

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DE LOS EMPLEADOS	1
ANTES DE LA REAPERTURA DEL CENTRO	2
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	3
1. PERSONAL.....	3
1.1. Vestimenta	4
2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	4
3. PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS	5
4. ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LAS COMIDAS PREPARADAS	5
5. MEDIDAS RELATIVAS AL SERVICIO	6
5.1. Residencias y centros residenciales con servicio en mesa.....	7
5.2. Residencias donde no realizamos el servicio en mesa.....	7
5.3. Empresas / colegios mayores con línea de autoservicio.....	7
5.4. Comedor escolar con línea.....	7
5.5. Comedor escolar con servicio en mesa.....	8
5.6. Comedor escolar con servicio en el aula.....	8

INTRODUCCIÓN

El presente documento recoge las medidas a adoptar para la protección de la salud tanto de las personas trabajadoras como de los comensales, una vez que retomemos los servicios de restauración como consecuencia de la pandemia ocasionada por la COVID-19.

En la elaboración de estos protocolos se han tenido en consideración todos los documentos oficiales publicados por el Ministerio así como de las distintas organizaciones públicas.

MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

Los empleados en el servicio de restauración son “manipuladores de alimentos” y como tales, conocen y aplican las medidas de higiene generales y particulares de su actividad concreta respecto a la seguridad alimentaria, muchas de ellas son comunes a las establecidas para la COVID-19.

Estas medidas están recogidas en el manual de autocontrol que ya hay implantado en el centro.

Las medidas generales específicas establecidas para la COVID-19 son:

- La higiene frecuente de las manos
- Higiene respiratoria:
 - ✓ Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
 - ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, con las manos, ya que estas facilitan su transmisión.
- Mantener distanciamiento social de 2 metros, en la medida de lo posible.
- En el hipotético caso de que una persona empleada presentara síntomas compatible con COVID-19, debe abstenerse de acudir al trabajo e informar al responsable de la empresa quien lo comunicará al servicio de prevención para adoptar las medidas establecidas.

Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos y/o agua y jabón.

El **uso de las mascarillas será obligatorio** cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente **2 metros** entre el trabajador y el cliente/usuario o entre los propios trabajadores.

ANTES DE LA REAPERTURA DEL CENTRO

Si el centro ha permanecido cerrado o con actividad muy reducida, hay que realizar las siguientes comprobaciones:

- Revisar de forma detallada los alimentos que hayan quedado almacenados:
 - Desechar aquellos que presenten algún tipo de alteración.
 - Comprobar fechas de consumo, en caso de duda, desecharlos.
 - Los alimentos que hayan quedado abiertos, desecharlos.
 - Comprobar que los congelados se han mantenido a la temperatura adecuada y no presentan signos de descongelación parciales.
- Realizar una Limpieza y Desinfección (L+D) profunda del local, mobiliario, instalaciones, equipos, útiles. Se utilizará como desinfectante ASEPVIIX.
- Comprobar que siguen en estado adecuado las barreras existentes para el control de plagas. Si durante las labores de limpieza y desinfección se detectan signos de posible presencia de plagas, avisar para realizar un tratamiento específico por empresa autorizada.
- Revisar el adecuado funcionamiento de los equipos, sobre todo aquellos que tienen una incidencia básica en la seguridad alimentaria:

- Revisar funcionamiento y temperatura de los lavavajillas: deben alcanzar temperaturas altas, entre 65 °C y aclarados a 85 °C.
- Revisar el funcionamiento de los quipos de refrigeración, congelación, mantenimiento de comidas en caliente, hornos y demás.
- Revisar el funcionamiento de los equipos de ventilación, especialmente de aseos y vestuarios, que deberán funcionar durante toda la jornada.
- Comprobar que los sensores y termómetros de todos los equipos funcionan correctamente.
- Revisar los lavamanos, incluidos los de los aseos, así como que dispongan de agua fría y caliente (agua tibia para el lavado de manos).
- Revisar la dotación de los lavamanos: toallas de un solo uso o secador y dosificador de jabón (habitualmente utilizamos VITA BAC FOAM, que es un jabón desinfectante).

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

1. PERSONAL

Además de las medidas generales ya indicadas, hay que tener en cuenta:

- Organizar la distribución espacial del personal para garantizar la distancia de seguridad, con espacios diferenciados como cocina, office y servicio, si esto no es posible, hay que utilizar mascarilla.
- Evitar la concurrencia simultánea del personal en espacios comunes, como los vestuarios o zonas de cambio de ropa, de tal forma que siempre se pueda cumplir la distancia de seguridad. Si las instalaciones no permiten garantizar esta distancia hay que programar turnos para su uso.
- Si el vestuario o espacio donde el trabajador se cambia de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno no consta de taquillas, tiene que colocarse un lugar donde colocar en un porta-trajes o similar en el que puedan dejar su ropa y objetos personales.
- En los aseos del personal se debe garantizar la presencia de jabón o solución hidroalcohólica, toallas de un solo uso o secadores y papelería de apertura con pedal/no manual.
- En las zonas donde no haya cerca un lavamanos dotado de agua y jabón, se dispondrá de geles o soluciones hidroalcohólicas en número y distribución adecuada para que los empleados puedan hacer uso frecuente de los mismos en sus escenarios de trabajo.
- Las puertas que no pongan en riesgo la seguridad de los espacios donde haya alimentos expuestos (por ser posible entrada de plagas o corrientes de aire), salvo que sean de apertura automática, pueden permanecer abiertas para evitar tener que tocarlas para abrirlas.
- Reducir al mínimo posible el uso de útiles o elementos comunes que puedan ser compartidos por los empleados (bolígrafos, libretas, teléfonos, datafonos, ordenador, etc.) en aquellos que no sea posible, hay que desinfectarlos entre cada uso y minimizar las personas que utilizan estos elementos.

- Colocar carteles informativos con las normas a cumplir.

1.1. Vestimenta

- Utilización de uniforme específico para el trabajo.
- Incrementar la frecuencia de cambio de uniforme para el personal de cocina y comedor:
 - ✓ Personal de cocina: la frecuencia de cambio debe ser diaria.
 - ✓ Personal de comedor: la frecuencia debe ser con cada servicio. También es posible la utilización de mandiles y realizar el cambio con cada servicio (pueden ser de tela o desechables)
- Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C
- Si el centro dispone de servicio de lavandería, se recomienda la higienización de los uniformes del personal en el propio centro.

2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Seguir el plan de limpieza y desinfección que hay desarrollado en el manual de autocontrol y que ya está implantado, reforzando y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Intensificar las tareas de limpieza y desinfección diaria de espacios comunes: despacho/oficina, aseos del personal, zona de descanso/comedor del personal, vestuarios, etc.
- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección en elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.
- Lavar y desinfectar los estropajos y bayetas de limpieza frecuentemente, ya que pueden acumular gérmenes. Es importante sumergirlos en agua con producto desinfectante, aclararlos y dejarlos secar bien, para mantenerlos limpios.
- Al terminar las tareas de limpieza, lavar y desinfectar bien los materiales usados, dejarlos secar y proceder a la limpieza de manos.
- La vajilla y cubiertos reutilizables deben ser limpiados y desinfectados de forma mecánica en lavavajillas que alcancen las temperaturas establecidas (seleccionando temperaturas del agua altas -entre 65°C y aclarados o secados a 85°C). Una vez secos hay que colocarlos en un lugar protegido (se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso).

Recordad que los productos contemplados en el plan de limpieza y desinfección de cocina/comedores son los que constan en el "ANEXO - Plan L&D".

3. PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS

Los proveedores y las materias primas han sido previamente homologados por los departamentos correspondientes.

Además de los controles habituales de comprobación del correcto estado de los productos (temperatura, trazabilidad, integridad de los envases, etc.), hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- El proveedor tiene que dejar la mercancía en la zona de recepción, y no podrá ser él mismo quien coloque la mercancía en nuestros almacenes o cámaras.
- Hay que aplicar las mismas medidas de higiene y distanciamiento interpersonal durante la recepción.
- Hay que tener un bolígrafo propio desinfectado para evitar compartir este tipo de elementos con el proveedor a la hora de comprobar el albarán.
- Si es posible, hay que retirar las cajas y embalajes antes de introducir las materias primas en la zona de almacenamiento o uso. En caso necesario de trasvase de los alimentos a otros recipientes, recordad que hay que mantener las etiquetas para no perder la trazabilidad con la información de origen.

4. ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LAS COMIDAS PREPARADAS

Las medidas higiénicas son intrínsecas al desarrollo de la actividad de manipulación de alimentos. Además debemos tener en cuenta las siguientes:

- Mantener con rigor todas las medidas de higiene alimentaria que ya se están desarrollando en el centro.
- Comprobar que se ha realizado una limpieza y desinfección antes de usar las instalaciones, equipos o útiles.
- Hay que proteger en recipientes con tapadera o con film las materias primas, productos intermedios y comidas. Hay que priorizar su manipulación con cubiertos.
- Asegurarse que las comidas preparadas en caliente o aquellas regeneradas alcanzan las temperaturas necesarias y que si no se consumen de inmediato se mantienen a las temperaturas de conservación necesarias.
- Hay que aplicar todas las medidas que ya están contempladas en el APPCC.
- Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo (lejía de uso alimentario).
- En la medida de lo posible, hay que evitar el intercambio de utensilios entre cocineros/as sin realizar una limpieza previa.
- Hay que reducir al mínimo posible el contacto entre personal de cocina y camareros/personal de servicio. Evitar que personal ajeno u otros empleados entren en las cocinas.

5. MEDIDAS RELATIVAS AL SERVICIO

Los aspectos generales que tendremos en cuenta independientemente del tipo de servicio debido a las peculiaridades del centro, serán las siguientes:

- En los comedores se identificarán las mesas a ocupar por los comensales para garantizar las distancias de seguridad (mínimo 1,5 metros entre comensales).
- Siempre que sea posible, se mantendrán las ventanas del comedor abiertas para favorecer la ventilación.
- Se colocarán carteles informativos sobre las normas establecidas para la utilización del comedor.
- Se dispondrá de soluciones o geles hidroalcohólicos en la entrada al comedor.
- Se eliminan los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.
- En caso de tener que realizar el cobro de un servicio (en cafeterías), fomentar el pago con medios telemáticos.
- El centro debe considerar, atendiendo al número de comensales, un horario por turnos predefinido para evitar aglomeraciones y respetar el aforo del comedor.
- En la medida de lo posible, hay que establecer y marcar los circuitos de entrada y salida de los usuarios del comedor. Se puede marcar con cinta adhesiva, cuerda o similar.
- Siempre que sea posible, las puertas de acceso al comedor se mantendrán abiertas para evitar tocarlas.
- Hay que desinfectar mesas y sillas cada vez que se levante un comensal y vaya a sentarse otro.
- Si se utiliza mantelería, será de un solo uso o en su caso se cambiará tras cada usuario, evitando su sacudida (en caso de ser de tela se deberán guardar en bolsas cerradas hasta su lavado mecánico posterior a más de 60°C).
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.
- Todo el material de vajilla de servicio (incluidas las bandejas) se higienizará en lavavajillas.
- Se suspenden las barras de ensaladas y bufés que requieren que los comensales usen utensilios o dispensadores comunes. En caso de no poder suspenderlo, se valorará la opción de disponerlo en porciones/raciones individualizadas, monodosis o implementar medidas higiénicas alternativas.

Atendiendo al tipo de servicio, se deberán adoptar las siguientes medidas:

- **Residencias y centros residenciales con servicio en mesa**
- **Residencias donde no realizamos el servicio en mesa**
- **Empresas / colegios mayores con línea de autoservicio**
- **Comedor escolar con línea**
- **Comedor escolar con servicio en mesa (preescolar y aquellos colegios sin línea)**
- **Comedor escolar con servicio en el aula**

5.1. Residencias y centros residenciales con servicio en mesa

- La persona encargada de realizar el servicio en mesa llevará guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial.
- La comida será transportada en un carro-camarera que se desinfectará al finalizar cada servicio.
- Si la comida hay que llevarla a la habitación, la comida tendrá que estar protegida en bandeja hospitalaria o similar (protegiendo todos los elementos).

5.2. Residencias donde no realizamos el servicio en mesa

- La comida se dejará preparada en carros-camarera (bandejas y soperas con tapadera o film) para que el personal que corresponda realice su servicio. Este carro se desinfectará al final de cada servicio.
- Si la comida hay que llevarla a la habitación, tendrá que estar protegida en bandeja hospitalaria o similar (protegiendo todos los elementos).

5.3. Empresas / colegios mayores con línea de autoservicio.

- La línea de autoservicio tiene que estar protegida con una mampara y se respetará la distancia de seguridad.
- La persona encargada de servir en línea llevará guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial.
- La distribución de los cubiertos y los utensilios del servicio así como el pan, postre y ensaladas serán suministradas y aliñadas por nuestro personal, siempre que sea posible.
- En caso de disponer de dispensador de bebidas, máquina de café, máquina de zumos, o similar, que no puedan ser clausurados, el usuario deberá desinfectarse las manos con una solución hidroalcohólica y colocarse un guante desechable para poder suministrarse.

5.4. Comedor escolar con línea¹

- Tiene que haber una persona adulta (monitor, profesor, auxiliar) controlando que los niños respetan las distancias. Esta persona deberá llevar guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial.
- La línea de autoservicio tiene que estar protegida con una mampara y se respetará la distancia de seguridad. Si la línea no puede disponer de esta protección, tendrá que

¹ Este tipo de servicio es el más complejo de controlar y el menos recomendado para niños más pequeños.

haber un auxiliar con los equipos de protección correspondientes que facilite la bandeja al comensal.

- Los cuidadores/monitores de comedor estarán dotados de guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial. Además de disponer soluciones hidroalcohólicas para mantener la higiene de manos, aun con guantes.
- Los niños no podrán levantarse sin que un monitor/cuidador le haya dado la aprobación para abandonar el espacio del comedor.
- Hay que definir la recogida de las bandejas vacías y los lugares de depósito de las mismas, respetando los circuitos que se hayan definido previamente.
- Se desinfectará la línea y el comedor una vez acabe el servicio.

5.5. Comedor escolar con servicio en mesa

- Los niños entrarán al comedor de forma ordenada y se colocarán, con la supervisión de un adulto, para respetar los espacios.
- Los cuidadores/monitores de comedor estarán dotados de guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial. Además de disponer soluciones hidroalcohólicas para mantener la higiene de manos, aun con guantes.
- La persona encargada de realizar el servicio en mesa llevará guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial.
- La comida será transportada en un carro-camarera que se desinfectará al finalizar cada servicio.
- Se servirá el plato o bandeja de cada niño una vez este sentado en su sitio.
- Los niños no podrán levantarse sin que un monitor/cuidador le haya dado la aprobación para abandonar el espacio del comedor.
- Hay que definir la recogida de las bandejas vacías y los lugares de depósito de las mismas, respetando los circuitos que se hayan definido previamente.
- Se desinfectará el comedor y los elementos utilizados así como los carros camareros después de terminar el servicio.

5.6. Comedor escolar con servicio en el aula

- La comida se transportará en carros-camarera (bandejas y soperas con tapadera o film). Este carro se desinfectará al final de cada servicio.
- La persona encargada de servir llevará guantes y mascarilla FFP2 o mascarilla quirúrgica y pantalla facial.
- Hay que definir la recogida de las bandejas vacías y los lugares de depósito de las mismas, respetando los circuitos que se hayan definido previamente.

En centros escolares, se podrían combinar diferentes modalidades de servicio dependiendo de la configuración de la instalación, de la capacidad del comedor y del nº de comensales.