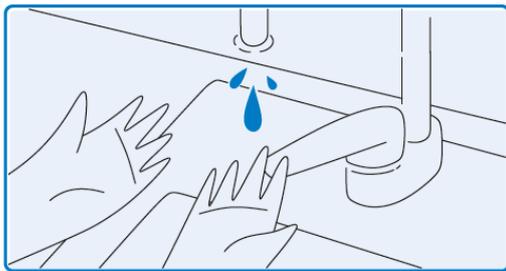
PROTOCOLO COVID-19



Respectar a distancia de seguridade de 1,5 m entre persoas.



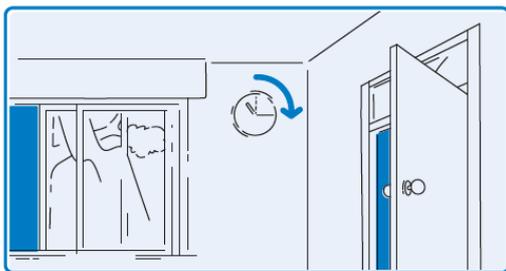
Obriga de usar máscara en todos os espazos do centro.



Lavar con frecuencia as mans con auga e xabón, polo menos 5 veces.



Circular en sentido único nos corredores atendendo a sinalización.



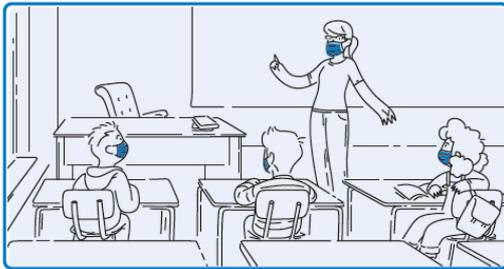
Ventilar con frecuencia as instalacións e polo menos durante 15 minutos.

#SENTIDIÑO
PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN



Normas na aula

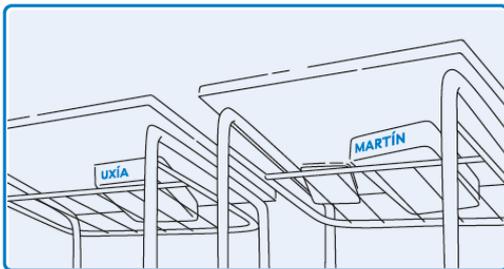
PROTOCOLO COVID-19



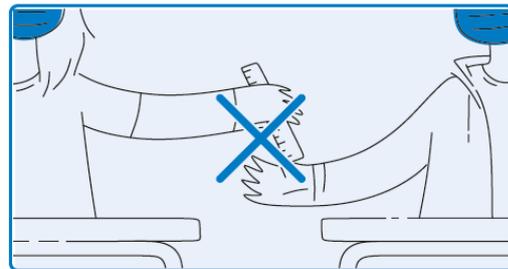
Usar a máscara é obrigatorio.



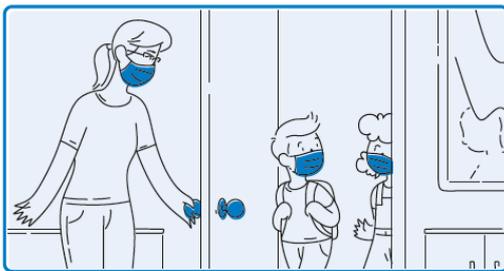
Hixienizar as mans cos dispensadores de xel hidro-alcohólico na entrada da aula.



Gardar o material de xeito persoal e diferenciado.



Non compartir material de uso propio.



Ventás, portas, interruptores e ferramentas pedagóxicas serán usadas só polo profesorado.

#SENTIDIÑO

PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN

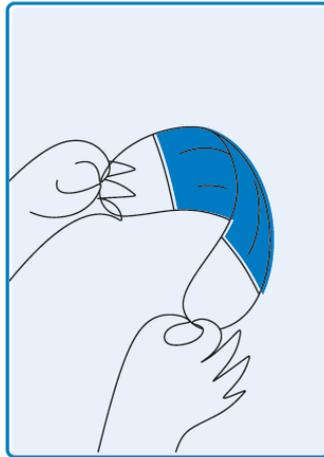


Uso da máscara

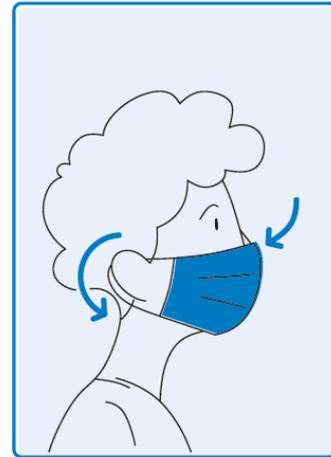
PROTOCOLO COVID-19



Lava ben as mans con auga e xabón ou hixienízaas con xel hidro-alcohólico antes de coller a máscara.



Colle a máscara polas bandas elásticas evitando tocar o tecido.



Pon a máscara sobre a cara cubrindo boca e nariz, axusta as tiras detrás das orellas e a pinza nasal.



Non quites a máscara para falar, tusir ou estornudar. Tampouco a apartes da boca e nariz.



Para retirar a máscara, volve collela polas bandas elásticas evitando tocar o tecido.

#SENTIDIÑO
PROTEXÁMONOS A NÓS MESMOS
E AOS QUE NOS RODEAN



**ANEXO III - ARUME - PROTOCOLO CORONAVIRUS - SERVICIO DE COMEDOR Y
MADRUGADORES**

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

PROTOCOLO ACTUACIÓN CORONAVIRUS

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.

ÍNDICE

1. Antecedentes.....	3
2. Objetivo	3
3. Alcance.....	3
4. Definiciones.....	3
5. Contenido.....	4
5.1. Política en referencia a reuniones y desplazamientos.....	4
5.2. Visitas.....	4
5.3. Comunicación y Atención al trabajador.....	4
5.4. Teléfonos oficiales información Coronavirus	5
5.5. Medidas de prevención	5
5.5.1. Medidas de carácter organizativo	5
5.5.2. Medidas higiénicas a adoptar por todos los trabajadores	6
5.5.3. Medidas de protección personal	6
5.5.4. Medidas generales de higiene en el centro de trabajo.....	7
5.6. Medidas aplicables a las personas trabajadoras de Serunion según gravedad y probabilidad a la exposición de coronavirus	7
5.6.1. Valoración.....	7
5.6.2. Trabajador especialmente sensible	8
5.7. Coordinación con las empresa externas.....	8
5.8. Actuación en caso de detección	8
5.8.1. Detección de un caso positivo por parte del cliente	8
5.8.2. Detección de un caso positivo personal propio.....	9
5.9. Actuación en caso de cierre por parte del cliente y/o decisión del gobierno.....	9
5.10. Colaboración en la gestión de la incapacidad temporal	9
5.11. Información y formación.....	10
5.12. Medidas de control y seguimiento	11
5.13. Consulta y participación.....	11
6. Documentación asociada	11

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:

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para respirar (disnea)

2. Objetivo

El objeto de este plan es detallar medidas preventivas de actuación frente a la exposición del SARS-Cov-2 en todas las empresas que conforman el Grupo Serunion, de ahora en adelante Serunion, siguiendo las indicaciones del Ministerio de Sanidad en el “Procedimiento de Actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)” (Fecha 30 de abril 2020).

Todas las medidas están sujetas a las revisiones y actualizaciones emitidas desde las Autoridades competentes en la materia.

3. Alcance

Este documento será de aplicación para todo el personal del Grupo Serunion en todos sus centros de trabajo.

4. Definiciones

- Contacto estrecho:
 - Cualquier persona que haya proporcionado cuidados a un caso: personal sanitario o sociosanitario que no han utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar.
 - Cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros (ej. convivientes, visitas) y durante más de 15 minutos.
- Contacto casual: el resto de las situaciones
- Exposición de riesgo: aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso probable o confirmado de infección por el SARS-CoV-2, sintomático.
- Exposición de bajo riesgo: aquellas situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso probable o confirmado, no incluye contacto estrecho.

- **Baja probabilidad de exposición:** trabajadores que no tienen atención directa al público o, si la tienen, se produce a más de dos metros de distancia, o disponen de medidas de protección colectiva que evitan el contacto (mampara de cristal, separación de cabina de ambulancia, etc.).

5. Contenido

Todas las formas de actuación aquí descritas podrán sufrir actualizaciones dependiendo de lo establecido en el protocolo del Ministerio de Sanidad.

5.1. Política en referencia a reuniones y desplazamientos

Quedan restringidos los viajes por motivos laborales y las reuniones se realizarán por vía telefónicas, Skype o similar.

5.2. Visitas

Se limitarán, en la medida de lo posible, las visitas por personal ajeno a las instalaciones, así como otras zonas que se consideren por parte de la Dirección del centro.

En caso de que sea necesario, la empresa podrá suspender todas las visitas externas a sus dependencias, salvo casos excepcionales que requieran de la autorización de la Dirección de la que dependa funcionalmente la unidad que quiera ser visitada.

Cualquier visita que acceda a las instalaciones deberá cumplimentar el registro de Declaración Responsable, habilitado para el control en este ámbito específico.

5.3. Comunicación y Atención al trabajador

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 Serunion considere oportuna. Así mismo, se enviará a todo el personal periódicamente un comunicado (via email) con las recomendaciones que aplican en este caso.

Serunion ha habilitado el siguiente número de teléfono gratuito para cualquier duda, consulta o comunicación a realizar:

900 804 421

Horario de atención: de lunes jueves de 8:30h a 18:00h / Viernes 8:00h a 15:00h

Quirónprevención también ha habilitado el siguiente número de teléfono para resolver las dudas sobre el COVID-19 en ámbito laboral:

946 781 585

Horario de atención: de lunes a viernes de 8:00h a 20:00h

Se pone a disposición el servicio de atención psicológica, orientado a la atención psicológica que precisen trabajadores que puedan encontrarse bajo estados de ansiedad producidos por el miedo al contagio por COVID o por haber resultado positivos en COVID ellos o familiares y personas cercanas.

93 452 99 00

Horario de atención: de lunes a viernes de 10h a 14h y de 16h a 18h

5.4. Teléfonos oficiales información Coronavirus

Territorio	teléfonos	Territorio	teléfonos
Andalucía	955 54 50 60	Ceuta	900 720 692
Aragón	061	Extremadura	112
Asturias	112	Galicia	900 400 116
C. La Mancha	900 122 112	I. Baleares	061
C. Madrid	900 102 112	La Rioja	941 29 83 33
C. Valenciana	900 300 555	Melilla	112
C. Y León	900 222 000	Murcia	900 12 12 12
Canarias	900 11 20 61	Navarra	948 29 02 90
Cantabria	112 y 061	País Vasco	900 20 30 50
Catalunya	061		

En caso de urgencia sanitaria llamar al 112.

5.5. Medidas de prevención

Todas las medidas específicas quedarán reflejadas en la guía de medidas preventivas “Nueva normalidad” (G7-6.1)

5.5.1. Medidas de carácter organizativo

Con carácter general, se deben llevar a cabo las siguientes medidas:

- Implementar las medidas necesarias para minimizar el contacto entre las personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público que puedan concurrir en su lugar de trabajo. En este sentido, 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 modificarse, en la medida de lo posible, con el objetivo de garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad de 2 metros.
- Establecer planes de continuidad de la actividad ante un aumento de las bajas laborales del personal o en un escenario de incremento del riesgo de transmisión en el lugar de trabajo, con un proceso de participación y acuerdo con la representación legal de los trabajadores.
- Contemplar posibilidades de redistribución de tareas y/o teletrabajo si fuera necesario.
- En aquellos establecimientos abiertos al público se atenderá a las siguientes consideraciones:
 - Se respetarán todas las indicaciones de la Autoridad competente en cada una de las fases de desescalada de la crisis.
 - El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias, concretamente con el requisito de distancias de seguridad.
 - Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Este control de acceso debe garantizar el cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria.
 - Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.
 - Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.

5.5.2. Medidas higiénicas a adoptar por todos los trabajadores

Las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para el público general para reducir la exposición y la transmisión de un conjunto de enfermedades, incluye tanto medidas higiénicas como buenas prácticas en seguridad alimentaria. Estas medidas son las siguientes:

- Lavado frecuente de manos usando una solución hidroalcohólica o con jabón desinfectante y agua;
- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo desechable. Tirar el pañuelo desechable inmediatamente y lavarse las manos
- Evitar el contacto cercano con personas que muestren signos de afección respiratoria, como tos o estornudos;
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, busque atención médica;
- Se debe mantener siempre sea posible una distancia mínima de 2 metros y evitar cualquier tipo de contacto.

Evitar el consumo de alimentos cárnicos crudos o poco cocinados. Como buena práctica de seguridad alimentaria, la carne cruda, la leche u órganos de animales deben ser manipulados con atención para evitar contaminación cruzada con alimentos poco cocinados.

Adicionalmente, el ministerio de Sanidad ha establecido como medidas recomendadas las siguientes:

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Se recomienda:

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica; si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, pudiéndose ayudar de una cofia de papel
- Evitar el uso de lentillas.
- Se recomienda retirar el maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados

5.5.3. Medidas de protección personal

La forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas preventivas, no solo Equipos de Protección Individual (EPI). La aplicación de una combinación de medidas de control puede proporcionar un grado adicional de protección.

El departamento de Seguridad y Salud de Serunion establecerá en cada caso la obligatoriedad de utilización de equipos de protección específicos, basándose en las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Sanidad y sujeto a las restricciones en la distribución y adquisición de estos, según lo dispuesto en el RD 463/2020 y en la Orden SND/233/2020.

Es obligatorio el registro de entrega de EPIs. Este registro lo gestionará y controlará el superior jerárquico de la persona a quien se le entregue el EPI. Debido a la situación excepcional, este registro se podrá hacer a mano por el propio trabajador y enviando una foto del mismo a su superior jerárquico.

Dicho registro indicará lo siguiente: Yo XXXXXXXXXXXX , con DNI XXXXXXXXXXXX he recibido por parte de Serunion los siguientes equipos (indicar lo que corresponda):

- X mascarillas triple capa
- X mascarillas FFp2
- X pantalla facial

Recibido en fecha XXXXXX (firma)

En caso de escasez de EPIs, se seguirá lo indicado en la IT7-6.10 referente a las diferentes estrategias de alternativas posibles de Epis y geles.

5.5.4. Medidas generales de higiene en el centro de trabajo

Tal y como indica la guía de buenas prácticas en los centros de trabajo publicada por el Ministerio de Sanidad en fecha 11/ de abril de 2020, se adoptarán las siguientes medidas de higiene generales:

- Se intensificarán los programas de limpieza de superficies, con agentes desinfectantes.
- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Es recomendable reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual.
- Se intensificarán los programas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies, especialmente aquellas que se tocan con más frecuencia como ventanas o pomos de puertas, así como todos los aparatos de uso habitual por los empleados, desde mandos de maquinaria a mesas y ordenadores.
- Es necesario limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.

5.6. Medidas aplicables a las personas trabajadoras de Serunion según gravedad y probabilidad a la exposición de coronavirus

5.6.1. Valoración

En función de la naturaleza de las diferentes actividades que se realizan por las personas trabajadoras de Serunion y los mecanismos de transmisión de coronavirus, se pueden establecer los diferentes escenarios de riesgo que se encuentran en la tabla incluida en “Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2)”.

OCUPACIONES/ACTIVIDADES DE SERUNION		
Exposición de alta riesgo	Exposición de bajo riesgo	Baja probabilidad de exposición
Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona sintomática	Personal no sanitario que tenga contacto con material sanitario, fómites o desechos posiblemente contaminados. Ayuda a domicilio de contactos asintomáticos.	Resto de personal
EQUIPOS DE PROTECCION INDIVIDUAL		
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	En función de la evaluación específica del riesgo de cada caso: componentes de EPI de protección biológica	No es necesario el uso de EPI

El departamento de seguridad y salud realizará una revisión general de la evaluación de riesgos por exposición a Coronavirus por escenarios de exposición, y propondrá las medidas a adoptar en cada caso.

El servicio de prevención ajeno (Quirón prevención) llevará a cabo una evaluación individualizada del riesgo y de las tareas a realizar por la persona trabajadora de un operador crítico de servicios esenciales, teniendo en cuenta los factores de vulnerabilidad y especial sensibilidad de la persona trabajadora.

Las personas trabajadoras sanitarias se registrarán por lo establecido por el Ministerio de Sanidad en sus Documentos técnicos para profesionales.

5.6.2. Trabajador especialmente sensible

El servicio de prevención ajeno (Quirón prevención) evaluará la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, establecerá la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora y emitirá informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

Con la evidencia científica disponible a fecha 8 de abril de 2020, el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años. Para calificar a una persona como especialmente sensible para COVID-19, debe aplicarse lo indicado en el párrafo anterior.

La solicitud del informe se realizará a través del departamento Seguridad y Salud Laboral, y éste lo tramitará con el servicio de prevención ajeno (Quirón Prevención)

5.7. Coordinación con las empresa externas

Serunion requerirá a las empresas externas que trabajan en sus dependencias y a las empresas clientes en las que se presta servicio, a través de los jefes de área y/o directores, mediante correo electrónico, comunicación de las medidas adoptadas con sus trabajadores, dado que las citadas medidas deben ser realizadas por los Servicios de Prevención de cada empresa, en base a lo dispuesto por el Ministerio de Sanidad. Las empresas externas deberán enviar cumplimentado el Registro Carta CAE PROVID Proveedores (R7-6.8)

Según lo establecido en el R.D. 171/2004, que desarrolla la Ley de Prevención en materia de coordinación de actividades empresariales, las entidades concurrentes en un mismo centro de trabajo tienen la obligación de compartir de manera efectiva la información relativa a los riesgos propios del centro y la actividad, además de las medidas de prevención propuestas y las actuaciones en caso de emergencia.

En materia específica de la exposición laboral al COVID-19, las partes concurrentes deberán compartir y comunicar:

- Protocolos específicos de actuación.
- Medidas de prevención instauradas.
- Capacitación necesaria e información del personal.
- Registro Carta CAE COVID-19 para proveedores
- Medidas establecidas para casos de emergencia, incluyendo la detección de casos positivos y la actuación específica.
- Toda aquella información relevante que sea del ámbito de aplicación para garantizar la salud de usuarios del servicio, trabajadores, colaboradores y visitas.

Además, será imprescindible la firma por parte de los colaboradores de la Declaración Responsable COVID-19.

5.8. Actuación en caso de detección

5.8.1. Detección de un caso positivo por parte del cliente

En el momento que un cliente nos notifique la detección de un caso probable o confirmado, se deberá comunicar al departamento de Seguridad y Salud, vía email, aportando todos los datos identificativos posibles.

Se realizará una limpieza exhaustiva de las superficies de contacto con carácter inmediato.

Una vez notificado al departamento de Seguridad y Salud, éste transmitirá la situación al SPA (Quirón prevención), quien valorará si se trata de un contacto estrecho o un contacto casual (en referencia al contacto de los trabajadores del centro con el afectado).

Si se trata de un contacto casual, se seguirá con la actividad laboral normal.

En caso de contacto estrecho, se considerará que parte de la plantilla está afectada, y a esta parte se enviará a cuarentena domiciliaria. Cada trabajador deberá tramitar la baja por IT con el certificado de Quirón Prevención.

Si un visitante y/o proveedor del centro experimenta los síntomas del COV-19, no podrá acceder al centro.

5.8.2. Detección de un caso positivo personal propio

En el momento que un trabajador nos notifique que se trata de un caso probable o confirmado de COVID-19, o que presenta síntomas, se deberá comunicar al departamento de Seguridad y Salud, vía email, aportando todos los datos identificativos posibles. Este trabajador será enviado **inmediatamente** a casa o no accederá al centro de trabajo si no empezado su jornada laboral.

Se deberá comunicar esta detección a la empresa cliente.

Se realizará una limpieza exhaustiva de las superficies de contacto con carácter inmediato.

Una vez notificado al departamento de Seguridad y Salud, éste transmitirá la situación al SPA (Quirón prevención), quien valorará si se trata de un contacto estrecho o un contacto casual.

Si se trata de un contacto casual, se seguirá con la actividad laboral normal.

En caso de contacto estrecho, se considerará que parte de la plantilla está afectada, y a esta parte se enviará a cuarentena domiciliaria. Cada trabajador deberá tramitar la baja por IT con el certificado de Quirón Prevención.

En caso de detectarse más de un trabajador probable o confirmado, se deberá valorar la posible sustitución del personal del centro o alternativas al servicio al cliente como el servicio transportado o comida preparada. En cualquier caso, se debe analizar cada situación en concreto y llegado el momento.

5.9. Actuación en caso de cierre por parte del cliente y/o decisión del gobierno

En el supuesto que el cliente y/o autoridad gubernativa correspondiente opte por suspender la actividad de manera total o parcial en uno de los centros que gestionamos por los efectos del coronavirus, se llevará a cabo un Expediente de Regulación de Empleo Temporal conforme a los mecanismos previstos en la normativa laboral vigente (Artículo 47 del Estatuto de los Trabajadores y RD 1483/2012 de 29 de octubre).

La empresa deberá seguir el procedimiento legalmente establecido a fin de obtener la preceptiva autorización de la autoridad laboral, debiendo de indicar el número de personas trabajadoras afectadas y los días de cierre del centro.

En cualquier caso, se deberá valorar todas las posibilidades con el departamento de Relaciones Laborales.

5.10. Colaboración en la gestión de la incapacidad temporal

Al objeto de proteger la salud pública, se considerarán, con carácter excepcional, situación asimilada a accidente de trabajo, exclusivamente para la prestación económica de incapacidad temporal del sistema de Seguridad Social, aquellos periodos de aislamiento o contagio de las personas trabajadoras provocado por el virus SARS-CoV-2 (Artículo 5 del Real Decreto-ley 6/2020, de 10 de marzo, por el que se adoptan determinadas medidas urgentes en el ámbito económico y para la protección de la salud pública).

En el documento “Actualización a 19 de marzo de 2020 de las Instrucciones aclaratorias relativas al nuevo procedimiento de remisión de partes de los Servicios Públicos de Salud (SPS) por coronavirus”, el Instituto Nacional de la Seguridad Social establece que serán los médicos del SPS los que emitan los partes de baja y alta en todos los casos de afectación por coronavirus, tanto en las situaciones de aislamiento como de enfermedad y a todos los trabajadores y trabajadoras que por su situación clínica o indicación de aislamiento lo necesiten, tanto para el personal sanitario como para el resto de trabajadores.

El servicio de prevención ajeno (Quirón prevención) elaborará el informe para que quede acreditada la indicación de incapacidad temporal, con el fin de facilitar a los servicios de atención primaria, su tramitación en:

- Los casos probables (los resultados de laboratorio no son concluyentes), posibles (con infección respiratoria aguda leve) o confirmados, así como los contactos estrechos de casos probables, posibles o confirmados.
- Las personas trabajadoras con especial sensibilidad en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, sin posibilidad de adaptación del puesto de trabajo, protección adecuada que evite el contagio o reubicación en otro puesto exento de riesgo de exposición al SARS-CoV-2.

Cuando se tenga conocimiento del periodo de aislamiento o de enfermedad con posterioridad al inicio del mismo, los partes de baja se emitirán con carácter retroactivo y, si es necesario, sin la presencia física de la persona trabajadora.

El servicio de prevención ajeno (Quirón prevención) informará sobre las actuaciones anteriores a las personas afectadas, a la empresa y a los órganos de representación en materia de seguridad y salud, si los hubiera, guardando la debida confidencialidad.

Además, informará de:

- La obligación del aislamiento preventivo.
- Que el parte de baja y los de confirmación serán emitidos sin la presencia física de la persona trabajadora. La persona interesada no debe ir a recoger los partes, puede recogerlos otra persona o utilizar otros medios disponibles para evitar desplazamientos.
- Que aunque los partes de baja y alta serán emitidos por enfermedad común, el INSS realizará el procedimiento interno correspondiente para convertirlos en accidente de trabajo, a efectos de prestación económica.
- Las medidas y recomendaciones preventivas generales, sobre todo de higiene de los lugares de trabajo.

5.11. Información y formación

La Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL), en sus artículos 18 y 19 establece la obligatoriedad de que todos los trabajadores reciban información y formación suficiente y adecuada. Por ello, 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 del Grupo Serunion, deberá realizar de una acción formativa sobre COVID19 de manera online, con el objetivo de dar a conocer la manera de prevenir la infección. Se trata de una formación completa donde se tienen en cuenta aspectos como: tipos de agentes biológicos, vías de contaminación y trasmisión, factores de riesgo y personal vulnerable, manejo de tipos de casos y contactos, medidas de prevención y control, uso correcto de los Equipos de Protección Individual (EPIs), tipos de EPIs, Información relativa al COVID-19, etc.
- Se debe corroborar que todo el personal dispone de acceso y ha realizado dicha formación.
- Todo el personal que realice teletrabajo debe estar informado y formado acerca de los riesgos laborales de su puesto de trabajo.
- En las zonas de trabajo, se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención. Para ello, se deberá disponer de las diferentes infografías elaboradas por el Departamento de Seguridad y Salud Laboral.
- 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.).
- En los centros de trabajo, deben permanecer a disposición y consulta de los trabajadores las instrucciones actualizadas de Información básica COVID-19 y uso de EPIs (IT7-6.3), limpieza y desinfección (IT7-6.5),

Actuación en caso de detección (IT7-6.6), alternativas a la escasez de EPIs (IT7-6.10) así como de la versión actualizada del Protocolo de Actuación Coronavirus (P7-6.3) y la guía de medidas de la “nueva normalidad” (G7-6.1)

5.12. Medidas de control y seguimiento

Toda persona que acceda al centro de trabajo (trabajadores del grupo o personal ajeno) deberá cumplimentar obligatoria y diariamente la declaración responsable R7-6.9

El servicio de prevención ajeno (Quirón prevención) será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

Para garantizar las condiciones de seguridad de clientes, personas trabajadoras, colaboradores y visitas, se establecerán sistemas de control y seguimiento. Estos consistirán en:

- Coordinación efectiva con el cliente para llevar a cabo acciones paralelas y complementarias.
- Declaraciones responsables individuales de los trabajadores y de las personas con acceso a las instalaciones -proveedores, visitas, personal de mantenimiento, etc.
- Registro Carta CAE COVID-19 para proveedores
- Cumplimiento de las obligaciones establecidas en el marco de la coordinación de actividades empresariales.
- Auditorías de cumplimiento de protocolos de trabajo.
- Auditorías de calidad e higiene de los alimentos.
- Actualización permanente de las condiciones de servicio y escenarios de trabajo en función de lo establecido por la autoridad competente.

5.13. Consulta y participación

El derecho de consulta se traduce en un deber de información del empresario y un derecho de los trabajadores de efectuar propuestas al empresario y a los órganos de participación y representación, dirigidas a la mejora de los niveles de protección de la seguridad y salud de los trabajadores. Este derecho se debe ejercer a través de los representantes de los trabajadores en materia preventiva, válidamente elegidos; en ausencia de estos, a los delegados de personal o miembros del comité de la empresa, y, cuando no hubiera representantes, directamente a través de los trabajadores.

6. Documentación asociada

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
IT7-6.7 Instrucción para el reparto de comida a domicilio
IT7-6.8 Instrucción para Vending
IT7-6.10 Alternativas escasez EPIs
IT7-6.11 Instrucción reparto, recogida, desbarase y lavado de bandejas (Hosp. Morales Messeguer)
IT7-6.12 Instrucciones para Servicio de Atención Domiciliaria
R7-6.5. Registro casos
R7-6.6. Registro llamadas
R7-6.8 Registro Carta CAE COVID Proveedores
R7-6.9 Declaración responsable
P7-6.4 Protocolo actuación en caso de brote en residencia de Arnedo
P7-6.5. Protocolo de actuación en Hotel Gran Colon
P7-6.6. Protocolo de actuación SAICA
G7-6.1 Guía medidas preventivas “nueva normalidad”

INFORMACIÓN BÁSICA ACTUACIÓN CORONAVIRUS – ACTUALIZACIÓN 12/05/2020

1. SINTOMAS DEL CORONAVIRUS



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. ¿EXISTE TRATAMIENTO PARA EL NUEVO CORONAVIRUS?

- No existe un tratamiento específico, pero se están empleando algunos antivirales que han demostrado cierta eficacia en estudios recientes
- Si existen tratamientos para el control de sus síntomas
- Al ser una infección producida por virus, los antibióticos NO deben ser utilizados como medio de prevención o tratamiento.

3. PERMANENCIA CORONAVIRUS

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.

4. ¿QUÉ HACER?

Si presentas alguno de los síntomas mencionados anteriormente (apartado 1):



**DEBES AVISAR A TU RESPONSABLE
INMEDIATAMENTE**

Quédate en casa y llama al teléfono habilitado en tu Comunidad Autónoma

5. PERSONAL SENSIBLE

Con la evidencia científica disponible a fecha 8 de abril de 2020, el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años.

Se debe valorar la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

DEBES INFORMAR A TU RESPONSABLE

6. TIPO DE CONTACTO

Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados:

- Cualquier persona que haya proporcionado cuidados a un caso: personal sanitario o sociosanitario que no han utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar.
- Cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros (ej. convivientes, visitas) y durante más de 15 minutos.

Si eres un contacto estrecho:

QUÉDATE EN CASA Y LLAMA AL TELÉFONO HABILITADO EN TU COMUNIDAD AUTÓNOMA

DEBES AVISAR A TU RESPONSABLE INMEDIATAMENTE

7. TELEFONO DE INFORMACIÓN O URGENCIA CORONAVIRUS POR CCAA

Territorio	teléfonos
Andalucía	955 54 50 60
Aragón	061
Asturias	112
C. La Mancha	900 122 112
C. Madrid	900 102 112
C. Valenciana	900 300 555
C. Y León	900 222 000
Canarias	900 11 20 61
Cantabria	112 y 061
Catalunya	061
Territorio	teléfonos
Ceuta	900 720 692
Extremadura	112
Galicia	900 400 116
I. Baleares	061
La Rioja	941 29 83 33
Melilla	112
Murcia	900 12 12 12
Navarra	948 29 02 90
País Vasco	900 20 30 50

En caso de URGENCIA SANITARIA llamar al 112

8. HELPLINE: TELEFONO DE CONTACTO

Serunion ha habilitado el siguiente número de teléfono gratuito para cualquier duda, consulta o comunicación a realizar:

900 804 421

Horario de atención: L-J de 8:30h a 18:00h / V 8:00h a 15:00h

Quirón prevención también ha habilitado el siguiente número de teléfono para resolver las dudas sobre el COVID-19 en ámbito laboral:

946 781 585

Horario de atención: L-V de 8:00h a 20:00h

Se pone a disposición el servicio de atención psicológica, orientado a la atención psicológica que precisen trabajadores que puedan encontrarse bajo estados de ansiedad producidos por el miedo al contagio por COVID o por haber resultado positivos en COVID ellos o familiares y personas cercanas.

93 452 99 00

Horario de atención: de lunes a viernes de 10h a 14h y de 16h a 18h

9. PREVENCIÓN DEL CONTAGIO: MEDIDAS HIGIÉNICAS GENERALES OBLIGATORIAS

HIGIENE PERSONAL



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



Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas

Se debe mantener siempre que sea posible una distancia de seguridad de 2 metros entre personas y evitar al máximo el contacto

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de infecciones.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- Lávate las manos frecuentemente.
- Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado.
- Evita besos, abrazos o estrechar las manos.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso.
- Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas.
- 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

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.
- Al manipular dinero en efectivo
- Cuando se sienta la necesidad, independientemente de las puntualizaciones anteriores.

QUEDA PROHIBIDO

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

10. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS

(*) Medidas preventivas protocolo coronavirus: Se aplicarán en todo momento. Mantener la distancia de 2m con el resto de las personas siempre que sea posible, uso de mascarilla, limpieza habitual de las manos, limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con desinfectante (desinfección de puntos críticos como: pomos, interruptores, mesas de apoyo, puertas, etc.) y adopción de medidas preventivas propias del puesto de trabajo. Los trabajadores que usen uniforme deberán cambiarse de ropa en el centro de trabajo tanto a la entrada como a la salida. Se procederá al lavado y desinfección diaria del uniforme y ropa de trabajo, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados

Las medidas aquí descritas son complementarias a las propias de cada proceso o procedimiento desarrollado en el centro de trabajo. Bajo ningún concepto se deberán omitir los principios básicos de seguridad, uso de equipos individuales, instrucciones de seguridad y comportamientos seguros habituales.

RESIDENCIA DE MAYORES

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Elaboración de comida, tareas de limpieza de instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y utilización de mascarilla quirúrgica • Respetar la distinción de zona sucia y zona limpia. • Control y limitación de accesos
Recepción de carros de residentes (sólo en casos de residentes con COVID)	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos • Limpieza del carro con desinfectante en zona separada de cocina. (en caso de residentes con coronavirus)
Desbarasado y lavado (sólo en casos de residentes con COVID)	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos, mascarilla quirúrgica, delantal de goma. • Pantalla facial (recomendado no obligatorio). • Limitar el acceso a otras personas que no desarrollen esta tarea.
Manipulación de residuos con posibilidad de estar contaminados (restos de comida, material de protección desechable como guantes, otros).	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos, • Delantal desechable. • Precintar las bolsas con cinta aislante y depositar en basura no reciclable

CAFETERÍAS HOSPITAL

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Elaboración comida y carga de dinero en máquinas y limpieza instalaciones sin contacto con cliente.	<ul style="list-style-type: none"> Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Trabajos de atención clientes (incluye servicio y cobro).	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la distancia de dos metros con clientes, utilizar mascarilla quirúrgica Limpieza constante de las manos, con especial hincapié al manipular dinero en efectivo Limitación de aforos.
Tareas de limpieza (incluye recogida bandejas contacto cliente).	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la distancia con los clientes en la limpieza de mesas o recogida de bandejas. Uso de mascarilla quirúrgica Utilización de guantes de limpieza o desechables.
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la distancia de 2m con el proveedor, uso de mascarilla quirúrgica Respetar la distinción de zona sucia y zona limpia. Control y limitación de accesos

SERVICIO ESPECIAL COLEGIOS

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Recepción de menús y otros componentes de la dieta, entrega de bolsas individuales, limpieza y desinfección de las mesas.	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la distancia de dos metros con los usuarios y en la medida de lo posible con los compañeros. Uso de mascarilla higiénica Limitación de aforo.

SERVICIO DE COMEDOR EN CENTROS EDUCATIVOS (colegios, universidades, y centros de atención a alumnos con necesidades especiales)

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Elaboración comida	<ul style="list-style-type: none"> Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Trabajos de atención a alumnos, profesores, etc. (incluye línea de servicio, cafetería y puntos de venta en general)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener 2 m de distancia con el cliente Uso de mascarilla higiénica Control de aforo
Emplatado en mesa	<ul style="list-style-type: none"> Colocar la comida cuando no haya alumnos en el comedor. Mantener 2 m de distancia con los alumnos y con los compañeros en la medida de lo posible Uso de mascarilla higiénica Control de aforo Uso de pantalla facial en caso de no poder mantener los 2 metros de distancia con los alumnos.
Tareas de monitor de comedor y patio (incluye monitores y cuidadores en centros de atención a alumnos con necesidades especiales)	<ul style="list-style-type: none"> Uso de mascarilla higiénica Uso de pantalla facial. Limpieza de manos al tocar a algún alumno
Tareas de limpieza (incluye recogida bandejas)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener 2 m de distancia Uso de mascarilla higiénica Uso de guantes de limpieza o guantes desechables
Recepción de mercancías.	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la distancia de 2m con el proveedor, uso de mascarilla higiénicas

	<ul style="list-style-type: none"> • Respetar la distinción de zona sucia y zona limpia. • Control y limitación de accesos
--	--

PLATAFORMA HOSPITAL

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Gestión almacén, servicio de dietética, emplatado	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el proveedor. • Uso de mascarilla quirúrgica • Control y limitación de accesos
Reparto de extras en unidades hospital	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia 2 metros • Uso de mascarilla quirúrgica

COMEDOR LABORAL

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Elaboración comida y carga de dinero en máquinas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Trabajos de atención clientes (incluye servicio y cobro).	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener 2 m y si no es posible utilización de mascarilla higiénica
Tareas de limpieza (incluye recogida bandejas)	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener 2 m y si no es posible utilización de mascarilla higiénica
Recepción de mercancías.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla higiénica. • Control y limitación de accesos

COCINAS HOSPITAL

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Elaboración comida, emplatado comida, tareas de limpieza instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica. • Uso de gel hidroalcohólico durante y después de las tareas de manipulación y colocación de mercancías. • Control y limitación de accesos
Distribución/recogida de carros en planta	<ul style="list-style-type: none"> • Usar guantes • Mantener la distancia 2 metros y si no es posible combinar con mascarilla quirúrgica. • Limpiar los carros con desinfectantes • A ser posible uso exclusivo de ascensores y si no fuera posible, limpieza del mismo para su uso
Desbarasado y lavado	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos, mascarilla quirúrgica, delantal desechable o en su defecto desinfección del delantal, pantalla facial. • Limitar el acceso a otras personas que no desarrollen esta tarea

Manipulación de residuos con posibilidad de estar contaminados (restos de comida, material de protección desechable como guantes, otros)	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes, delantal desechable, y precintar las bolsas con cinta aislante y depositar en basura no reciclable
Servicio de consulta de las dietistas	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que sea posible, la información para la elaboración de las dietas será mediante teléfono o mail. • En caso de accesos a planta o habitación, deberá mantenerse la distancia de 2 metros. • Uso de mascarilla quirúrgica

SAD

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cuidado con una aproximación a una distancia menor a un metro	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de mascarilla FFp2 con usuarios contagiados, mascarilla quirúrgica para el resto • Guantes, buzo y pantalla facial, en caso de usuario contagiado • Desechar los guantes tras su uso y lavarse las manos
Manipulación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes y precintar las bolsas con cinta aislante y depositar en basura no reciclable.

VENDING

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Gestión almacén, limpieza de instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla higiénica • Control y limitación de accesos
Reparto de alimentos y limpieza en máquinas vending en unidades hospital	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia 2 metros en pasillos y zonas comunes y si no es posible combinar con mascarilla quirúrgica. • En zonas de riesgo (urgencias) se utilizará mascarilla quirúrgica • Antes de carga de máquina utilizar guantes para la limpieza con desinfectante (parte frontal y botonadura) después de la limpieza utilizar otros segundos guantes para la carga de la máquina y mascarilla quirúrgica

RECINTOS PARA SERVICIOS HOSPITALARIOS

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Recepción de alimentos/mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener distancia 2m con compañeros de transporte y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica • Control y limitación de accesos

Emplatado de comida y tareas de limpieza de instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas preventivas protocolo coronavirus (*)
Recogida de carros en planta o posibles utensilios (por lo general desechables)	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos • Mantener la distancia 2 metros y si no es posible combinar con mascarilla quirúrgica • Limpieza de carros con desinfectantes, y usando guantes • A ser posible uso exclusivo de ascensores y si no fuera posible, limpieza del mismo para su uso.
Manipulación de residuos con posibilidad de estar contaminados (restos de comida, material de protección desechable como guantes, otros)	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes largos, delantal de plástico, pantalla facial y precintar las bolsas con cinta aislante y depositar en basura no reciclable

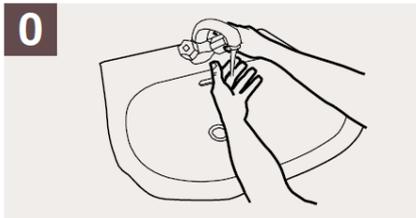
HOTELES MEDICALIZADOS

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
Recepción de mercancías	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener distancia 2m con compañeros de transporte y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica. • Mantener la distancia de 2m con el proveedor y en su defecto utilización de mascarilla quirúrgica • Control y limitación de accesos
Regeneración de alimentos y preparación de los servicios	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de hoteles residencia de personal sanitario, se recomienda dejar la comida envasada con material desechable en una mesa o corner para que los comensales puedan recogerla. Si esto no fuera viable y tuviesen que servir las bandejas en la comida se mantendrá siempre una distancia de 2m • Usar mascarilla quirúrgica
Distribución/recogida de carros en planta (en hoteles medicalizados con pacientes)	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la distancia 2 metros y si no es posible combinar con mascarilla quirúrgica. • Limpieza de carros con desinfectantes • A ser posible uso exclusivo de ascensores y si no fuera posible, limpieza del mismo para su uso.
Manipulación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes, pantalla facial y precintar las bolsas con cinta aislante y depositar en basura no reciclable.
Limpieza de superficies	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizarán los productos y las concentraciones previstos en la IT7-6.5 de Limpieza y desinfección.

11. COMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE

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

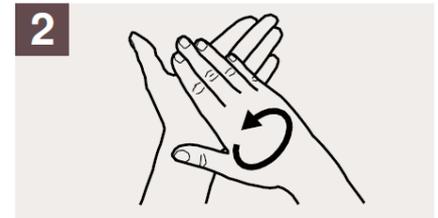
Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



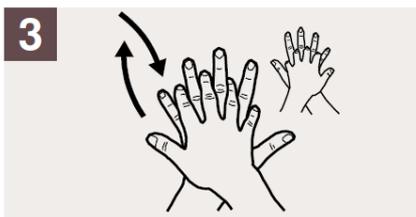
Mójese las manos.



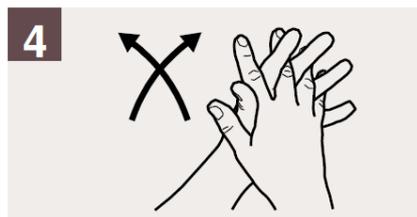
Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



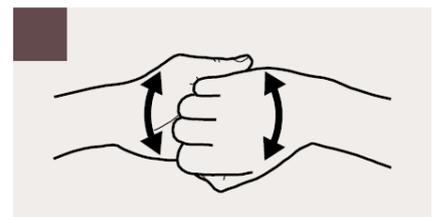
Frótese las palmas de las manos entre sí.



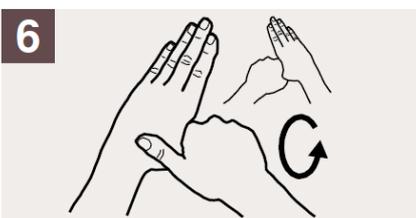
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



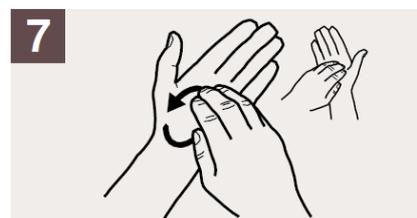
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



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.



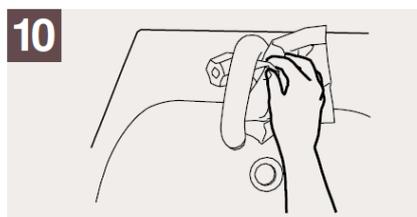
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



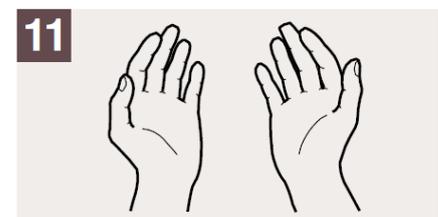
Enjuáguese las manos.



Séqueselas con una toalla de un solo uso.



Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

12. CÓMO USAR LOS GUANTES

EL USO DE GUANTES NO EXIME DEL LAVADO DE MANOS NI DE UN CAMBIO FRECUENTE DE LOS MISMOS

INSTRUCCIONES PREVIAS A LA COLOCACIÓN DE UN GUANTE

- Se deben tener las manos libres de objetos como anillos, relojes que puedan comprometer la integridad del guante.
- Se debe proceder a la higienización de las manos con agua y jabón si es posible, o utilizando gel hidroalcohólico.
- Las manos deben permanecer secas antes de la colocación del guante
- Asegúrate de que la talla del guante es adecuada
- Asegúrate de que el guante a utilizar se encuentra en buen estado.

COLOCACIÓN ADECUADA DEL GUANTE

- **Primero:** se debe introducir una mano en el guante ayudándose de la mano contraria para abrirlo y facilitar la entrada de la mano a proteger.
- **Segundo:** se debe ajustar el guante con la mano que quede descubierta, hasta que este quede bien ceñido a la mano a proteger
- **Tercero:** con la mano que ya dispone de un guante, iniciar las mismas actuaciones anteriormente descritas, hasta que el guante faltante quede correctamente ajustado

RETIRADA DE LOS GUANTES



PASO 1

Pellizcar por el exterior el primer guante a retirar manteniéndolo sujeto, tira del guante para quitarlo sin tocar el interior y arrástralo hasta quitarlo en su totalidad.



PASO 2

Recoger el guante con la mano que aún está protegida.



PASO 3

Retirar el guante que falta, introduciendo los dedos por el interior y sin tocar la parte externa.



PASO 4

Lavarse las manos con agua y jabón si es posible, o utilizando Gel hidroalcohólico.

13. COMO USAR MASCARILLAS

Para garantizar la protección que proporciona el uso de las mascarillas, deben tenerse en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Las mascarillas son desechables y de un solo uso. Pueden utilizarse durante toda la jornada o hasta que estén húmedas. Cuando se retiren, se colocarán en un contenedor habilitado exclusivamente para este objeto y cuyo tratamiento será asimilable al de los residuos sanitarios.
- La eficacia de la protección de la mascarilla depende de la colocación de la misma.
- Debe reforzarse la higiene de las manos antes de la colocación y después del uso de la mascarilla, con agua y jabón o con geles hidroalcohólicos.
- La barba y el bigote reducen considerablemente la protección de las mascarillas. Se recomienda el afeitado para los usuarios de las mismas.

COLOCACIÓN Y RETIRADA DE MASCARILLAS

1. Antes de colocar la mascarilla, deben lavarse las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.



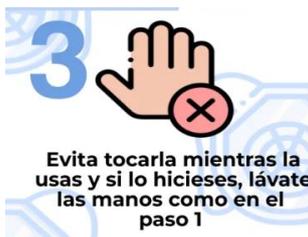
Antes de ponértela, lávate las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.

2. Coloca la mascarilla cubriendo la boca y la nariz y lo más pegada a la cara posible, sin que queden huecos.



Cúbrete la boca y la nariz sin dejar espacios entre la cara y la mascarilla.

3. No debe tocarse la mascarilla durante su uso. En caso necesario, deben lavarse las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.



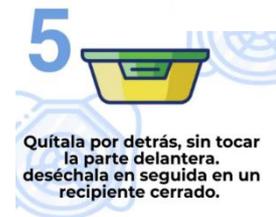
Evita tocarla mientras la usas y si lo hicieses, lávate las manos como en el paso 1

4. Las mascarillas son de un solo uso. Pueden usarse durante toda la jornada laboral, pero si están sucias o húmedas, deberán retirarse y sustituirse por otra.



Cámbiala en cuanto esté húmeda y no reutilices mascarillas monouso.

5. Las mascarillas deben retirarse de atrás hacia adelante, sin tocar nunca la parte delantera. Se desecharán en un contenedor específico habilitado para ello, cuya gestión será asimilable a los residuos sanitarios.



Quítala por detrás, sin tocar la parte delantera. deséchala en seguida en un recipiente cerrado.

6. Inmediatamente después de la retirada, se deben lavar las manos con agua y jabón, o bien con una solución hidroalcohólica.



lávate las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

14. COMO USAR UN BUZO

El uso de este tipo de equipo de protección se deberá hacer de forma responsable, utilizándose exclusivamente para el acceso a zonas aisladas por presencia de personas contagiadas por enfermedades y virus infectocontagiosos, y zonas reconocidas como de riesgo biológico en general.

INSTRUCCIONES PREVIAS A LA COLOCACIÓN DEL BUZO

- Manos: se deben seguir las instrucciones para el lavado de manos y uso adecuado de guantes, aquí contenidas.
- Cabeza: en caso de tener el pelo largo, este se debe recoger con una goma, coletero o diadema elástica, de manera que quede totalmente recogido sobre la cabeza y no sobresalga.
- En caso de usar gafas, estas se deben adherir a la frente utilizando cinta adhesiva, de forma que queden fijadas desde el puente de las gafas a la frente
- Preparar y disponer en una misma superficie todo el material que se va a usar (gafas, mascarilla, guantes y buzo)

INSTRUCCIONES PARA LA COLOCACIÓN DEL BUZO

1. Colocarse un par de guantes según instrucciones aquí contenidas.
2. Se abrirá el envoltorio del buzo, se abrirá la cremallera y se desplegará el equipo para su colocación.
3. Para su colocación, se iniciará por las piernas, pudiéndose realizar esta actividad de pie o sentado, según las instalaciones de las que se disponga. Se introducirá primero una pierna y después la otra.
4. Se extenderá el buzo desde las piernas hasta las extremidades superiores, introduciendo primero un brazo y luego el otro. Las mangas del buzo deberán permanecer por encima del guante.
5. Se cerrará la cremallera del buzo y se sellará la solapa, revisando que, las mangas y el cuello del equipo estén correctamente extendidas y adheridas al cuerpo. La capucha del buzo debe quedar por fuera de este, apoyada en la espalda.
6. Se debe colocar la mascarilla según las recomendaciones generales para el uso de mascarillas aquí contenidas.
7. Se colocarán las gafas fijándolas a los ojos, colocándolas sobre la parte superior de la mascarilla y tirando de las gomas elásticas hacia atrás, de manera que se rodee la cabeza con estas y se acomoden en su parte posterior. Se ajustará la tensión de estas bandas con los pasadores disponibles, para garantizar una correcta sujeción.
8. Se procederá a la colocación de la capucha del buzo que anteriormente había quedado sobre la espalda, trayéndola hacia delante, cubriendo la cabeza y llevándola hasta las gafas y mascarilla, de manera que cierre y cubra completamente la cara.
9. Se colocará un segundo par de guantes, según instrucción, de manera que estos queden por encima de las mangas del buzo.
10. Se pedirá a algún compañero que revise las zonas susceptibles a quedar descubiertas como el cuello, cara y extremidades, de manera que el aislamiento esté garantizado.

RESUMEN DE PASOS PARA LA COLOCACIÓN DE UN BUZO



INSTRUCCIONES PARA LA RETIRADA DEL BUZO

1. Se retirarán los guantes exteriores que sujetan las mangas del buzo, según instrucción. Estos se desecharán en el recipiente habilitado para este tipo de desechos contaminados.
2. Se debe retirar la capucha tirando de esta por su parte externa y posterior, dejándola descansar sobre la espalda.
3. Se abrirá la solapa del buzo hacia afuera y se abrirá la cremallera del equipo hasta abajo.
4. Cogiendo el buzo por los extremos de la cremallera a la altura de la costura del cuello, se abrirá por completo el equipo y se desplazará hacia atrás, deslizando hacia abajo.
5. Se procederá a sacar primero una mano y después la otra.
6. Se continuará deslizando el equipo hacia abajo, hasta llegar a los pies. Donde primero se sacará una pierna, y luego la otra.
7. Se desechará el equipo en el contenedor habilitado o se reutilizará el equipo desinfectándolo y lavándolo, según la instrucción IT 7-6.10, alternativas ante la escasez de EPI, según el escenario.
8. Se recomienda hacer una desinfección con gel hidroalcohólico (tener en cuenta instrucción IT 7-6.10), atendiendo a las instrucciones de lavado de manos (infografía incluida en este documento)
9. Se procede a la retirada de las gafas, tomando la banda elástica de estas por la parte posterior de la cabeza, se alejará la banda tirando hacia atrás, para posteriormente tirar hacia arriba y hacia adelante. Una vez retiradas, se desecharán o se reutilizarán según IT7-6.10, atendiendo al escenario que se presente.

10. Se debe proceder a la retirada de la mascarilla según instrucción.
11. Se procede a la retirada de los guantes que aún quedan puestos, según instrucción.
12. Se procede al lavado de manos según infografía.

RESUMEN DE PASOS PARA LA RETIRADA DE UN BUZO



16. LIMPIEZA Y DESINFECCION

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ZONAS DE TRABAJO

- Las instalaciones y equipos de trabajo deben mantenerse en buen estado de limpieza y desinfección
- Se debe utilizar el detergente / desinfectante de superficies de uso **habitual en el centro**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

- La higienización del menaje debe ser por medios mecánicos: lavavajillas, túnel de lavado.
- El agua de aclarado del equipo debe alcanzar como mínimo 65°C
- Si se sospecha que el agua de aclarado del equipo no alcanza los 65°C:
 - Usar siempre que sea posible menaje desechable
 - Desinfectar por medios químicos el menaje antes de pasar por el equipo de lavado mecánico:
 - Desinfección por inmersión en solución con lejía (45ml lejía por cada litro de agua)
 - Aclarar abundantemente con agua
 - Pasar por el equipo de lavado mecánico

17. GESTIÓN DE RESIDUOS

Con el fin de minimizar riesgos y cumplir con la normativa, en todos los centros de trabajo donde exista cualquier posibilidad de presencia de usuarios positivos o en periodos de cuarentena por COVID-19, todos los residuos que puedan suponer un vector de contagio serán gestionados de la siguiente manera:

- Uso de bolsas de basura exclusivas para la gestión de este tipo de residuos, entre los que se encuentran:
 - El menaje desechable para usuarios contagiados y personal médico.
 - Las servilletas y restos de comida del desbarase de todos los usuarios en caso de desconocer el origen de estos.
 - Servilletas y restos de comida sólo de aquellos pacientes o usuarios contagiados o en periodo de cuarentena en caso de conocer su procedencia.
 - Los EPIs, mascarillas, guantes o batas de protección desechables que se utilicen durante el desarrollo de la actividad
- Antes de la retirada de las bolsas, deberán precintarse con cinta aislante para su identificación, evitando su posterior apertura y derrame de residuos
- Estas bolsas de basura deberán depositarse en los contenedores de residuos no destinados a reciclaje.
- En caso de que, en los centros, el cliente o cualquier autoridad competente establezca cualquier otro sistema de gestión de estos residuos, se acatarán dichas directrices con la posterior comunicación al departamento de Calidad.

INSTRUCCIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19

1. Objetivo

Esta instrucción recoge las pautas principales para asegurar una correcta Limpieza y Desinfección de superficies y de manos ante el COVID-19, ya que ambas actuaciones constituyen medidas indispensables para disminuir la propagación del virus.

Todas las medidas deberán complementar y no sustituir los protocolos de limpieza habituales ya establecidos en los centros de trabajo.

2. Alcance

Todos los centros y todos los trabajadores.

3. Contenido

Limpieza y desinfección de superficies

La limpieza y la desinfección de superficies forman parte de las medidas indispensables para disminuir la propagación del virus.

La limpieza de superficies y objetos consiste en la eliminación de los gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes pero sin eliminar necesariamente las impurezas y suciedad.

Deben combinarse ambas utilizando productos adecuados.

Por otro lado, a limpieza y la desinfección de las manos es una medida fundamental para la prevención del contagio del virus.

3.1. Con qué limpiar

Para la limpieza se utilizarán los productos habituales contemplados en el protocolo del centro y en la desinfección específica de las superficies de los lugares de trabajo como medida preventiva ante el covid-19 se utilizarán productos autorizados como virucidas por el M^o de Sanidad -cuya lista está sujeta a actualizaciones- o lejía.

Si se usa lejía, deberá prepararse en la siguiente concentración:

- **Lejía: 1 parte de lejía por 50 partes de agua**, justo antes de limpiar.

Dejar actuar 5 minutos y aclarar.

Si se usan otros productos, deberá consultarse la lista de virucidas autorizados por el M^o de Sanidad.

3.2. Cómo limpiar

- **Equipos de Protección Individual (EPIs):** la manipulación, la dosificación y el uso de los productos químicos para las tareas de limpieza debe llevarse a cabo utilizando los Equipos de Protección Individuales correspondientes.

Con carácter general se utilizarán gafas, guantes y mascarillas.

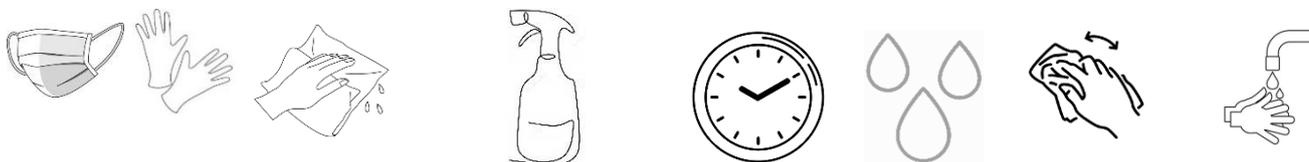


En cualquier caso, deberá consultarse la ficha de seguridad del producto y seguir las recomendaciones del fabricante.

Se utilizará ropa específica de trabajo para las tareas de limpieza.

- **Queda prohibido realizar mezclas de producto:** las mezclas de productos de limpieza no aumentan la eficacia de los mismos y pueden representar un **grave riesgo** para la salud.
- **Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlos periódicamente.** Se debe evitar el uso de trapos, utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.
- **Finalizada la limpieza, y tras la retirada de los EPIs, se realizará una correcta higiene de manos.**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES



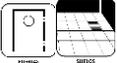
Colocación de EPIs	Limpieza previa	Desinfección	Espera	Aclarado	Secado	Lavado de manos
Antes de empezar la limpieza, se colocarán los EPIs adecuados	Primera limpieza de zonas con suciedad visible	Utilizar los productos autorizados como virucidas	Dejar actuar el tiempo indicado en la etiqueta del producto	Aclarar la superficie con agua limpia	Secado de la superficie con bayeta limpia o dejar secar al aire	Retirada de los EPIs y lavado de manos

3.3. Qué limpiar

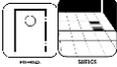
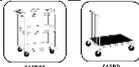
Deberá reforzarse la limpieza de estancias, mobiliario y superficies, en especial aquellas que se tocan con mayor frecuencia, y que son identificados como **PUNTOS CRÍTICOS**.

Para ello deberá tenerse en cuenta la siguiente relación -no exhaustiva- de **puntos críticos**:

FRONT OFFICE

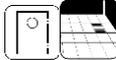
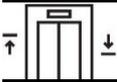
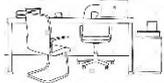
Punto Crítico	Observaciones
 <p>Sistema de apertura de puertas y ventanas, suelos</p>	Una vez por turno, mínimo dos veces al día
 <p>Interruptores de luz, accionamiento de cuadros eléctricos.</p>	Una vez por turno, mínimo dos veces al día
 <p>Filtros de aire acondicionado, rejillas de ventilación</p>	Se contemplará en el mantenimiento obligatorio de estas instalaciones
 <p>Mesas, sillas, percheros, mobiliario</p>	Mesas y sillas: tras cada uso Resto de mobiliario: una vez por turno
 <p>Fuentes de agua</p>	Se recomienda ponerlas fuera de servicio; de no ser posible, se reforzará la limpieza.
 <p>Botones o pantallas táctiles de máquinas de café, vending. Máquinas auto dispensadoras de bebidas y refrescos con accionamiento individual.</p>	Varias veces por turno (a ser posible, tras cada uso)
 <p>Zona autoservicio (Bocadillos, bollería, pan, fruta, postres).</p>	Una vez por turno
 <p>Mostradores de la línea de servicio, bufet ensaladas...</p>	Una vez por turno
 <p>Sistemas de apantallamiento, mamparas, cristales, etc., en vitrinas, líneas de servicio, show cooking...</p>	Una vez por turno
 <p>Microondas, nevera común.</p>	Una vez por turno
 <p>Caja registradora, datafonos, CASHDRO.</p>	Los datáfonos se limpiarán antes y después de cada uso individual. Las TPV se limpiarán tras cada uso si no lo realiza la misma persona. Siempre que sea posible, las máquinas CASHDRO se pondrán fuera de servicio. Si no, se limpiarán varias veces por turno.
 <p>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.</p>	Como mínimo, 6 veces al día.

BACK OFFICE

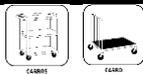
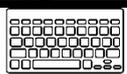
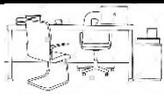
Punto Crítico	Observaciones	
	<p>Sistema de apertura de puertas, cámaras, ventanas, suelos</p>	<p>Una vez por turno, mínimo dos veces al día</p>
	<p>Interruptores de luz, accionamiento de cuadros eléctricos, de campanas extractoras.</p>	<p>Una vez por turno, mínimo dos veces al día</p>
	<p>Filtros de aire acondicionado, rejillas de ventilación</p>	<p>Se contemplará en el mantenimiento obligatorio de estas instalaciones</p>
	<p>Superficies de preparación de alimentos, encimeras, mesas, tablas de corte.</p>	<p>Tras su uso</p>
	<p>Grifos, mangueras de la plonge, puntos de lavado, interior y exterior de fregaderos, rejillas de desagüe..</p>	<p>Tras su uso</p>
	<p>Menaje de cocina: ollas, cacerolas, sartenes</p>	<p>Tras su uso, haciendo énfasis en mangos y asas</p>
	<p>Utiles de cocina</p>	<p>Tras su uso, haciendo énfasis en mangos y asas</p>
	<p>Cubos de basura, contenedores.</p>	<p>Los cubos de basura deberán tener accionamiento de pedal. Una vez por turno</p>
	<p>Esterilizador de cuchillos</p>	<p>Una vez por turno</p>
	<p>Teléfono</p>	<p>Tras su uso</p>
	<p>Equipos de cocina: hornos, neveras, arcones, freidoras</p>	<p>Reforzar la limpieza de asas, tiradores, accionamientos, interruptores</p>
	<p>Transpalets</p>	<p>Tras cada uso</p>
	<p>Carros auxiliares</p>	<p>Tras cada uso</p>
	<p>Palets, contenedores, embalajes. Estanterías.</p>	<p>Tras la recepción de mercancías se limpiarán con carácter previo a su colocación en las estanterías.</p>
	<p>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.</p>	<p>Como mínimo, 6 veces al día.</p>

	Vestuarios. Pomos de las puertas, taquillas, bancos, sillas, percheros, W.C., duchas	Una vez por turno
	Vehículos y dispositivos auxiliares adaptados para la distribución interna de preparaciones y/o mercancías.	Tras cada uso

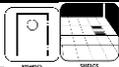
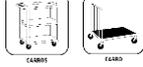
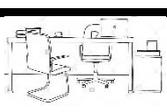
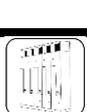
OFICINAS, DESPACHOS, SALAS DE REUNIÓN

Punto Crítico		Observaciones
	Sistema de apertura de puertas, cámaras, ventanas, suelos	Una vez por turno
	Filtros de aire acondicionado, rejillas de ventilación	Se contemplará en el mantenimiento obligatorio de estas instalaciones
	Ascensores: accionamientos, puertas, perfiles, posamanos, espejos, etc	Diario
	Accionamientos colectivos, tales como interruptores de luz, persianas, mandos, etc	Una vez por turno
	Teléfono	Tras cada uso
	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
	Electrodomésticos de uso común: microondas, neveras, cafeteras, etc.	Diario
	Máquinas vending y dispensadoras: Accionamientos, botones, pantallas táctiles, puntos de inserción de billetes y monedas, puntos de cambio, perfiles.	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, 6 veces al día.

VENDING

Punto Crítico		Observaciones
	Máquinas vending y dispensadoras: Accionamientos, botones, pantallas táctiles, puntos de inserción de billetes y monedas, puntos de cambio, perfiles.	Antes del acceso al interior de la máquina para recaudación, reposición y/o reparación
	Herramientas de uso compartido, microsoldaduras, cargadores, etc	Tras cada uso
	Transpalets, carretillas.	Tras cada uso
	Carros auxiliares	Tras cada uso
	Vehículos y dispositivos auxiliares adaptados para la distribución interna de preparaciones y/o mercancías.	Tras cada uso
	Vehículos de reparto: volante, salpicadero, mandos y accionamientos -freno de mano, palanca de cambio-, etc	Una vez por turno
	Palets, contenedores, cajas, embalajes.	Previo a su manipulación, colocación y/o transporte
	Teléfono	Tras cada uso
	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
	Esteras, archivadores, carpetas.	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, 6 veces al día.
	Vestuarios. Pomos de las puertas, taquillas, bancos, sillas, percheros, W.C., duchas	Una vez por turno

EDUCA (MONITORES)

Punto Crítico	Observaciones
 <p>Sistema de apertura de puertas y ventanas, suelos</p>	Una vez por turno
 <p>Accionamientos colectivos, tales como interruptores de luz, persianas, mandos, etc</p>	Una vez por turno
 <p>Mesas, sillas, percheros, mobiliario</p>	Mesas y sillas: tras cada uso Resto de mobiliario: una vez por turno
 <p>Juegos, objetos destinados a actividades colectivas</p>	Antes y después de cada uso
 <p>Carros auxiliares</p>	Tras cada uso
 <p>Teléfono</p>	Tras cada uso
 <p>Equipos informáticos y dispositivos de uso compartido (teclados, ratones, impresoras, mandos de accionamiento, pantallas, TV, etc)</p>	Tras cada uso
 <p>Mobiliario: mesas, sillas, armarios, percheros, tiradores, asas, etc.</p>	Diario
 <p>Estanterías, archivadores, carpetas, papeleras.</p>	Diario
 <p>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.</p>	Como mínimo, 6 veces al día.
 <p>Vestuarios. Pomos de las puertas, taquillas, bancos, sillas, percheros, W.C., duchas</p>	Una vez por turno

Limpeza e higienización de manos

Limpeza y desinfección de manos

La limpieza y la desinfección FRECUENTE de las manos es una medida fundamental para la prevención del contagio del virus.

Con qué limpiar

Para la limpieza e higiene de las manos se utilizarán tanto el agua y jabón como el gel hidroalcohólico.

Deberán distribuirse dispensadores del producto en todos los centros de trabajo y en número suficiente para que los trabajadores, clientes y comensales puedan utilizarlos con frecuencia.

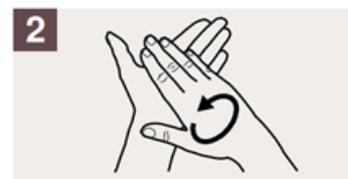
COMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE: Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



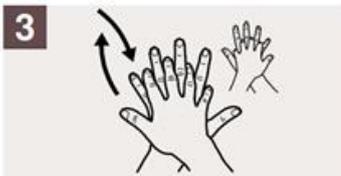
Mójese las manos.



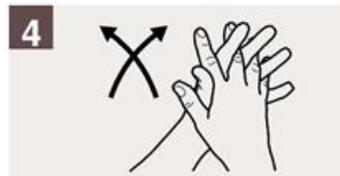
Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



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.



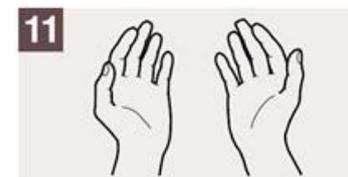
Enjuáguese las manos.



Séquelas 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

EL USO DE GUANTES NO EXIME DEL LAVADO DE MANOS

4. Documentación asociada

P7-6.3. Protocolo Actuación Coronavirus

G7.6.1. Guía de Medidas Preventivas “Nueva Normalidad”.

IT7-6.3 Información básica COVID-19 y uso de EPIs

IT7-6.6 Actuación en caso de detección

IT7-6.8 Instrucción para Vending

IT7-6.10 Alternativas escasez EPIs

IT7-6.12 Instrucciones para Servicio de Atención Domiciliaria

Mº Sanidad: Listado de virucidas autorizados para uso ambiental (PT2), Industria alimentaria ((PT4) e higiene humana (PT1)

4.

GUÍA OPERACIONAL



A. CONTROL DE RECEPCIÓN Y PROVEEDORES



01 Se le exigirá a todos nuestros proveedores firmar una declaración responsable, asegurando que cumplirán con todas las exigencias de los protocolos covid, incluyendo el aseguramiento de que su personal no llegará a nuestros centros con síntomas que indiquen posible contagio.

02 Se acotará una zona para la recepción de mercancías, a partir de la cual los proveedores no podrán pasar para acceder al resto de la instalación o zona limpia. Esta zona estará señalizada claramente.

03 Habilitaremos algún medio para poder dejar los albaranes (ej. Mesita). Tanto la báscula, el sello como el bolígrafo, serán desinfectados inmediatamente tras su uso. Se mantendrá siempre la distancia social entre el repartidor y el resto de personal.

04 En aquellos casos donde el repartidor tenga que acceder a la zona de almacenes y cámaras, éste deberá venir con una bata de uso exclusivo para acceso a los centros, además de gorro y mascarilla de protección.

05 Siempre que se pueda colocaremos mercancía en contenedores propios, conservando las etiquetas para la trazabilidad. Nos lavaremos las manos una vez acabado el proceso de manipulación y colocación de la mercancía en nuestras cámaras y almacenes.

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Opciones de menú

¿Cómo está compuesto nuestro menú?

- ✓ **Verdura**
- ✓ **Hidrato de carbono:**
 - Cereales (arroz y pasta)
 - Legumbres
 - Patata
- ✓ **Proteína:**
 - Carne
 - Pescado
 - Huevo

Todo ello acompañado de **postre** (fruta o lácteo) y **pan**.



01

Menú tradicional



Opción de menú tradicional compuesto por un primer y segundo plato. **Nutricionalmente equilibrado y completo.**

02

Plato Mediterráneo



Opción de un plato compuesto con el 50% de verdura, 25% proteínas y el otro 25% cereales no procesados. **Nutricionalmente equilibrado y completo.**

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Plato Mediterráneo

¿Porqué?

EJEMPLO

Wok de arroz
con salteado de
pollo,
champiñones y
verduras

01

Menor tiempo de permanencia del comensal en el comedor, para absorber necesidad de incremento de turnos.

02

Menor manipulación de personal de cocina

EJEMPLO

Estofado de
lentejas con
lomo a la brasa
y topping de
arroz

03

Tiempos aprovechados para cubrir la mayor frecuencia de limpieza y desinfección en cocina y comedor.

04

Mismo aporte nutricional tanto de macronutrientes como de micronutrientes en un solo plato.

Esta opción puede
combinarse con
menú tradicional y
en la frecuencia que
se desee

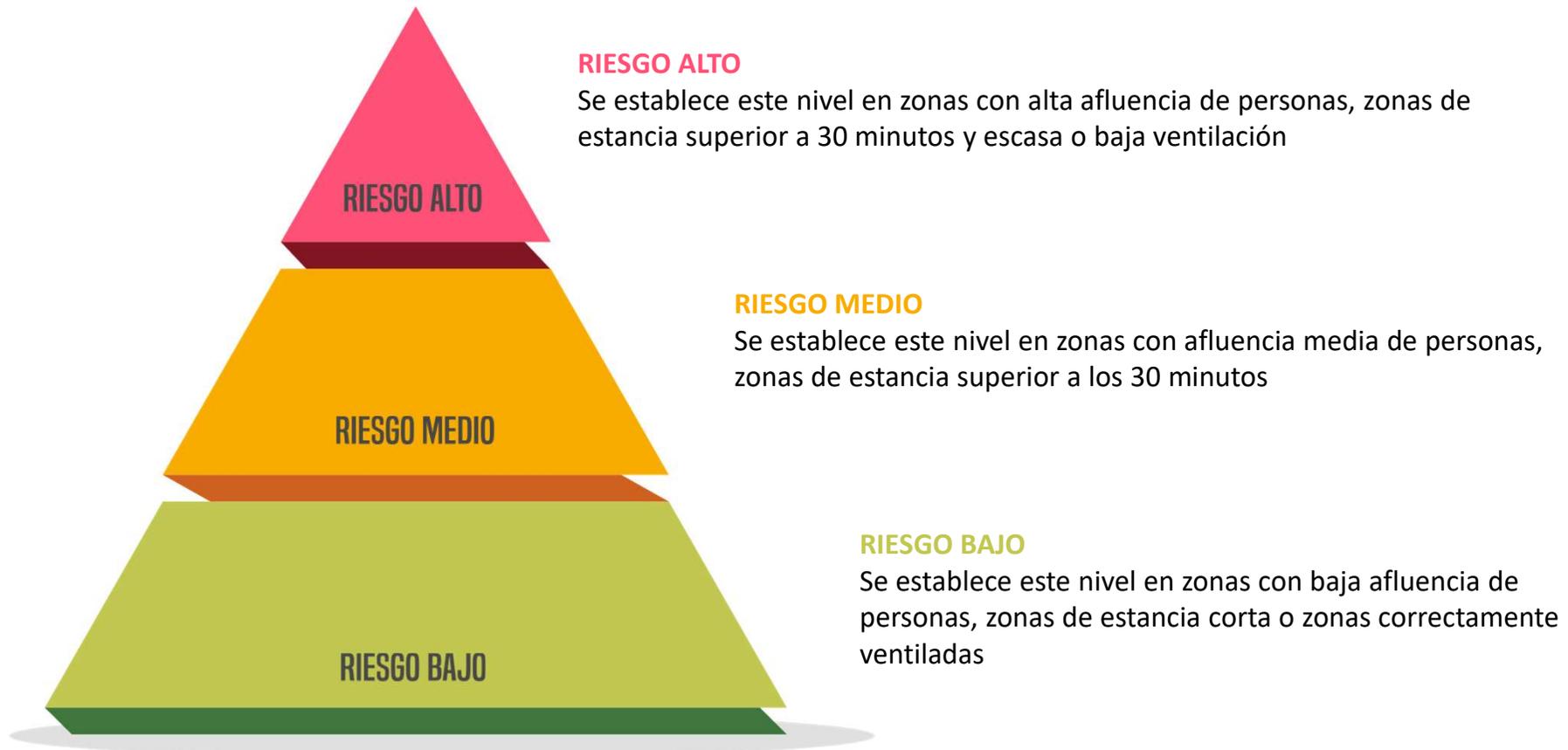
05

Configuración en bandeja compartimentada o en un plato tendido.

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Niveles de riesgo en función de la posibilidad de contagio

Se han establecido niveles de riesgo según afluencia alta de personas, zonas de estancia superior a 30 minutos y escasa o baja ventilación. Se han tomado medidas para minimizar el riesgo en cada uno de los puntos críticos.



C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Puntos críticos identificados



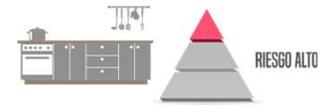
ACCESO AL COMEDOR (mochilas, abrigos...)

Se identifica como una zona de riesgo alto. Es en la entrada del comedor, donde habitualmente se deja el utillaje personal (mochilas, abrigos, etc.), los cuales están en contacto estrecho durante mucho tiempo con el comensal. Además es una zona de espera de comensales en ocasiones sin mucho orden.



ACCESO PROVEEDORES

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por el acceso de personas que provienen del exterior, que circulan por otros centros dónde desconocemos las medidas preventivas que adoptan..



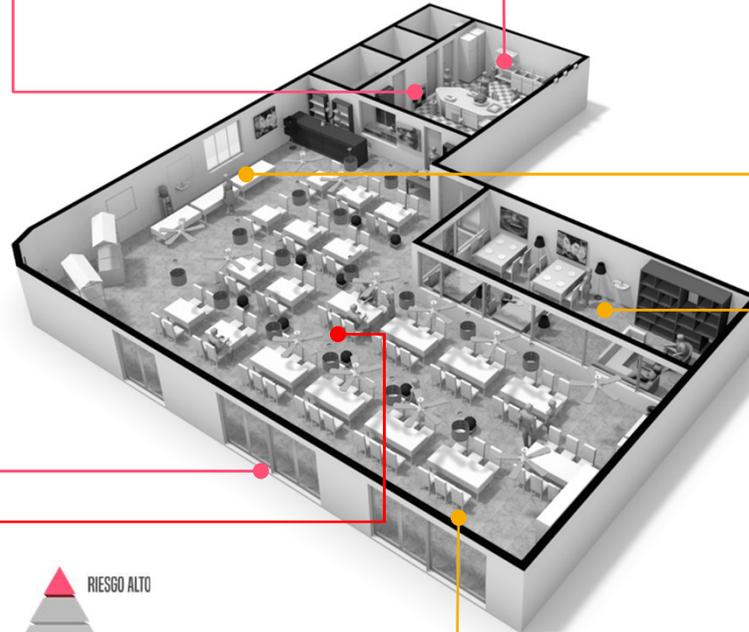
ZONA DE COCINA

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de personas, las temperaturas y la humedad que se genera en su interior. Se trata de una zona con espacios de movimiento reducido.



LÍNEA DE SELF

La zona de Self se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación de comensales. Los utensilios, menaje, pan, vasos... son manipulados por el comensal directamente.



COMEDOR NIÑOS

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de comensales, muy próximos unos a otros, comportamiento distendido y mucho ruido ambiental que obliga a alzar la voz.



ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

La zona se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación media-baja de comensales a la espera de vaciar su bandeja durante un corto periodo de tiempo.



COMEDOR PROFESORES

La zona se identifica como una zona de riesgo medio porque la afluencia de comensales es reducida, limitada y con comensales adultos que pueden mantener las medidas básicas de prevención.

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Medidas correctoras



ACCESO AL COMEDOR

Medidas:

- No se permite acceder con efectos personales



Mantenemos las medidas de manera estricta por tratarse de un punto de acceso de personas externas al centro.



ACCESO PROVEEDORES

Medidas:

- Zonas de acceso restringido
- Uniformidad y EPIS
- Desinfección de útiles y zona.



ZONA DE COCINA

Medidas:

- Distancia social
- Gel hidroalcohólico y lavado de manos frecuente.



LÍNEA DE SELF

Medidas:

- Distancia social con señalética
- Punto de recogida de bandejas
- Restricción de zonas de uso colectivo



SERVICIO A MESA

Medidas:

- Bandejas montadas en mesa



COMEDOR PROFESORES

Medidas:

- Organización mobiliario
- Medidas higiénicas comunes a todas las zonas.



COMEDOR NIÑOS

Medidas:

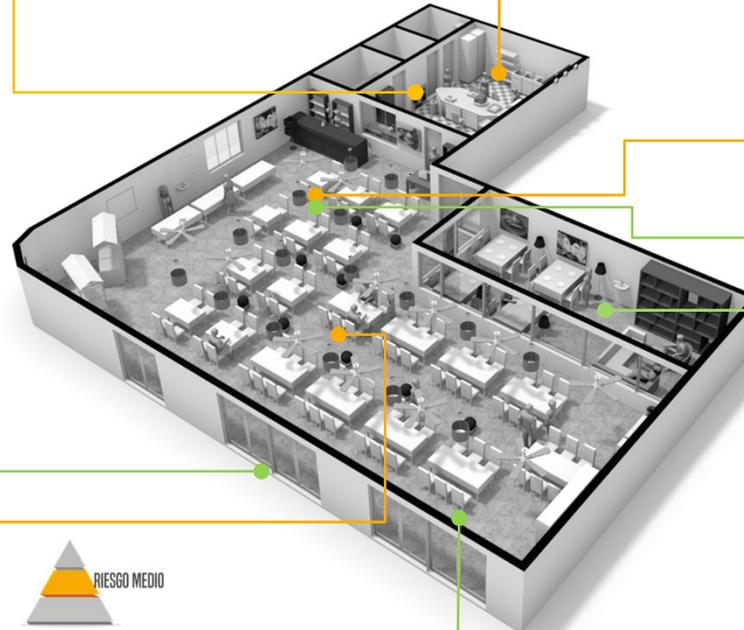
- Reorganización de mesas y sillas
- Lavado de manos previo y posterior
- Ventilación y desinfección del comedor
- Turnos de 30 minutos



ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

Medidas:

- Nuestro personal gestiona los residuos de las bandejas



D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Modelos de servicio

01

Servicio a mesa



Bandejas montadas ya ubicadas en la mesa.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

02

Servicio en línea self

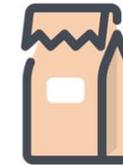


El producto se sirve en bandeja montada y se entrega en un punto de recogida. No se expone el producto.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

03

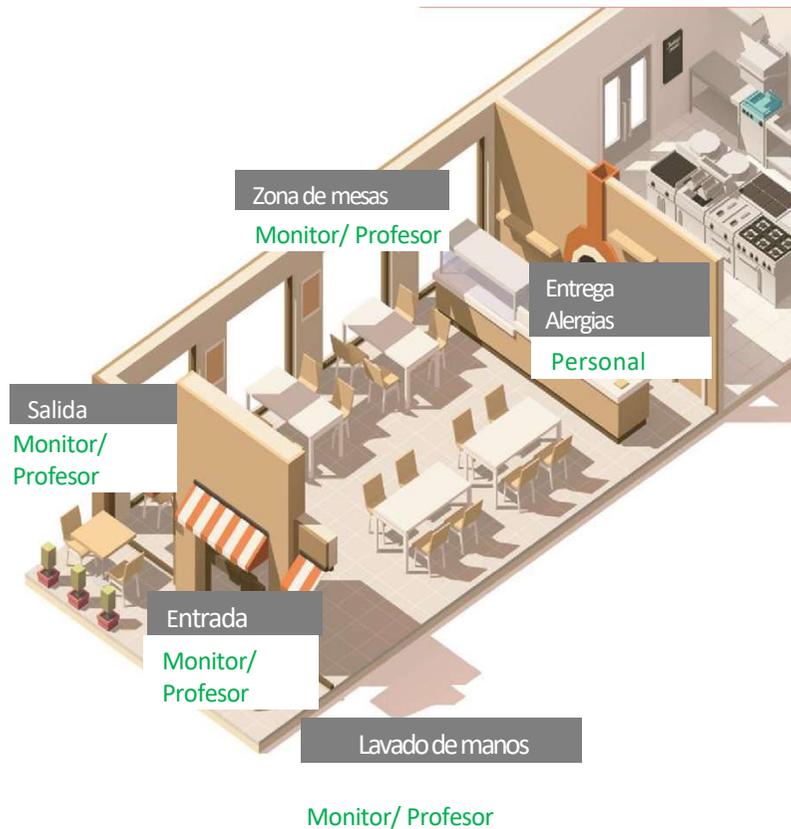
Servicio Take Away



Los comensales accederán al punto de recogida pactado con el cliente donde se le facilitará una bolsa con el menú en su interior

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Servicio a mesa



01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

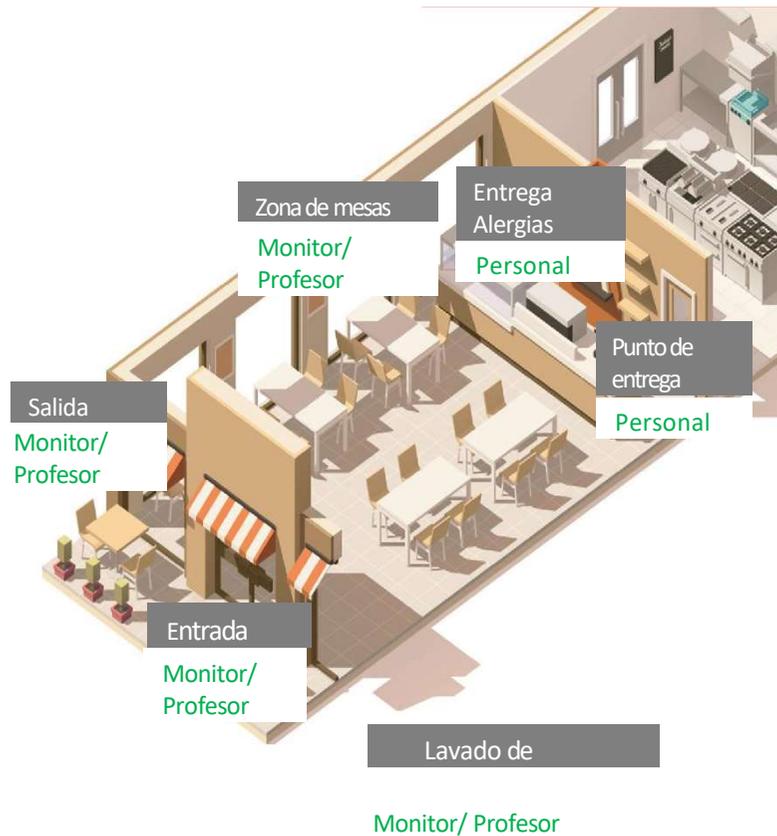
02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

03 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

04 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Self service



01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

03 **Nuestro personal colocará** todo lo que compone la bandeja. Se recoge la bandeja en **punto de recogida**.

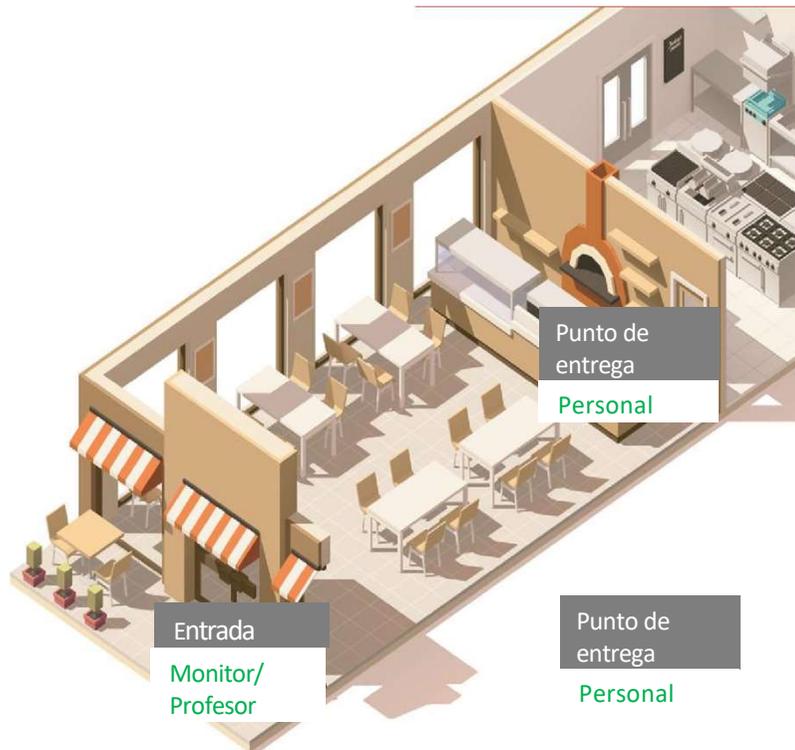
04 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

05 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

4.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Take away



01

Acordaremos un **punto para la entrega del take away.**

02

Prepararemos el menú acordado en **envases desechables.**

03

Se **recoge** la bolsa o se lleva a un **punto de entrega** donde se repartirán a los usuarios

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Opción Take Away

Nuestro objetivo es garantizar el servicio de comedor a todos los usuarios.

Ofrecemos opción de Take Away.

Disponemos de múltiples opciones de envases, incluyendo envases compostables.

Solicitar presupuesto.



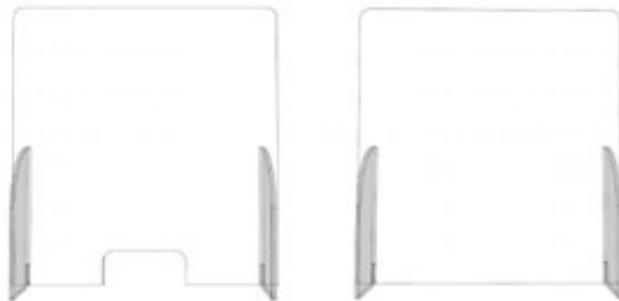
4.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Señalización



Elementos separadores



Mampara sobremesa



Mampara suspendida



Cinta separadora

*Solicitar presupuesto.

4.

E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO

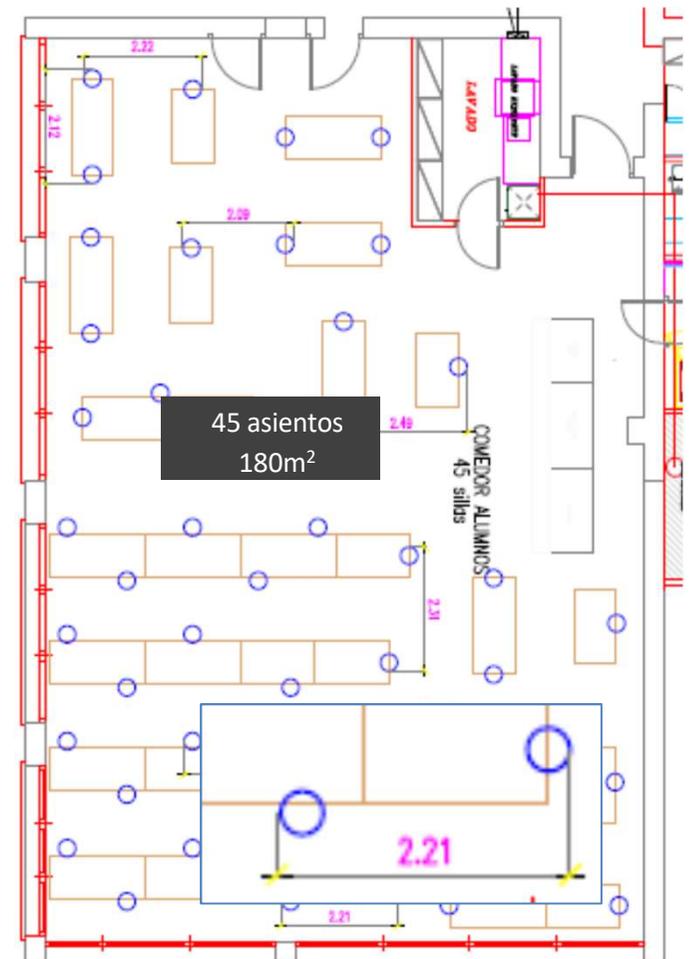
Posibles configuraciones de espacio



2m →

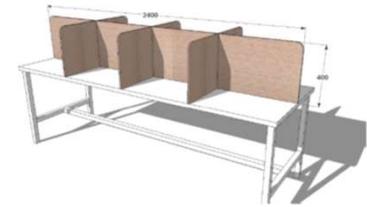
Distancia social en comedor

Perdemos el 70%
de Ocupación



4.

E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO



Posibles configuraciones de espacio

1,5-1m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 82 sillas



82 asientos
180m²

Perdemos el 50% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 45 sillas



45 asientos
180m²

Perdemos el 70% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL + SEPARADOR
de 170 a 82 sillas



82 asientos
180m²

Separadores:
Solicitar presupuesto

F. PERFIL DE ACTIVIDADES ESCOLARES

Estrategia Comedor y Patio

- 01 Priorizar las actividades en **espacios abiertos**. En el caso de espacios cerrados, debe contar con una **ventilación adecuada**.

- 02 Durante las actividades, hay que garantizar la **distancia social**, tanto en **espacios interiores como exteriores**. Las actividades planificadas deben posibilitar **jugar juntos, pero guardando las distancias**.

- 03 Usaremos materiales que se puedan **desinfectar fácilmente** o que sean **de uso individual guardados en kit individualizados o desechables**. Los niños no **compartirán material**.

- 04 Incorporar dinámicas que posibiliten la **participación de los alumnos/as** (por ejemplo, como “vigilantes”, “responsables”, “detectives”, etc.) para que puedan **promover y transmitir entre iguales** las nuevas normas y condiciones de funcionamiento del comedor (distancias entre niños, circulación, entrada y salida del comedor, lavado de manos, etc.). .

- 05 Las **Jornadas Gastronómicas** podrán celebrarse con música pero sin elementos decorativos en el comedor.

G. PARTICULARIDADES SERVICIO ALUMNADO ESPECIAL

Alumnado con alergia o intolerancia

- 01 Punto de recogida de **dietas** donde se dispensará la bandeja completa. Estos comensales entrarán los primeros de cada turno.

- 02 **Bandeja identificada** con el nombre del alumno y tipo de dieta.

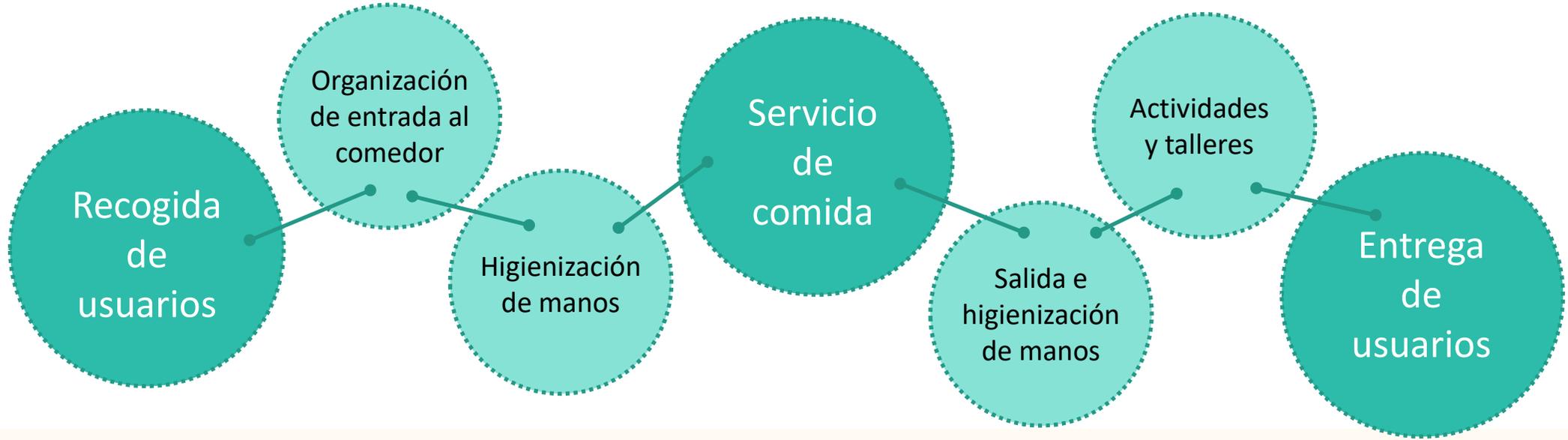
- 03 El personal que dispense dichas bandejas es conveniente que **sea siempre el mismo** para conocer a los comensales y el tipo de dieta que necesitan. (**protocolo de alergias** del departamento de calidad y nutrición)

Alumnado con necesidades educativas especiales

- 01 El servicio se realizará de la misma manera que al resto de comensales del centro

- 02 Debido a la gran cercanía a estos alumnos de nuestro personal de atención, se deberá de dotar además de la obligatoria **mascarilla**, de una **pantalla facial** para evitar contagios.

H. OPERATIVA DE COMEDOR



H. OPERATIVA DEL COMEDOR

1. Recogida de los usuarios

01

Intentar que la recogida de los usuarios sea **en el aula**. La monitora irá provista de mascarilla y recién higienizada.

02

No se podrán llevar **artículos personales** al comedor. Se pactará con el centro dónde dejar éstos útiles (en la misma clase preferentemente).

03

Estableceremos una especial atención con los alumnos de **infantil**. Se desarrollarán técnicas para que en el recorrido al comedor guarden la distancia social.

04

En aquellos centros donde no sea posible la recogida en las aulas se propondrá una zona por grupo de comedor como **punto de encuentro** donde se dirigirán los alumnos al finalizar las clases, allí se encontrará con la monitora del grupo.

05

Para facilitar el control de todos los usuarios del grupo, hasta que no estén **todos los componentes** no se iniciará el traslado al comedor.

06

En los centros donde no se puedan implementar estas medidas se acordará con la **dirección del centro** un plan específico.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

2. Limpieza e higienización de manos

01

Por grupos y respetando la distancia social se irán **higienizando las manos** de los usuarios mediante el lavado de manos.

02

Se usarán todos los **aseos del colegio** posibles para acelerar este proceso.

03

La monitora supervisará el correcto higienizado de las manos y que hasta la entrada del comedor estas seguirán limpias evitando que los usuarios se **toquen la cara** u objetos que puedan contaminar.

3. Organización de entrada al comedor

01

Por grupo se colocaran a la entrada del comedor respetando la distancia social.

02

La entrada al comedor se realizará cuando el **responsable del comedor** indique que todo está preparado para comenzar el servicio.

03

Una vez dentro seguirán el flujo establecido y la **monitora deberá cerciorarse** de que todos los usuarios estén sentados con la bandeja correspondiente a cada cual, especialmente los usuarios con alergia e intolerancia.

04

Los alumnos con **alergia e intolerancia** de cada grupo de comedor serán los primeros en entrar al comedor y se encaminarán al punto de recogida de bandejas para ellos.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

4. Salida de comedor y lavado de manos

01

La duración de cada turno de comedor será de **30 minutos**. No habrá mesa para rezagados.

02

Hasta que la monitora no indique que se puede salir del comedor, ningún usuario podrá levantarse de la silla. Cuando esto se produzca todos los comensales se levantarán y **saldrán ordenadamente del comedor** respetando la distancia social.

03

Cuando salgan los usuarios, el personal de cocina **higienizará, limpiará** las mesas y sillas de comedor y montará las bandejas para el siguiente turno.

04

A la salida del comedor los usuarios se dirigirán a los aseos necesarios para realizar las **labores de higiene** pactadas con cada colegio.

5. Actividades de patio y talleres

01

Todas las actividades respetarán la **distancia social** y **otras medidas preventivas**. Además se fomentará la formación sobre los riesgos del contagio del COVID19 y sobre buenos hábitos de comportamiento. Ver el anexo sobre Actividades.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

6. Entrega de usuarios

Entrega de usuarios a los profesores / extraescolares

01

Al terminar el horario de comedor la **entrega de los comensales a los profesores** se realizará de la misma manera que se produjo la recogida de los mismos. Directamente a las clases, en un punto de entrega o a las filas de entrada a clase.

Entrega de usuarios a las familias

01

Se recomienda **aumentar los turnos de entrega** (frangas horarias) y hacerlo en **diferentes puertas** de acceso al colegio. Donde no sea posible haremos la entrega por grupos de comedor.

02

La monitora deberá cerciorarse de que los usuarios lleven todos los **objetos personales** que han llevado al centro para evitar los objetos perdidos que serán un foco de riesgo.

03

Estableceremos una especial atención a los alumnos de **infantil**. Es preferible que los **padres no entren** a las instalaciones para respetar la distancia social.

04

En los centros donde la entrega sea dentro del mismo, se establecerán puntos de encuentro en el patio donde los usuarios estarán separados por distancia social y la entrega será de manera individual al familiar. Se establecerá un **turno de entrega por llegada del familiar** y siempre a distancia con el resto del grupo.