

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

INDICE

1. Objetivo	3
2. Alcance	3
3. Responsabilidades	3
4. Referencias	4
5. Medidas de higiene y/o prevención para los trabajadores	4
6. Medidas de prevención de carácter general	5
6.1. Uniformes de trabajo	6
6.2. Equipos de protección	7
6.2.1. Equipos de protección respiratoria	7
6.2.2. Otros equipos de protección	8
6.3. Gel hidroalcohólico	9
7. Transporte y vehículos	9
8. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y superficies	10
9. Procesos productivos	10
9.1. Recepción de materias primas y mercancías	11
9.2. Procesos de cocina	11
10. Comedores	11
12. Actuación si se presentan síntomas de la enfermedad	12

PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETIVO

Establecer el conjunto de medidas y actuaciones necesarias para reducir al máximo los riesgos de exposición al COVID-19 y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto clientes como trabajadores.

Sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema APPCC implantado en la organización, este documento contempla una serie de requisitos y medidas que refuerzan a las ya implantadas y que son necesarias para hacer frente a las crisis del COVID-19.

2. ALCANCE

Este plan de contingencia es de aplicación a todas las actividades del servicio de alimentación desarrolladas en CATERGEST.

3. RESPONSABILIDADES

- Los Directores de Departamento son responsables de desarrollar e implantar las medidas extraordinarias en las etapas bajo su responsabilidad, así como aplicar medidas correctoras ante las desviaciones que se presenten.
- El Encargado del área es responsable de vigilar que se aplican las medidas extraordinarias, y las prácticas correctas de higiene en las etapas del proceso que sean de su competencia, así como implantar las medidas correctoras ante las desviaciones del proceso que se presenten.
- Todo trabajador de CATERGEST es responsable de realizar las actividades que le aplican del presente plan de contingencia.

4. REFERENCIAS

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de CATERGEST.

Evaluación de riesgo biológico: Exposición a Coronavirus del Servicio de Prevención Cualtis

Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración. Medidas durante la pandemia COVID-19.

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. OMS

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación.

Orden SND/422/2020, de 19 de mayo, por la que se regulan las condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Orden SND/458/2020, de 30 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

5. MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN PARA LOS TRABAJADORES

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo:

- La **higiene de manos** es la medida principal de prevención y control de la infección que se hará preferentemente con agua y jabón, siguiendo la técnica correcta. Se debe realizar frecuentemente y siempre:
 - A la salida y llegada a casa.
 - Al inicio de la actividad,
 - Después de usar el servicio,
 - Después de los descansos o antes de ingerir cualquier alimento,
 - Entre la manipulación de alimentos crudos y elaborados,
 - Cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.),
 - Después de realizar tareas de limpieza y desinfección.
 - Después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.
- Al toser y/o estornudar, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz, desecharlo en un cubo con pedal y tapa y, posteriormente, lavarse las manos. Si no se dispone de pañuelos, emplear la parte interior del codo.
- Evitar tocarse la cara, ya que las manos facilitan la transmisión
- Además, los **manipuladores de alimentos** deben:
 - Mantener las uñas cortas y cuidadas, evitar el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
 - No usar maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados.

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Las lesiones cutáneas deben estar protegidas con vendaje impermeable, y en caso de que fuese necesario, guantes.
- Se deben evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con amigos o con otros trabajadores.
- Mantener la **distancia de seguridad interpersonal exigida por el Ministerio de Sanidad**. En caso de que esto no sea posible, es obligatorio el uso de mascarilla.
- En su caso, todos los trabajadores **harán uso de los equipos de protección individual puestos a su disposición** por la empresa, informando a su responsable directo en caso de deterioro y/o pérdida de eficacia de los mismos.
- El uso del **móvil personal** ha de ser nulo, pero si es utilizado en los tiempos de descanso o por extrema necesidad, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Los **teléfonos de trabajo, teclado y ratón de ordenador** y otros **objetos de uso personal** como gafas, se desinfectarán frecuentemente con solución hidroalcohólica desinfectante. En general, **se evitará compartir utensilios ni objetos con otras personas**, es recomendable desinfectar previamente los utensilios que se vayan a utilizar. En el caso concreto de los teléfonos de trabajo compartidos, en cada turno se define una persona responsable de recibir y realizar las llamadas, Al finalizar su turno, se desinfectará el teléfono.

6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE CARÁCTER GENERAL

- **No se incorporarán a sus puestos, en el centro de trabajo, los siguientes trabajadores:**
 - Trabajadores que estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
 - Trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.
- Se toman las medidas necesarias para garantizar el mantenimiento de una adecuada **distancia interpersonal entre los trabajadores, así como, en su caso, entre estos y los clientes/visitantes** que puedan concurrir en los lugares de trabajo.
- Las medidas de distanciamiento interpersonal deberán cumplirse, igualmente, en los locales de descanso, aseos, vestuarios, etc., así como en cualquier otra zona de uso común. En este sentido, en comedores, salas de espera, salas de reuniones, etc., se procederá a la retirada del exceso de mobiliario y se colocarán **carteles informativos indicativos del aforo máximo**, así como de las condiciones de ocupación de los mismos.

PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- El fichaje con huella dactilar es sustituido por tarjetas individuales.
- Para evitar riesgos de coincidencia masiva de personas, trabajadores o no, en espacios o lugares de trabajo, se fomentarán los turnos de trabajo escalonados, realizando los ajustes en la organización horaria que se consideren necesarios. Además, se limitarán al máximo las reuniones presenciales.
- Se refuerza la limpieza y desinfección diaria de los lugares de trabajo, prestando especial atención a los aseos y zonas de uso común, así como a aquellas superficies de contacto más frecuentes, tales como pomos de puertas, pasamanos, equipos de trabajo de uso común (impresoras, fotocopiadoras, etc.) y otros elementos de similares características.
- Verificar que, en todo momento, los baños y aseos están dotados de jabón, papel desechable y que disponen de papeleras, a ser posible con tapa y pedal.
- Así mismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso o cambio de turno, con especial atención al mobiliario, equipos de trabajo, y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos. En caso de utilizar ventilación por medios mecánicos, debe observarse un buen mantenimiento y desinfección de los mismos¹.
- Todo material de higiene personal (mascarillas, guantes, etc.) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).

6.1. UNIFORMES DE TRABAJO

Los trabajadores deben llevar uniforme de trabajo limpio y de uso exclusivo, por lo que no podrán entrar o salir de su puesto de trabajo con la ropa de trabajo, incluido el calzado.

En los vestuarios se debe asegurar la separación de la ropa y calzado de calle y la del trabajo, para evitar posibles contaminaciones.

Al finalizar la jornada, la ropa debe introducirse en una bolsa cerrada y desinfectarse diariamente en lavado automático completo de 60-90°C².

¹ Artículo 6.3 de la Orden SND/399/2020, Orden SND/414/2020 y de la Orden 458/2020

² Artículo 16b. de la Orden 399 SND de 9 de mayo de 2020

PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

6.2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN

En aquellas situaciones en las que no resulte posible garantizar la distancia de seguridad entre personas:

- Se dispondrá de medios de **protección colectiva** (instalación de mamparas de protección entre puestos de trabajo y/o entre éstos y los posibles usuarios/clientes/visitantes), y/o
- Se pondrán a disposición de los trabajadores **equipos de protección respiratoria** adecuados.

6.2.1. PROTECCIÓN RESPIRATORIA

El uso de mascarillas higiénicas o quirúrgicas es **obligatorio siempre que no se pueda respetar la distancia de seguridad³**, además su uso será también obligatorio en las siguientes funciones:

PUESTO DE TRABAJO	PROTECCIÓN RESPIRATORIA
Responsable y mozo de almacén	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.
Cocineros y ayudantes de cocina	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de platos de consumo en frío. ○ Emplatado y envasado. ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.
Auxiliar de servicio y limpieza	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante el servicio de comida. ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.
Educadores de comedor	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante la comida de los niños/servicio de comidas. ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.
Personal de limpieza	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas. Mascarilla FFP2 <ul style="list-style-type: none"> ○ Existencia de un caso COVID confirmado o sospechoso y sea necesario la limpieza de su área de trabajo,

³ Orden SND/422/2020 y Real Decreto-ley 21/2020

PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Conductores de rutas de entrega de comidas	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ En transporte y entrega de comidas (rutas) ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.
Personal de mantenimiento	Mascarilla higiénica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuando no se mantenga distancia de seguridad entre personas.

La persona trabajadora que inicie síntomas, se retirará a un espacio separado, se pondrá una **mascarilla quirúrgica**, y se procederá como se define en el apartado del presente documento **ACTUACIÓN SI SE PRESENTAN SÍNTOMAS DE LA ENFERMEDAD**.

6.2.2. OTROS EQUIPOS DE PROTECCIÓN

- **GUANTES**

El uso de guantes puede crear una falsa sensación de seguridad cuya consecuencia podría ser que el personal se lave las manos con menos frecuencia de la necesaria. Por tanto, su uso no exime del proceso de lavado de manos. Por ello, se deben utilizar guantes sólo cuando sea necesario, para lo cual debe tenerse en cuenta que:

- Deben sustituirlos a menudo.
- Evitar soplar los guantes para ponérselos.
- Al quitarse los guantes, es probable que se contaminen las manos, por lo que es esencial lavárselas después.
- Antes de ponerse un nuevo par, deben lavarse las manos.
- Después de realizar cualquier actividad no relacionada con la manipulación de alimentos, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papelera, deben cambiarse los guantes.
- Evitar tocarse la boca y los ojos cuando se usen guantes.

Durante la elaboración de las comidas, es preferible **el lavado frecuente de las manos, en lugar de la utilización de los guantes**, sobre todo durante el cocinado de los alimentos. Podría ser peligroso llevar guantes en la proximidad de los fogones porque podrían prenderse.

El uso de guantes será obligatorio en los procesos de limpieza y desinfección.

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- **PANTALLAS FACIALES**

Se trata de un equipo de protección frente a posibles proyecciones/salpicaduras, prescribiéndose su uso para la realización de operaciones a muy corta distancia de personas infectadas, o sospechosas de estarlo, sin que medie ningún tipo de barrera (protección colectiva); en cualquier caso, se debe tener en cuenta que este tipo de equipos no ofrecen protección frente a una posible inhalación del virus, por lo que, en su caso, deberá utilizarse de forma combinada con la correspondiente protección respiratoria.

6.3. GEL HIDROALCOHÓLICO

Se situarán puntos con gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos y objetos personales, en aquellas áreas en las que no exista acceso al lavado de manos con agua y jabón, como puede ser:

- Cocinas: en la oficina o zona de ordenador, en el caso de disponer.
- Zona de entrega de mercancía por parte de los proveedores.
- Líneas de autoservicio, para uso por parte de personal de Catergest.
- Entrada de comedores/establecimientos donde se sirvan comidas
- Vehículos de empresa.
- Oficinas.
- Comedores de personal

El uso de gel hidroalcohólico es un complemento a la higiene, pero no sustituye al lavado de manos.

7. TRANSPORTE Y VEHÍCULOS

Siempre que un centro disponga de un vehículo de CATERGEST deberá estar equipado con gel hidroalcohólico o solución desinfectante y papel de un solo uso.

Además de la limpieza y desinfección habitual del vehículo, después de cada uso debe realizarse una desinfección de las superficies de la cabina que se tocan con más frecuencia: volante, palanca de cambio, cinturón de seguridad, manecillas, freno de mano y botones de ventanas.

Siempre que sea posible, el vehículo será ocupado únicamente por el conductor. Si es necesario que varias personas viajen en un mismo vehículo, se sentarán lo más alejadas posible, y podrán viajar como máximo 2 personas por fila de asientos, lo más separadas posible, y usando mascarilla. Dispondrán de soluciones hidroalcohólicas, y realizarán una higiene de manos tanto al entrar, como tras la salida del vehículo.

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y SUPERFICIES

Se tendrá en cuenta el **programa de limpieza y desinfección de prevención y control COVID-19**, además del programa definido para cada centro de trabajo. Para su correcta ejecución se considerará:

- Para que la desinfección sea efectiva, es fundamental una limpieza previa, por lo que el proceso a cumplir es:
 - 1º paso: Limpieza, eliminación de materia orgánica.
 - 2º paso: Desinfección con producto desinfectante autorizado y/o dilución de hipoclorito sódico (lejía).
- Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies, debiendo **prestar especial atención a los denominados puntos críticos**, como pueden ser los pomos de las puertas, barandillas, botones, interruptores, mesas de trabajo
- Se debe vigilar la **limpieza de papeleras**, de manera que queden limpias y con los materiales recogidos, con el fin de evitar cualquier contacto accidental.
- El **material de limpieza** será de uso exclusivo y se desinfectará tras su uso a más de 60°C o en remojo con lejía. En todo caso, las bayetas y estropajos deben cambiarse periódicamente. Para la limpieza de oficinas, comedores (mesas y sillas), barras desde donde se sirven comidas, se utilizará papel mecha de un solo uso.
- Tras la limpieza, los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

9. PROCESOS PRODUCTIVOS

Se debe cumplir en todo caso lo dispuesto en el **Sistema de Seguridad Alimentaria APPCC de Catergest**. Dicho Sistema está validado y supervisado periódicamente por la Autoridad Sanitaria.

A continuación se hace referencia a algunas medidas puntuales donde se debe prestar especial atención.

9.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MERCANCÍAS

Los proveedores deberán cumplir con los horarios de entrega acordados.

PREVENCIÓN COVID-19 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El acceso de los proveedores a las instalaciones estará restringido a áreas donde se requiera su presencia. La mercancía se debe recepcionar en una zona habilitada para este fin, considerada “zona sucia”, no obstante, en casos excepcionales se puede permitir el acceso de proveedores a cámaras, aplicando las medidas de higiene y protección recomendadas.

La conformación de albaranes se realizará exclusivamente con bolígrafos de uso personal e intransferible. Asimismo, se intentará evitar en la medida de lo posible la manipulación de papel, en cuyo caso, se procederá posteriormente al lavado de manos o desinfección con gel hidroalcohólico.

9.2. PROCESOS DE COCINA

Para el control del COVID-19 se organizarán flujos de trabajo segmentados y organizados, que favorezcan la organización y la limpieza.

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de Seguridad Alimentaria APPCC, prestando especial atención a la **higienización de las frutas y verduras de consumo en crudo, al cumplimiento de las temperaturas de elaboración y conservación, limpieza y desinfección del menaje, utensilios de cocina y otros elementos utilizados y, en general, a las buenas prácticas de manipulación y elaboración.**

10. COMEDORES

En cada comedor se definirán las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad interpersonal definida por el Ministerio de Sanidad.

Las mesas y sillas se desinfectarán después de cada servicio con **desinfectante virucida homologado y papel de un solo uso.**

Se realizarán **ventilaciones periódicas**, como mínimo después de cada servicio y que duren al menos 5 minutos.

Se debe **lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería** mediante lavado automático, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los comensales.

Se **elimina la oferta de los buffets de alimentos** y se ofrecerán alternativas para dar el servicio de forma segura.

Se eliminan productos de autoservicio como vinagreras, aceiteras, especieros, boles de fruta, paneras y otros utensilios similares, realizando el servicio en otros formatos.

PREVENCIÓN COVID-19

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

12. ACTUACIÓN SI SE PRESENTAN SÍNTOMAS DE LA ENFERMEDAD

Si los síntomas compatibles con la enfermedad aparecen en el domicilio, el trabajador no acudirá al centro de trabajo, lo comunicará a la empresa y se pondrá en contacto con los servicios de salud, siguiendo las recomendaciones que le indiquen. Mantendrá informada a la empresa de la evolución.

En el caso de que los síntomas aparezcan en el lugar de trabajo⁴, debe apartarse del resto del personal lo antes posible (un despacho o sala con puerta y preferiblemente ventana para poder ventilar), **debe ponerse una mascarilla tipo quirúrgico** y marcharse a casa lo antes posible y desde allí contactar con los servicios de salud.

En ambas situaciones, se procederá a ventilar bien la zona (despacho o sala) en la que haya estado apartado el enfermo y limpiar las superficies de trabajo con las que haya podido entrar en contacto (mesa, silla, teclado, herramientas, bancos de trabajo) con solución desinfectante, debiendo desecharse la bayeta que se haya empleado. El personal de limpieza utilizará para esta tarea **mascarilla FFP2, guantes de un solo uso (UNE-EN ISO 374.5:2016) y protección ocular antisalpicaduras.**

Además, será preciso **aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre,** para su depósito en la fracción resto.

Se deberá valorar la posible presencia de trabajadores que hayan tenido un **contacto estrecho** con este trabajador, considerando como contacto estrecho a cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor a la distancia de seguridad establecida y durante más de 15 minutos. El periodo a considerar será desde 2 días antes del inicio de síntomas hasta el momento en el que el caso es aislado.

Los contactos estrechos de casos confirmados realizarán cuarentena domiciliaria durante 14 días desde la fecha de último contacto con el caso, realizándose seguimiento por parte del Servicio de Prevención.

Respecto al **resto de los trabajadores que hayan podido estar en contacto con el enfermo**, sin haber mantenido con éste un contacto estrecho, deberán realizar una toma de temperatura dos veces al día (cada 12 horas aproximadamente, antes de salir de casa y por la noche) durante 14 días y, en caso de fiebre (más de 37,5°C), no salir de casa y llamar a su médico o a los teléfonos anteriormente indicados.

⁴ Artículo 4.5 de la Orden SND/399/2020, Orden SND/414/2020 Y Orden SND/458/2020