

MANUAL POST COVID PARA CLIENTES SCOLAREST COMPASS GROUP SPAIN

MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

· Dpto. de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente ·



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



INTRODUCCIÓN

Desde que se declaró la pandemia del COVID 19, la prioridad en Compass Group, ha sido la de garantizar la seguridad y salud de nuestros empleados, usuario y clientes, además de seguir manteniendo el servicio de alimentación a nuestros mayores y pacientes en hospitales con los mismos estándares de calidad. Nos orgullece especialmente actuaciones como las llevadas a cabo en el Hospital de campaña de IFEMA o en los hoteles medicalizados durante todo el estado de alarma pasado.

Esta premisa nos ha conducido a adoptar medidas preventivas que van más allá de las indicaciones pautadas por las autoridades sanitarias, ya que para nosotros la seguridad no puede ser objeto de negociación y debemos, en la medida de lo posible, respetar en todo momento el objetivo de asegurar el mantenimiento de nuestros estándares de calidad y seguridad asociados al servicio de alimentación.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



CONTENIDO

- ❑ REFERENCIAS
- ❑ ACTUACIONES ANTE LA RE-APERTURA
 1. Reglas
 2. Temas a tener en cuenta cuando se planea la reapertura del centro
- ❑ PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO
 1. Oferta gastronómica
 2. Cuidando de los comensales:
 - 2.1.- Medidas de higiene en el uso del comedor
 - 2.2.- Adecuación de los espacios, distancia social
 3. Medidas de protección para empleados y personal del comedor
- ❑ CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS DE COMPASS GROUP
 1. Servicio de vigilancia de la salud 24 horas 7 días a la semana
 2. Protección del personal sensible
 3. Antes de salir de casa
 4. Medidas de prevención en los desplazamientos
 5. Protocolos de trabajo y equipos de protección
- ❑ PROTOCOLOS COVID QUE IMPLEMENTAMOS EN LAS COCINAS IN SITU Y EN NUESTRAS CENTRALES
 1. Proceso productivo en la cocina
 2. Distribución in situ
 3. Transporte y distribución en los centros transportados.
 4. Proceso de limpieza y desinfección
 5. Normas para el acceso de visitas: mantenimiento, laboratorio, DDD
 6. Formación
 7. Nuestros protocolos

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



REFERENCIAS

Para la elaboración de este documento se han tomado como referencias los siguientes documentos:

EXTERNOS

- AESAN: Agencia española de Seguridad alimentaria y nutrición
 - Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial
- INSHT: Ministerio de trabajo y seguridad social
 - Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, del 8 de abril de 2020, emitido por el Ministerio de Sanidad, de Trabajo e INSHT.
- AGENCIA ESPAÑOLA DEL MEDICAMENTO
 - Listado de desinfectantes de uso tópico.
- MINISTERIO DE SANIDAD
 - Listado de viricidas
 - Manejo domiciliario del COVID-19
 - Medidas higiénicas para la prevención de contagios COVID-19
 - Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a al exposición COVID-19
 - Guía de actuación frente a COVID-19 en los profesionales sanitarios y sociosanitarios
 - Prevención y control de la infección en el manejo de pacientes con COVID-19
- CC.AA.: guías de buenas practicas elaboradas por diferentes comunidades autonómicas.
- ECOLAB – DIVERSEY (fabricantes de productos de limpieza)
 - Listado de productos desinfectantes eficaces frente a COVID
 - Protocolos de manejo y uso de químicos
- EFSA: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria
- OMS: Organización Mundial de la salud

INTERNOS

- Protocolos / procedimientos e instrucciones de trabajo establecidos por el Departamento HSEQ con vistas a establecer las adecuadas medidas de prevención y control de la exposición frente al COVID-19. ver punto protocolos

Nota: debido a la situación cambiante y al mayor avance en conocimiento sobre la enfermedad COVID, según van transcurriendo los días, todos nuestros protocolos pueden ser actualizados. Este manual se lanzo en 15 abril de 2020 y fue revisado el 28 de mayo de 2020, por lo que las referencias y recomendaciones realizadas, se han basado en las guías y recomendaciones, así como en los conocimientos que sobre la enfermedad y el servicio, son conocidos hasta la fecha.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

ACTUACIONES ANTES DE LA APERTURA



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



ACTUACIONES ANTES DE LA APERTURA

1. REGLAS:

- ***Las buenas prácticas contenidas en este documento que puedan afectar directa o indirectamente a los comensales son meras recomendaciones y sólo tendrán validez si son consensuadas/refrendadas por el servicio de prevención de la empresa cliente. Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.***
- Todos los nuevos modelos de servicio deberán priorizar la seguridad y salud de nuestros empleados y de los comensales, por lo que antes de abrir un centro, se deben de evaluar los riesgos y acordar las medidas con el cliente para minimizarlos.
- Todos los procesos operativos, ofertas gastronómicas, servicios, etc., deben estar documentados, y antes de su puesta en marcha, serán evaluados por el servicio de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria, con el objetivo de verificar que se establecen y evalúan todas aquellas medidas preventivas COVID que sean requeridas antes.
- Todos los protocolos, según se precise, deben estar incluidos en el plan de APPCC y en la documentación de evaluación de riesgos del centro (prevención riesgos laborales) antes de la apertura.
- Se debe cumplir con las reglas, reglamentos, decretos, así como otras normativas marcadas por las autoridades sanitarias y laborales.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



ACTUACIONES ANTES DE LA APERTURA

2. TEMAS A TENER EN CUENTA CUANDO SE PLANEA LA APERTURA DEL CENTRO:

Previo a la apertura del centro se deben chequear e implantar todos los puntos definidos en el checklist de preapertura tras Covid de centros gestionados por Compass Group. Que contempla entre otros:

- ✓ La coordinación con el servicio de vigilancia de la salud del cliente
- ✓ La coordinación, en materia de prevención COVID, con proveedores y subcontratas
- ✓ El aprovisionamiento y distribución del MATERIAL para la puesta en marcha de los protocolos COVID: EPIs, protecciones, cintas y señalizaciones, kits de limpieza, protocolos y cartelería, etc.
- ✓ La Limpieza y desinfección de las instalaciones.
- ✓ La comprobación del correcto funcionamiento de los equipos críticos, cámaras, lavavajillas, etc.
- ✓ El control del correcto estado y caducidad de las materias primas y otras existencias. Si es que las hubiera.
- ✓ La organización de los flujos para respetar la distancia de seguridad (internos de la cocina y, en coordinación con el cliente, las distancias de seguridad en la línea y comedor).
- ✓ La evaluación de la salud de los trabajadores, antes de su reincorporación al centro de trabajo
- ✓ La adaptación, si se precisa, de puestos, en trabajadores sensibles COVID
- ✓ La definición de la nueva oferta gastronómica, basada en la prevención frente a la transmisión.
- ✓ La distribución de protocolos, cartelería, instrucciones, registros COVID
- ✓ La formación de la plantilla e identificación de responsables en áreas críticas

Protocolos asociados:

- Check list pre apertura Covid Scolarest (R-06 an 2)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



ACTUACIONES ANTES DE LA APERTURA

Comunicación

Seguridad – Nuestra forma de trabajar:

- Comenzaremos la jornada laboral compartiendo con todo el equipo el “momento de seguridad” que debe estar centrado en la seguridad y el bienestar de los empleados, y en el cumplimiento de los controles APPCC.
- No sólo queremos proteger a nuestros clientes/niñ@s y evitar que sean infectados mientras visitan el comedor, sino que también debemos proteger a nuestros empleados. Sólo así podremos dar el servicio de forma segura.

Definición del nuevo modelo de servicio que considere los riesgos de Covid

- Se diseñará un nuevo modelo de servicio acorde a la obligatoriedad de cumplir con las reglas para mitigar los riesgos. Lavarse las manos, respetar el distanciamiento social, comportamiento seguro, etc. Y basado en un **análisis de riesgos del flujo del comedor junto con el cliente** (marcas de suelo, pantallas de separación, etc).
- Hay que colocar en zona visible de cocina y comedor todos los materiales indicados en los protocolos, como: carteles sobre el distanciamiento social, importancia de la higiene (normas sobre como toser, estornudar), lavado de manos y otras precauciones de seguridad, utilizar pegatinas de suelo, carteles informativos, etc. destacando la nueva forma de trabajo y las normas comunes.
- Se planificarán y acordarán con los trabajadores las nuevas medidas que se deben aplicar para minimizar el riesgo. Por ejemplo: Reorganizar los vestuarios para garantizar el distanciamiento social, planificar turnos de trabajo, etc.)
- Asegurarse de que los EPIs necesarios estarán disponibles antes de la apertura.

Protocolos asociados:

- [Medidas de prevención de transmisión COVID an SCOLAREST \(PR-13\).](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



COMPASS GROUP

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

1. Oferta gastronómica y servicio

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

1. OFERTA GASTRONÓMICA Y SERVICIO

La oferta gastronómica se definirá teniendo como principio fundamental la prevención de la transmisión del virus, actuando en todo momento de forma coordinada con el cliente.

Pautas generales

- No se ofertarán platos con ingredientes crudos o de riesgo.
- Los cubiertos estarán embolsados y serán desechables (plástico y/o material compostable), o se podrá optar por utilizar un pack de cubiertos personales.
- Los vasos también serán de un solo uso (plástico y/o material compostable), o se podrá optar por un vaso reutilizable de uso personal. Su exposición será boca abajo.
- Si se requiriese por el cliente el empleo de cubiertos o vasos reutilizables, se implantarían protocolos de higiene y desinfección reforzado.
- Pan embolsado, o bien, se implantaría protocolo de seguridad de manejo, troceado y distribución del pan.
- Todos los alimentos saldrán condimentados de cocina (ensaladas), para evitar que los usuarios manipulen las salsas, aceites y vinagres y aderezos en la mesa o en la línea.
- Para el comedor de profesores, se dispensarán un surtido de aliños en monodosis cuando así se solicite.
- Colocaremos cartelería informativa con recomendaciones para los alumnos (lavado de manos, distancia de seguridad, normas de higiene, etc.).

A) Suministro de alimentos en la línea de servicio

- Todos los **productos** que se expongan en línea deberán estar protegidos, mediante campanas, vitrinas, mamparas, etc. o estar protegidos con film o tapa individual.
- El servicio de los platos será realizado exclusivamente por el personal de cocina y/o personal de comedor, de manera que se minimice la alteración potencial externa.
- **Postres y fruta:** protegidos con film o tapa individual. Para evitar la exposición de fruta entera que pueda ser escogida por el comensal, se colocará en recipientes individuales protegidos con tapa o film, o bien, será suministrado por el personal de la línea, que llevará guantes y mascarillas para evitar la posible contaminación de las frutas (previamente habrán sido desinfectadas).
- **Suministro de agua y/o zumo (cuando se incluya en la oferta):** planteamos varias alternativas, en función de las necesidades o requisitos del cliente:
 - a) Suministro de botellas de agua mineral para uso individualizado (previa valoración económica)
 - b) Suministro de zumo en envase individual.
 - c) Instalación de fuentes de agua con sistema de accionamiento no manual (previa valoración económica)
 - d) Suministro del agua o zumo mediante el personal del centro (monitores o ASL). De tal manera que se evite que los alumnos manipulen la misma jarra. Se incluirán protocolos de desinfección.
- Los bocadillos y similares se presentarán protegidos (bolsas de papel y/o film).
- Colocación de cartelería informativa, que incluye medidas para evitar la posible contaminación de las superficies y/o los alimentos.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

B) Ejemplos de algunas de las señales y carteles diseñados para LA ZONA DE LÍNEA



C) Servicio en mesa

Con antelación a la entrada de los alumnos, el personal de cocina y/o servicio, y en este orden:

- Montará el comedor, de modo que al disponer las mesas y sillas, se pueda garantizar la distancia social que se haya definido en el momento de la reapertura de los colegios. En fecha 25 mayo de 2020, se establece una distancia de 2 metros.
- Realizará una limpieza y desinfección de mesas una vez se hayan terminado de montar.
- Colocará en las mesas que se habiliten, y para cada uno de los puestos, el vaso, los platos o bandeja de alveolos, los cubiertos, la servilleta y el pan. Evitando que se dispongan productos al centro de la mesa, que puedan ser manipulados por varios alumnos.
- Suministrará la bebida según se haya definido. La reposición de agua, será realizada por el personal de servicio. Las jarras no permanecerán encima de las mesas, para evitar manipulaciones por los alumnos.
- Suministrará la comida, siempre con la menor antelación posible a la entrada de los alumnos, para que los alimentos no pierdan temperatura. La repetición de alimentos, será solicitado al personal encargado del servicio.
- Las ensaladas y platos que lo precisen, saldrán aliñadas desde cocina. Si se precisa o solicitase mas aliño, éste será servido por el personal del servicio o monitor, evitándose la colocación de aceiteras, vinajeras, etc. al centro de la mesa.
- La fruta que precise ser pelada, será lavada y desinfectada previamente en la cocina. Si el alumno precisa ayuda para su pelado, el personal del servicio o monitor, que llevará guantes de un solo uso para tal manipulación, realizará esta tarea en el momento con un cuchillo limpio y desinfectado. Previamente procederá a un lavado de manos.
- El personal irá adecuadamente uniformado, con los EPIs correspondientes en su caso de modo que se garantice la higiene adecuada de los mismos. (Pantalla facial, mascarilla, etc. según sea evaluado).

D) Ejemplos de PEGATINAS para SILLAS y MESAS



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

E) Suministro de alimentos a comensales con ALERGIAS o INTOLERANCIAS

Los protocolos de suministro de alimentos para comensales con alergias o intolerancias que haya sido definidos en el centro, serán revisados y adaptados, para que cumplan con un doble objetivo:

- Garantizar la adecuada dieta y suministro de alimentos indicados para cada comensal con necesidades especiales
- Incluir en los protocolos de “alergias e intolerancias” las medidas que sean necesarias, para eliminar o minimizar el riesgo de contagio por COVID

Entre otras acciones, sería preciso (además de lo ya indicado en los puntos anteriores):

- En aquellos centros, en los que los alumnos se sientan juntos en la misma mesa, habrá de aumentarse el número de mesas destinadas a este tipo de comensales para garantizar la distancia social. A fecha 25 mayo de 2020, se establece una distancia de 2 metros.
- Incluir un protocolo de limpieza y desinfección de mesas, previa y entre alumnos.
- Revisar el sistema de suministro de alimentos (si suministran en cocina, se sirven en bandejas de diferente color, se suministran por un monitor, etc.), El vaso, los platos o bandeja de alveolos, los cubiertos, la servilleta y el pan serán de uso exclusivo y preferentemente se recomienda que sean de otro color, o bien, éstos sean identificados.
- La fruta que precise ser pelada, será lavada y desinfectada previamente en la cocina. Se troceará en la cocina, para evitar posibles cruces de alimentos. Se servirá protegida.
- El personal que suministre y supervise el consumo de los alimentos para este tipo de comensales, estará correctamente formado, para evitar el riesgo del consumo accidental de algún alimento prohibido y asegurar que se cumplen los nuevos requisitos para garantizar la prevención de la enfermedad COVID.

F) PIC-NICS

- Los bocadillos y otros, irán protegidos (bolsas papel, film), y los packs se presentarán en bolsas de papel o tipo camiseta.
- Siempre se utilizarán envases aptos para uso alimentario homologados por el Dpto. HSEQ.
- Los Identificación de los packs (con pegatina o similar) con indicaciones de consumo en el día. El etiquetado, será conforme a los establecido en el Reglamento 1169/2011.



G) Servicio de monitores durante el Servicio del Comedor

Nuestros monitores se encargarán, además de las tareas habituales definidas en el contrato, de:

- Supervisar que se cumplen las buenas prácticas y protocolos definidos para garantizar la prevención de contagio de COVID durante el servicio del comedor. Antes de entrar, durante y tras usar el comedor.
- Verificar que se disponen de todos los protocolos COVID necesarios, o en caso de detectar nuevas necesidades, comunicarlo al dpto. HSEQ a través del supervisor del servicio, para establecer o definir nuevas medidas de seguridad.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

H) Comedores y bufet de profesores

En coordinación con el cliente y con suficiente antelación a la reactivación del comedor, revisaremos, entre otros, todos aquellos aspectos relacionados con el servicio ofertado en el comedor de profesores del colegio, con el fin de adecuar no solo la oferta gastronómica, si no también, el tipo de servicio que debe ser establecido en este área, para que, asesorado por nuestro servicio de calidad, seguridad alimentaria y prevención, el cliente, pueda establecer protocolos que minimicen o eviten la transmisión de la COVID. Así por ejemplo revisaremos entre otros los siguientes aspectos:

- La oferta de alimentos
- El tipo de equipos o sistema de distribución de alimentos empleado en el comedor de profesores:
 - Existe un bufete de uso común,
 - Los cazos, paletas, tapas, etc. pueden ser manipulados por varias personas
 - El suministro de alimentos se realiza por el personal de cocina, mediante la línea de distribución.
 - Existe un servicio a mesa
 - Etc.
- La disposición de las mesas y sillas
- Existen manteles y servilletas de tela o son de papel desechable
- Existen equipos de uso común (microondas, maquinas de café, máquinas de agua, etc.)
- Existe un horario de suministro de alimentos o puede flexibilizarse para aumentar el distanciamiento
- Metros cuadrados y aforo del comedor
- Etc.

Una vez evaluado el servicio y las instalaciones, recomendaremos e implementaremos (según se haya establecido en el contrato) aquellos protocolos mas adecuados, que ya tenemos definidos, como por ejemplo:

- Protocolo para la gestión e higienización de lavandería. Si el centro opta por mantel y servilletas de tela.
- Protocolos para el manejo de equipamiento (microondas, maquinas de café), incluyendo cartelera informativa para el profesorado y kits para implementarlo (kit de desinfección, o guantes desechables y gel hidroalcohólico).
- Protocolo de servicio a mesa
- Protocolo de autoservicio en vitrinas
- Etc.

I) Protocolos asociados

- [Medidas de prevención de transmisión COVID an Scolarest \(PR-13\)](#)



Kit de limpieza



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



COMPASS GROUP

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

2.- Cuidando de los comensales:

2.1.- Medidas de higiene en el uso del comedor

2.2.- Adecuación de los espacios, distancia social

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

2. CUIDANDO DE LOS COMENSALES:

2.1.- Medidas de higiene en el uso del comedor

Las buenas prácticas contenidas en este documento que puedan afectar directa o indirectamente a los comensales son meras recomendaciones y sólo tendrán validez si son consensuadas/refrendadas por el servicio de prevención del cliente y/o la Dirección del centro. Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

Compass Group se compromete a cumplir con la legislación vigente en prevención de riesgos laborales en todo lo relacionado con su personal que trabaje en el centro

Las autoridades sanitarias recomiendan como medida de prevención más eficaz frente al coronavirus el lavado concienzudo de manos. Por ello, nuestras recomendaciones son:

RECOMENDACIONES ANTES DE ENTRAR EN EL COMEDOR:

1º.- Incluir en la rutina, antes de entrar en el comedor, el lavado de manos.

Colocar cartelera que recuerde:

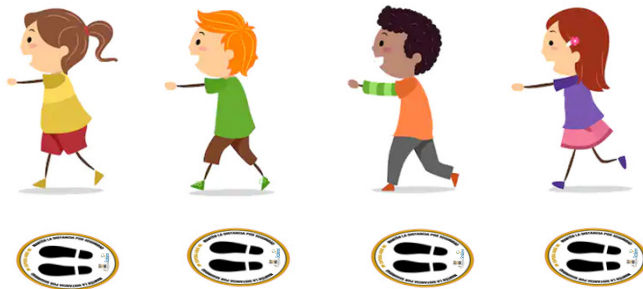
- La importancia del lavado de manos y cuando debe hacerse
- De los pasos correctos del lavado de las manos.

2º.- Colocar gel hidroalcohólico en el acceso y en la salida del comedor, cuando no sea factible colocar un lavamanos de accionamiento no manual, o los baños estén lejos de los circuitos.

- Colocar cartel recordatorio uso de gel y
- Del proceso correcto de cómo hacerlo

3º.- Revisar los protocolos de los accesos al comedor para que sean:

- Ordenados, en fila, manteniendo la distancia social
- Preasignación de asientos en el comedor, o colocación de adelante atrás por orden de llegada para evitar aglomeraciones, y favorecer el orden y la distancia.



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

EN EL LINEA - COMEDOR:

4º.- Colocar cartel con buenas prácticas (no tocar superficies, cubiertos, vasos, coger solo los alimentos que van a ser consumidos, no toser, etc.)

5º.- Disposición de alimentos protegidos, etc. (ver oferta gastronómica)

6º.- Podemos facilitar la colocación de pantallas separadoras, señalización de mesas y suelo, etc.



7º.- Los monitores prestarán especial atención al cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, fomentando los buenos hábitos antes y durante el tiempo de comedor.

- Se cumplen los protocolos de higiene, seguridad, distancia social durante el pase y suministro de alimentos en la línea.
- Se cumplen los protocolos, no se comparten alimentos, no se comparten cubiertos o vasos, durante el almuerzo.
- Se respeta el lugar habilitado, en la mesa del comedor.
- Se respeta la distancia social
- Se fomentan actividades encaminadas al respeto de las normas y protocolos definidos.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

A LA SALIDA DEL COMEDOR

7º- Retorno de bandejas, vasos y cubiertos (desechables o no desechables) seguro por parte del personal, o por los alumnos fomentado las buenas prácticas.

- Colocar cartel residuos, cartel de retorno de menaje retornable
- Organizar los retornos para evitar la aglomeración y mantener la distancia social

8º- Incluir en la rutina, el lavado de las manos a la salida del comedor con agua y jabón o bien con gel hidroalcohólico.

9º.- Las actividades complementarias de nuestro proyecto educativo se adaptarán a las recomendaciones marcadas por la autoridad sanitaria en cada momento.

Papel y Cartón	Residuos COVID	Residuos Orgánicos COMPOSTABLES	Fracción RESTO (orgánicos NO COMPOSTABLES)	Envases Plástico NO COVID
	Menaje desechable: platos, vasos, cubiertos, mascarillas y guantes.	Residuos de pan y tortilla Sobres de papel de cocina Residuos de carne y pescado Residuos de fruta y verduras Cáscaras de huevo o fritos secos	Quentes cocidos caldos Bayetas, utensilios limpios Platos rotos y copas rotas	Envases: botellas de plástico, latas, brik, tazas metálicas de cartón, botes, envases de aluminio o plástico firm
				



DOCUMENTACIÓN

9º.- Todos los protocolos que se deban definir, acorde a las características del servicio del colegio y del comedor, así como las adecuaciones de los espacios, etc., que deban hacerse, estarán documentados, y serán específicos de cada centro en función de las necesidades de cada cliente.

Estos protocolos son descritos por el dpto. de calidad, seguridad, salud (al que pertenecen técnicos de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales).



Coronavirus (COVID-19)

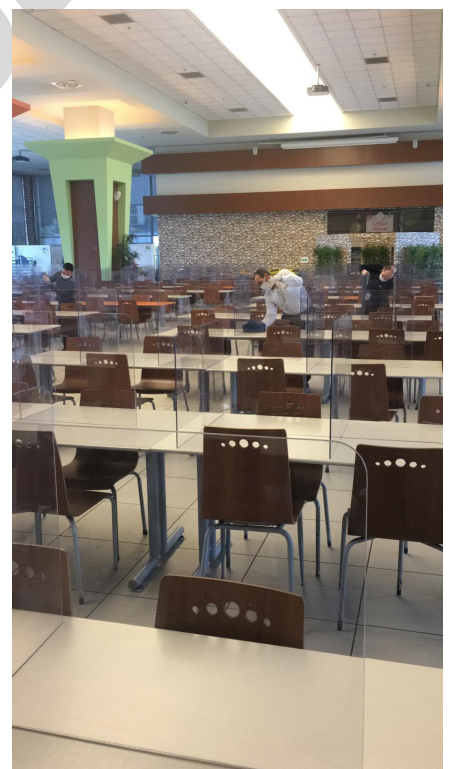
PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

2. CUIDANDO DE LOS COMENSALES:

2.2.- Adecuación de los espacios, distancia social

Se debe mantener distanciamiento social de 2 metros, pudiéndose optar por medidas organizativas, técnicas y en último lugar de protección individual con el fin de garantizar la protección del trabajador de cocina y de los alumnos y personal del colegio. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)



Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

2. CUIDANDO DE LOS COMENSALES:

2.2.- Adecuación de los espacios, distancia social

A continuación, se realizan diferentes propuestas para adecuar los espacios y garantizar la distancia social

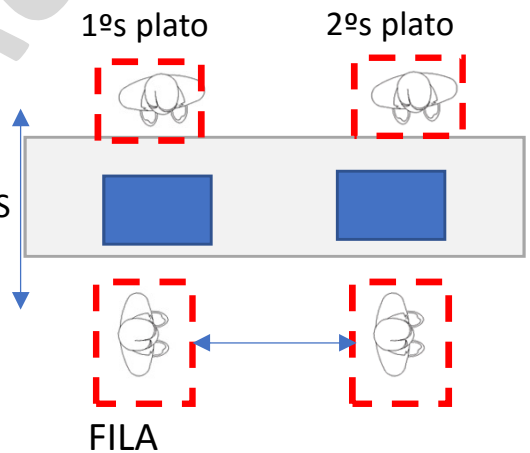
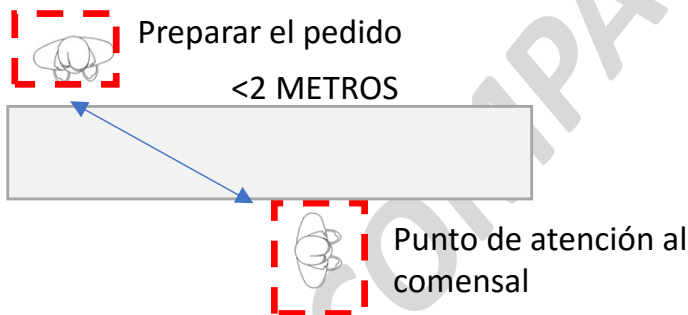
a) Distancias de seguridad en la línea

OPCIÓN 1: COLOCACIÓN DE INDICADORES PARA MANENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD

- 1-El alumno pedirá su comida desde detrás de la línea marcada en suelo o mesas o mobiliario.
- 2-El personal de línea, servirá la comida y lo colocara en encimera o barra.
- 3-El personal de línea se retira 2 m de la misma.
- 4-El puede recoger su comida.

Aplicar diseño de líneas en zigzag, cuando la distancia entre el cocinero y el usuario del comedor no permita alcanzar los 2 metros

Posible disposición para líneas de servicio de comedor



Coronavirus (COVID-19)

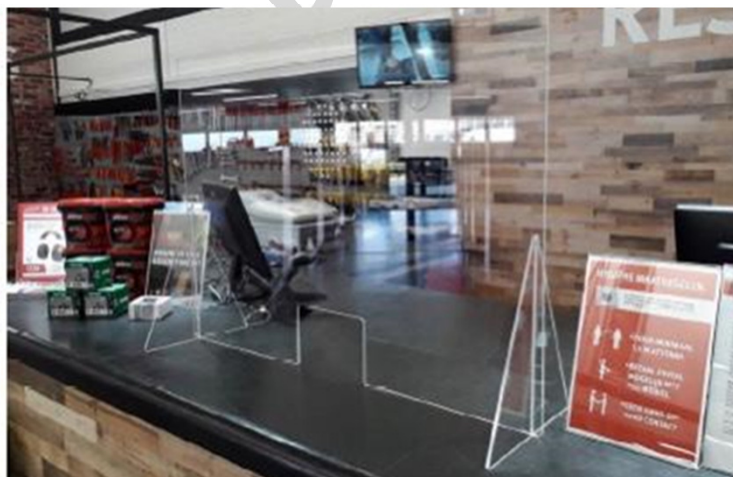
PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

a) Distancias de seguridad en la línea

OPCIÓN 2: CON MAMPARAS

- La distancia de seguridad se suple con la colocación de mamparas de metacrilato verticales.



- Tal y como se establece en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, se deben anteponer las medidas y protecciones colectivas frente a las individuales.
- En este caso, hemos de considerar la distancia de seguridad (en la línea de cara a comensales), así como otras medidas de protección generales tales como metacrilatos antes de priorizar el uso de pantalla facial.

Protocolos asociados

- Medidas de prevención de transmisión COVID an Scolarest (PR-13)

Coronavirus (COVID-19)

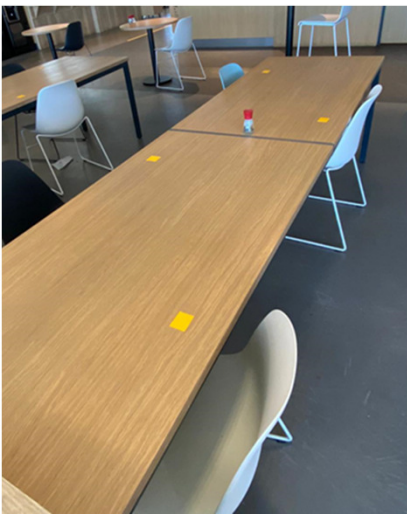
PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

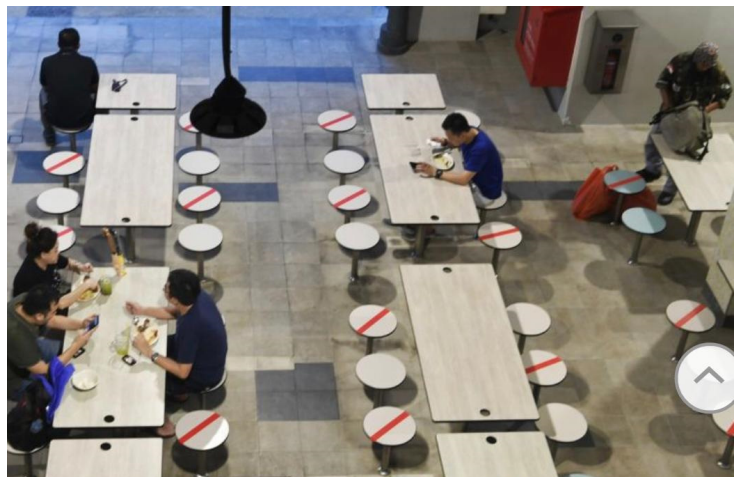
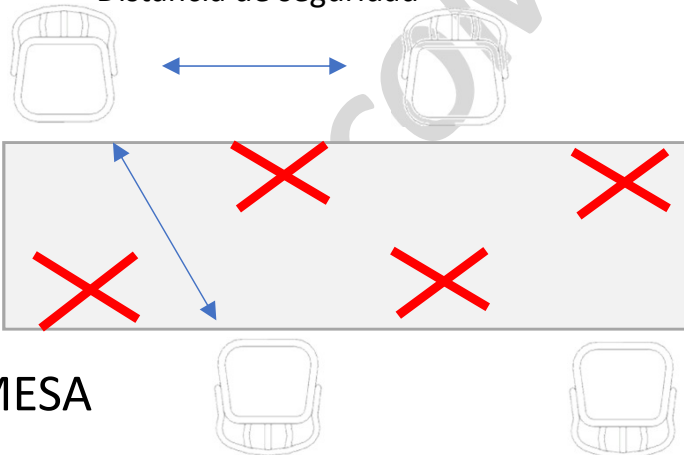
b) Distancias de seguridad en el COMEDOR

Algunas ideas para la reorganización de las mesas, y la colocación de las protecciones. Todas estas son medidas encaminadas a la protección de los comensales.

Además se reforzará con formación, siempre de manera consensuada con el centro, sobre las medidas organizativas que vayan a ser implementadas (personal de cocina, y si se solicita al personal docente).



Distancia de seguridad



Protocolos asociados [Medidas de prevención de transmisión COVID an Scolarest \(PR-13\)](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

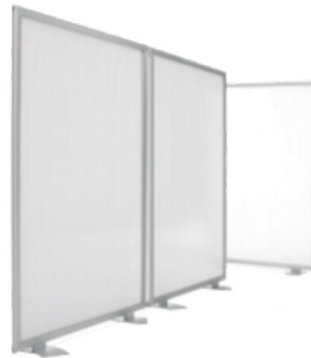
c) Proyectos a medida para el comedor

Las medidas de protección de los comensales, tanto en la línea, como en el comedor (reorganización de las mesas, colocación de las protecciones, etc.) serán consensuadas con la Dirección del centro.

Nuestro departamento Técnico elabora proyectos a medida, y puede proponerle aquella solución que sea mas factible en su establecimiento.



- Colocación de pantallas para línea
- Suministro de pantallas portátiles
- Suministro de biombos
- Instalación de sistemas de apertura no manual para puertas
- Colocación de postes
- Colocación de lavamanos con accionamiento no manual
- Etc.



Nuestro departamento de calidad, junto con márketing han elaborado una serie de cartelerías formativas e informativas para recordar y definir las medidas de seguridad, las normas de higiene, etc.

Protocolos asociados:

[Manual técnico: elementos de protección, adecuación de espacios a COVID-19,](#)
[Guía de cartelería COVID para clientes](#)

PREVENCIÓN COVID: NUEVO MODELO DE SERVICIO

3.- MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EMPLEADOS Y PERSONAL DEL COMEDOR

Las medidas de prevención que afecten los empleados de Compass Group y personal del centro que participe en tareas de comedor, deben ser establecidas por el servicio de prevención propio mancomunado de la compañía y con la Dirección del centro en el caso de que existan trabajadores del colegio que realicen tareas en el comedor (monitores, profesores, etc.).

Hemos evaluado el riesgo específico frente a COVID-19 y definido protocolos en los que hemos establecido medidas preventivas. Hemos analizado el riesgo, y supervisado cuales son las condiciones de seguridad (uso de EPIs, labores de limpieza, etc.).

A continuación, se citan algunas de las medidas “generales” que hemos implementamos entre nuestros trabajadores y que recomendamos se pongan en marcha en los trabajadores que presten servicio en el comedor:

• **Desinfección de manos:**

Las autoridades sanitarias recomiendan el lavado concienzudo de manos como primera medida de prevención frente a transmisión del Covid y toxiinfecciones alimentarias, por ello:

- Es obligatorio para todo el personal de Compass Group, el lavado de manos frecuente y según instrucción marcada.
- En aquellas zonas donde no haya lavamanos (línea) los empleados de Compass deberán utilizar gel hidroalcohólico.
- Uso de guantes desechables: Las autoridades sanitarias priorizan el lavado de manos antes que el uso de guantes, en la preparación, elaboración de comida. (Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).
 - Solo están indicados en aquellos casos, que por higiene, se deban manipular alimentos directamente con las manos, y éstos alimentos, no vayan a ser cocinados (tal y como indica el APPCC). Ejemplo: preparación de ensaladas o preparaciones de bocadillos.

• **Mascarillas:** Se dotará de mascarillas a todos los trabajadores de cocina y monitores de comedor. Aun cuando se guarden los 2 metros de distancia, según la OMS, previenen que los trabajadores asintomáticos puedan propagar la enfermedad.

- El uso de mascarillas, debería ser generalizado para cualquier persona que vaya a participar en el servicio de comedor, dado que puede ser transmitido de persona a persona de forma directa o indirecta. Esta valoración deberá ser realizada por el Servicio de Prevención del cliente.

• **Pantalla de protección facial:**

- Tal y como se establece en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, se deben anteponer las medidas y protecciones colectivas frente a las individuales.
- En este caso, hemos de considerar la distancia de seguridad (en la línea de cara a comensales), así como otras medidas de protección generales tales como metacrilatos antes de priorizar el uso de pantallas faciales/gafas.

▪ **Uniformes**, se deben cambiar y lavar diariamente. El empleo de uniformes desechables, está especialmente indicado para zonas con exposición clara de riesgo ante pacientes positivos.

- Delantales serán de uso diario y en su defecto se podrán usar desechables.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS DE COMPASS GROUP

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



COMPASS GROUP

CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS DE COMPASS GROUP

- 1.- Servicio de vigilancia de la salud. 7 días /24 h**
- 2.- Protección del personal sensible**
- 3.- Antes de salir de casa**
- 4.- Medidas de prevención en los desplazamientos**
- 5.- Protocolos de trabajo y equipos de protección**

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS COMPASS GROUP

1.- SERVICIO DE VIGILANCIA DE LA SALUD. Móvil 7/24

Todos los empleados de Compass Group tienen a su disposición un móvil atendido por el servicio de vigilancia de la salud que está operativo 24 horas, los 7 días de la semana.

- ✓ Asistencia telefónica si el empleado lo necesita.
- ✓ Llamada inmediata ante cualquier sintomatología detectada por el empleado, antes de salir de casa o a lo largo de la jornada laboral.
- ✓ Cuarentena preventiva ante cualquier sintomatología, previa a la confirmación por sanidad.
- ✓ Cuarentena preventiva de empleados con contacto estrecho.
- ✓ Actuación en el centro tras posible positivo en empleado de cocina.

Protocolos asociados:

- [Protocolo de actuación para empleados \(PR-01\).](#)
- [Protocolo de actuación en centros con positivos \(PR-03\).](#)

2.- PROTECCIÓN DEL PERSONAL SENSIBLE

En nuestra compañía **cuidamos del personal sensible con una visión general**, en lo concerniente a nuestro propio personal, así como entendiendo la criticidad de nuestro servicio para centros con colectivos vulnerables (residencias, hospitales, hoteles medicalizados, etc.). Consiguientemente, hemos desplegado dos tipos de actuaciones:

- 1) Tenemos un protocolo para trabajadores sensibles (PR-23) basado en el Procedimiento de Actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus (SARS – CoV-2), editado por el Ministerio de Sanidad, donde se relacionan las patologías susceptibles de considerar al paciente personal especialmente sensible y las actuaciones a realizar para conseguir la protección de la salud de todos los colectivos vulnerables.
- 2) Tenemos planes de continuidad de negocio para todos nuestros centros.

Protocolos asociados:

- [Protocolo de comunicación y medidas preventivas para personal sensible \(PR-23\)](#)

3.- ANTES DE SALIR DE CASA

- ✓ Fomentaremos que los trabajadores se tomen la temperatura antes de salir de casa.
- ✓ Si el trabajador tuviera cualquier sintomatología, no te encuentras bien o tiene fiebre deberá **llamar inmediatamente al móvil del servicio médico que tenemos a disposición de los empleados, y que presta un servicio de 24 H, 7 días a la semana.**
- ✓ **El empleado con fiebre o sintomatología** no podrá salir de casa, ni acudir a su lugar de trabajo, mientras no tenga el apto del servicio médico.

Protocolos asociados:

- [Medidas de prevención de transmisión COVID an Scolarest \(PR-13\).](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020

CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS COMPASS GROUP

4.- MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LOS DESPLAZAMIENTOS: Trabajo - casa y viceversa

- ✓ Fomentamos, damos formación y distribuimos entre nuestros empleados, medidas preventivas para evitar la propagación o contagio de la enfermedad COVID fuera del mero ámbito laboral, como son, buenas practicas durante los trayectos (transporte público y privado) y en el hogar, en los quehaceres fundamentales (ir a la compra, regresar a casa, etc.).
- ✓ En lo relativo a medios de transporte consideramos las siguientes casuísticas: A) Autobuses; B) Metros y trenes de cercanía; C) Uso del vehículo.

Protocolos asociados:

[- Prevención en el desplazamiento a centros de trabajo y domicilio particular \(PR-25\).](#)

5.- PROTOCOLOS DE TRABAJO Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN

La seguridad y la salud de nuestros empleados, clientes y consumidores es nuestra principal prioridad. Con tal motivo, se han definido e implantado protocolos de actuación, que se revisan constantemente y se contrastan con aquellos elaborados por nuestros clientes para asegurar los siguientes puntos:

- 1) una coherencia y uniformidad en el criterio técnico,
- 2) una rápida respuesta coordinada;
- 3) una adecuada protección en función del nivel de exposición al riesgo determinado por diversos factores:
 - 1) tipo de servicio de restauración,
 - 2) contexto dado por la actividad e instalación de cada cliente y
 - 3) casuística de cada persona.

Además, cada uno de estos protocolos son elaborados y revisados de forma conjunta por:

- Técnicos especializados y capacitados (el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales),
- el Departamento de Vigilancia de la Salud y
- el Departamento de Seguridad Alimentaria,

Todos ellos agrupados bajo un único mando de un miembro del Comité de Dirección de la compañía (Dirección HSEQ), asegurando así una visión global que garantice ese adecuado nivel de protección.

En dichos protocolos se determinan las medidas preventivas que se deben adoptar conjugando las medidas colectivas y organizativas (distancia de seguridad, medidas colectivas como por ejemplo usar desechables, medidas organizativas, cambios en el servicio, etc.) con el uso de equipos de protección individual.

EJEMPLOS

Coronavirus (COVID-19)
PROTOSCOLOS DE ACTUACIÓN DEFINIDOS Y USO DE EPIs

Nivel de riesgo	Actividad	Protocolo aplicable	Respiración	Manos	EPIs	Ojos	Cuerpo
Exposición de bajo riesgo	Servicio comedor necesidades especiales Trabajadores Línea Limpieza Trabajadores de Limpieza	COVID-19 PR-22					
Exposición de Riesgo	Limpieza, desinfección y gestión de carcos	COVID-19 IT-08					
Exposición de Riesgo	Suipunto no contemplado inicialmente para los Trabajadores de Euret.	Póngase en contacto con Vigilancia de la Salud si hubiera estado en contacto con infectado.					

LEYENDA TIPO DE EPIs

- Guantes de limpieza
- Guantes de Nitrilo Solvex
- Guantes de Neopreno Luna
- Guantes desechables
- Mascarilla desechable de tipo quirúrgico
- Mascarilla desechable tipo FFP2
- Guantes Astroflex de Marigold
- Guantes de Nitrilo Solvex
- Guantes de Neopreno Luna
- Gafas de protección
- Mandil de PVC
- Bata desechable

Si se carece de guantes de limpieza se hará uso de doble guante desechable de nitrilo



Protocolos asociados:

- [Guía de nivel de riesgo acorde a la actividad \(IT-19\)](#)
- [Protocolos de actuación definidos y uso de EPIs \(IT-10\)](#)
- [Colocación y retirada de EPIs \(IT-07\)](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROCESO PRODUCTIVO EN NUESTRAS COCINAS Adaptación al COVID

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROCESO PRODUCTIVO EN NUESTRAS COCINAS Adaptación al COVID

- 1. Proceso productivo en la cocina**
- 2. Distribución in situ**
- 3. Transporte y distribución desde nuestras cocinas centrales a los centros transportados que carecen de cocina**
 1. Servicio en transporte LÍNEA CALIENTE: con persona y sin personal
 2. Servicio en transporte LÍNEA FRÍA: con personal y sin personal
- 4. Proceso de limpieza y desinfección**
- 5. Normas para el acceso de visitas, mantenimiento, laboratorio, etc.**
- 6. Formación**
- 7. Nuestros protocolos**

PROTOCOS COVID EN LA COCINA

1.-PROCESO PRODUCTIVO EN LA COCINA (In situ o Cocina central)

Se describen a continuación, de forma resumida, algunas de las medidas que además del APPCC, hemos puesto en marcha para reforzar los controles y la higiene, y prevenir la propagación de la COVID durante los procesos de elaboración y distribución de los alimentos que suministramos.

Todos los protocolos han sido elaborados por el dpto. de calidad, seguridad, salud y medio ambiente, basándose en el análisis de los riesgos, y a lo largo de todo el proceso que implica la producción de alimentos. Desde la recepción de mercancías, hasta el servicio.

1.1.-Incorporación y protocolos de seguridad a cumplir por nuestros trabajadores

Un aspecto importante y preliminar de los procesos de elaboración de los alimentos, es garantizar que el personal que trabaja en nuestros centros, lo hace con garantías, para ello, hemos puesto en marcha (además de lo ya indicado en el punto “Medidas de protección para empleados y personal del comedor”), las siguientes medidas:

- FORMACIÓN:
 - Cursos de formación, presencial y online para toda la plantilla.
 - Distribución de cartelería formativa e informativa visual
 - Difusión y actualización de protocolos e instrucciones continuada, a través de la formación continuada y mediante nuestra plataforma de difusión de la compañía como:
 - El App MyEurest.
 - El e-mail “información general”.
- Reestructuración organizativa de la producción, e implementación de controles en los accesos:
 - Revisión de los horarios de entrada y salida de nuestros trabajadores.
 - Instalación de alfombras desinfectantes en los accesos a las instalaciones.
 - Eliminación del uso de huella para fichar, sustitución por sistema de registro individualizado.
 - Revisión de los horarios y de las tareas a realizar en la cocina para minimizar el trabajo simultáneo.
- Reestructuración de los espacios y tiempos para el descanso
 - Uso de los vestuarios de manera organizada y secuenciada
 - Protocolos y medidas de distanciamiento durante el horario del comedor.
- Evaluación de la salud, antes de acudir al lugar de trabajo.
 - Complimentación de cuestionarios de salud diarios antes de acceder a las instalaciones
 - Control de Temperatura en domicilio antes de ir al trabajo o en el propio centro.
- Higiene del trabajador
 - Lavado de uniforme diario.
 - Registro de lavado de manos horaria y verificación del cumplimiento.
 - Control de stock diario y uso obligatorio mascarilla quirúrgica para todo el personal salvo que realice tareas en una estancia en solitario.

PROTOSCOLOS COVID EN LA COCINA

1.2.- Recepción de materias primas

Los controles aquí incluidos, están orientados a asegurar que los suministros no lleven consigo peligros significativos, así como a garantizar el origen y la seguridad sanitaria de las materias primas, ingredientes y productos en contacto con los alimentos, entre los cuales citamos los siguientes:

- Suministro de materias primas únicamente por proveedores previamente homologados, a los que se les ha exigido no solamente criterios de higiene para su homologación, si no también, se les ha comunicado requisitos COVID.
- Control de calidad diaria, en todas las entradas de mercancías, incluyendo parámetros como la temperatura, la trazabilidad, el etiquetado, el aspecto, etc. del producto.
- Implementación de medidas adicionales para minimizar el riesgo de la COVID:
 - Comunicación de las normas que deben cumplir los transportistas en el momento de la entrega de las materias primas.
 - Si es posible, se evitará el acceso de transportistas a las instalaciones, en caso contrario, se establece un protocolo que garantice: la distancia social, el empleo de mascarilla, el lavado de manos, desinfección de las suelas antes de acceder a la instalación.
 - Colocación de mercancía en un “área específica”, antes de su inspección.
 - Gestión de albaranes de forma telemática o bien, gestión mediante protocolo de “cuarentena”.
 - Etc.
 - Tratamiento de las materias primas recibidas:
 - Deposito de las mercancías en un área específica hasta su tratamiento.
 - Retirada de cartones y protecciones inmediata, o bien, desinfección de envases antes de su entrada en los almacenes y cámaras.
 - Almacenamiento separado, a modo de “cuarentena”, para aquellos casos en los que los alimentos tengan envases que no se puedan desinfectar o, que carezcan de protecciones que se puedan eliminar.
 - Colocación de cartelera informativa específica
 - Normas que deben cumplir los transportistas
 - Protocolo de gestión de las materias primas

1.3.- Almacenamiento

- Revisión del estado de almacenamiento de productos alimenticios y material utilizado para el envasado.
- Control en continuo y remoto de las temperaturas de las cámaras, informando 24h a los responsables del control del estado de las cámaras.
- Además, se han implementado medidas adicionales como:
 - Incremento de la vigilancia y revisión del estado de almacenamiento de las mercancías, atendiendo a criterios de integridad de los envases y otros parámetros COVID críticos.
 - Control de caducidades y productos abiertos diario. Critico en estado de crisis por el alto volumen de stock acumulado por el cierre de centros.
 - Limpieza y desinfección mayor del área de almacenamiento, cámaras y congeladores, especialmente en zonas criticas como pomos, tiradores, interruptores, estanterías.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROTOSCOLOS COVID EN LA COCINA

1.4.- Producción

La producción se lleva a cabo aplicando las buenas prácticas de elaboración y respetando los Puntos Críticos de Control, que previamente se han establecido en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. **Entre los diferentes procedimientos definidos en nuestro APPCC desarrollados para la producción podemos enumerar:**

- Normas y controles empleo de agua para la producción
- Normas de descongelación de materias primas.
- Protocolo de desinfección de vegetales.
- Medidas de mitigación de presencia de acrilamida
- Procedimiento de prevención de las contaminaciones cruzadas.
- Normas de elaboración y ensamblado de platos fríos y calientes.
- Normas de tratamiento térmico. PCC = $T^{\circ} > 75^{\circ} \text{C}$
- Normas de enfriamiento para platos fríos. PCC = T° bajar de 65°C a 4°C en 2 horas.
- Normas de elaboración de fritos y el control de la calidad del aceite y los compuestos polares
- Normas de elaboración de platos calientes y platos fríos
- Normas para el control y gestión de la TRAZABILIDAD
- Normas para el control y gestión de ALERGENOS
- Buenas prácticas y control de cuerpos extraños
- Mantenimiento de la cadena de frío/calor para los platos terminados.
- Normas de distribución de platos: PCC = platos fríos $T^{\circ} < 4^{\circ} \text{C}$
- Buenas prácticas de manipulación, en la elaboración, envasado, distribución.
- Normas durante el etiquetado
- Buenas practicas durante el enfriamiento y durante el almacenamiento de la línea fría.
- Protocolos gestión de incidencias durante la producción
- Procedimientos prohibidos
- Normas para la recogida de muestras testigo.

Además, y en aspectos concreto de minimización de riesgo de COVID, se han implementado medidas adicionales como:

- Establecimiento de normas de distanciamiento entre el personal durante la producción.
- Instauración de grupos de trabajo por turno de modo que no se crucen los grupos y en caso de positivos, la cuarentena no afecte a mas de un grupo, asegurando así la producción.
- Incremento de la frecuencia del lavado de manos e instauración de un registro específico de lavado de manos.
- Aumento de frecuencia de limpieza de zonas de riesgo
- Implantación de un check list específico COVID
- Refuerzo de formación a través de cartelería y formación ad hoc.
- Revisión de nuestros procesos productivos.

PROTOSCOLOS COVID EN LA COCINA

2.-PROCESO de DISTRIBUCIÓN (centros in situ)

Descrito en el punto “PREVENCIÓN COVID – nuevo modelo de servicio”.

3.-PROCESO de DISTRIBUCIÓN – TRANSPORTE (centros Transportados)

Durante el transporte, se debe ser consciente de que se puede actuar como transmisor del coronavirus, o de cualquier otra enfermedad infecciones. Por ello hemos implementado las siguientes medidas de higiene:

3.1.- Medidas higiénicas básicas en la ruta

- Refuerzo formativo de nuestros transportistas, en particular sobre:
 - La frecuencia y como deben lavarse las manos, que es fundamental para evitar el contagio.
 - Desinfección de manos con gel hidroalcohólico.
 - Protocolo de limpieza y desinfección del vehículo
 - Normas sobre como deben actuar en caso de tos, estornudo, etc.
 - Normas de distribución de alimentos, protocolos COVID
- Dotación de gel hidroalcohólico, guantes y papel a todos nuestros transportistas. Dado que es posible que no puedan acceder a un lavamanos con la frecuencia requerida.
- Dotación de un kit para la desinfección de las áreas de más manipulación (manilla, volante, palanca)
- Se evita el **contacto personal y se promueve la distancia social en la entrega.**

3.2.-Protocolo de transporte, según tipo de servicio

LINEA FRÍA:

- TODO el material será desechable (barquetas en multi y/o mono porción según el caso) y nada retornará a la cocina central.
- Para la organización y entrega de las barquetas utilizaremos:
 - Bolsas camisetas o cajas de cartón (no retornable)
 - Si por logística, las cestas para organizar las barquetas deban ser retornables (por ejemplo, cuando el numero de raciones sea elevado), implementaremos el protocolo de doble higienización para la limpieza y desinfección de las cestas y el protocolo “recogida de cestas y contenedores”.

LINEA CALIENTE – vehículo ISOTERMO Y contenedores ISOTERMOS

- Siempre que sea posible, emplearemos barquetas desechables.
- Si por volumen, o logística tuviéramos que emplear recipientes de acero inoxidable, implementaríamos el protocolo de “doble higienización” y el de Recogida de cestas y contenedores”.

PROTOSCOLOS COVID EN LA COCINA

3.-PROCESO de DISTRIBUCIÓN – TRANSPORTE (centros Transportados)

3.3.- Entrega de la mercancía

El protocolo que seguiremos, para evitar al máximo el contacto con el cliente será el siguiente:

- 1) Se avisará a la persona responsable de la recepción que se va a entregar la mercancía, unos minutos antes para que esté preparada.
- 2) Se utilizará para la entrega y recogida los guantes protectores.
- 3) Si la mercancía no va en cajas de cartón, se transvasarán las barquetas (línea fría) a una de las cajas de cartón que se lleve en el camión, evitando dejar el contenedor en el centro.
- 4) Se depositarán los alimentos (barquetas) en el lugar que previamente habremos habilitado y acordado con el cliente, lo más próximo a la puerta de la cocina: carro, mesa o similar.
- 5) Evitaremos el contacto y empleo de albaranes en soporte papel. Siempre que lo permitan las circunstancias, será en formato electrónico.
- 6) Tras la entrega, el repartidor se retirará los guantes de un solo uso, y se desinfectará las manos con gel hidroalcohólico antes de entrar en la cabina de conducción.

3.4.- Recogida de cestas y contenedores - cuando existe material retornable

- 1) Al llegar a la cocina central, el transportista:
 - 1) Coloca la bandejas de cartón utilizadas en el trasvase de comida en una bolsa de basura para su posterior destrucción.
 - 2) Deposita los contenedores o cestas en el lugar del office designado, informando al personal de limpieza de su entrega, para que proceda lo antes posible a la doble higienización. Hemos designado áreas para la recepción de menaje sin desinfectar y menaje higienizado.
- 2) El personal de limpieza, implementará para el tratamiento de material, el protocolo COVID-19 – LIMPIEZA CESTAS Y CONTENEDORES. El cual establece que debe realizarse una **doble desinfección (primero química, con detergentes desinfectantes viricidas y una segunda en el lavavajillas, mediante calor, lográndose alcanzar temperaturas por encima de 82°C).**

3.5.- Limpieza de los vehículos

- 1) Al finalizar el reparto diario, todos los vehículos son higienizados según protocolo definido, utilizando para ellos productos desinfectantes clasificados como viricidas según UNE-EN 14476
- 2) Se realiza registro de la limpieza realizada

PROCOLOS COVID EN LA COCINA

4.-PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cocina, línea, comedor. Ventilación y registro

Aunque no existen todavía estudios concluyentes, sobre cual es la supervivencia del COVID en las superficies, los estudios realizados en los laboratorios indican que la COVID puede sobrevivir desde unas horas hasta varios días. Por este motivo, hemos reforzado los sistemas de limpieza y desinfección, que ya disponíamos en la cocina, teniendo en consideración, las siguientes premisas:

- Ventilación de la cocina y comedores varias veces al día. En especial zonas cerradas y con menor ventilación de aire (comedores, etc.)
- Identificación y listado de cuales son las zonas de mas riesgo.
- Incremento de la frecuencia de limpieza de las zonas de mas riesgo.
- Empleo de productos validados como viricidas según norma UNE-EN 14476 (detergentes desinfectantes y lejías)
- Registro y comprobación del correcto funcionamiento del lavavajillas con temperaturas de aclarado por encima de 82°C.
- Implementación de protocolos extraordinarios de doble higienización, en utensilios y recipientes considerados como de mas riesgo (cubiertos, vasos, etc.)
- Realización de registros de limpieza ordinarios y extraordinarios, así como del control de temperaturas del lavavajillas.
- Refuerzo de formación de los trabajadores, haciendo hincapié en especial en el uso correcto de los productos, respeto de los tiempos de contacto y dosis de cada producto, protocolos en caso de que se detecten incidencias, etc.

Además, en el protocolo se contempla:

- Disponer de stock suficiente de productos químicos, utensilios, EPIS, etc. necesarios para llevar a cabo el plan de limpieza y desinfección estándar y el es específico de cada zona COVID.
- Supervisar que se llevan a cabo los protocolos COVID correctamente.
- Realización de análisis de superficies

Protocolos asociados

- [IT-01 Limpieza y desinfección de cocinas](#)
- [Doble higienización](#)
- [APPCC – actuación en caso de incidencias](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROCOLOS COVID EN LA COCINA

5.-VISITAS – MANTENIMIENTO – LABORATORIO – DDD – etc.

Hemos reducido el numero de visitas externas, con el objetivo de evitar en la medida de lo posible, el acceso de personal ajeno a la instalación.

En aquellos casos en los que no sea posible limitar el acceso (mantenimiento, laboratorio, etc.), se ha implementado un protocolo para prevenir la posible contaminación: revisamos la salud de la visita, le facilitamos equipos de protección, informamos de las normas de acceso (mantenimiento de las distancias de seguridad, lavado de manos, etc.).

- En la cocina central, todas las visitas usaran material desechable, incluida aquellas en las que traigan consigo su propia bata como el laboratorio. En este caso solo accederá para tomar superficies y sin contacto con otros trabajadores salvo la persona de empresa que acompaña manteniendo distancia y con mascarilla. Las muestras de comida se le proporcionarán sin acceder a cocina.
- Se le solicitará cumplimentar el cuestionario de salud específico covid19 antes de acceder.
- Se les informará sobre las normas COVID específicas de aplicación a su actividad durante su estancia en la instalación.

Protocolos asociados

- [Medidas de prevención centros scolarest COVID \(COVID-19 PR-13\)](#)
- [Normas visitas y proveedores - CARTEL](#)

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROTOCOLOS COVID EN LA COCINA

6.-FORMACIÓN:

- Todos los días se comparte con todo el equipo un “Momento de Seguridad” para recordar los protocolos y buenas prácticas de prevención frente a Covid.
- Hemos reforzado el mensaje y la importancia de dar formación en todos los protocolos nuevos COVID que han ido desarrollándose.
- El unit manager debe promover la formación e información que de forma continua se manda a través de e-mails y vía app.
- Todos los nuevos protocolos COVID que se vayan lanzando, deben explicarse a todos los trabajadores, para que sean totalmente entendidos.
- Todas las formaciones debe REGISTRARSE, en especial TODAS LAS NUEVAS que están siendo desarrolladas para evitar la expansión del COVID.
- EN CASO DE DUDAS, se contactará con el Técnico de Seguridad Alimentaria o PRL de zona.
- El unit manager supervisará que se cumplen todos los protocolos, de no ser así, debe contactar con su superior jerárquico.

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROTOCOLOS COVID EN LA COCINA

7.-NUESTROS PROTOCOLOS:

Todos los protocolos son definidos por nuestro dpto. de calidad, seguridad, salud y medio ambiente (al que pertenecen técnicos de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales).

En su elaboración, además de la legislación vigente, se han tenido en cuenta las guías y protocolos nacionales e internacionales (ver "REFERENCIAS").

Debido a las continuas novedades e informaciones acerca de la enfermedad del COVID, la desescalada, etc., los protocolos se han definido para que puedan ser actualizados según necesidad (por eso se incluye la fecha y la versión).

En la elaboración de los protocolos, carteles y guías, hemos tenido en cuenta que sea un material sencillo, visible y fácilmente comprensible por nuestros empleados y consumidores.

A continuación mostramos algunos ejemplos:



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

- 1 Mojar manos y antebrazos con agua caliente
- 2 Aplicar jabón bactericida
- 3 Cepillar las uñas
- 4 Frotar de manera concienzuda
- 5 Frotar los antebrazos
- 6 Aclarar con abundante agua caliente
- 7 Secar con papel de un solo uso y desecharlo

Frotar las manos entre sí
Palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frotar las palmas de las manos con los dedos entrelazados
Frotar el dorso de los dedos de una mano con la mano opuesta.
Frotar con movimiento rotación el pulgar atrápidolo con la palma de la mano
Frotar punta de los dedos de cada mano contra la palma de la mano contraria.

IMPORTANTE: Si el lavabo tiene sistema de accionamiento manual, cierra el grifo con el papel y después tíralo a la papelera

COVID - 19

TOSE O ESTORNUDA EN UN PAÑUELO Y DESÉCHALO. SI NO TIENES, HAZLO SOBRE LA FLEXURA DEL CODO.

LAVA TUS MANOS SIGUIENDO RIGOROSAMENTE EL PROCEDIMIENTO Y LA FRECUENCIA MARCADOS.

EVITA TOCAR TUS OJOS, NARIZ O BOCA CON LAS MANOS.

MANTEN UNA DISTANCIA DE SEGURIDAD DE 2 METROS.

Comunicación de casos positivos y consultas:
correo electrónico maria.alonso@compass-group.es
Urgencias relacionadas con COVID19 en el teléfono 630 415 325

UTILIZA ESTOS SERVICIOS CON RESPONSABILIDAD

Cartel lavado de manos

Cartel higiene

LAVADO DE MANOS CON GEL HIDROALCOHOLICO

Este procedimiento debe durar al menos 30 segundos

- 1 Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies
- 2 Frotase las palmas de las manos entre sí
- 3 Palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa
- 4 Frotar las palmas de las manos con los dedos entrelazados
- 5 Frotar el dorso de los dedos de una mano con la mano opuesta
- 6 Frotar con movimiento rotación el pulgar atrápidolo con la palma de la mano
- 7 Frotar punta de los dedos de cada mano contra la palma de la mano contraria
- 8 Una vez secas, sus manos son seguras

GRACIAS POR TU COLABORACIÓN

Cartel desinfección de manos con gel

Coronavirus (COVID-19)

PR-31 Manual Servicios post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 30 de mayo 2020



PROTOCOLOS COVID EN LA COCINA

Area de exposición de información

Coronavirus (COVID-19)
PR-Covid19 IT-01 Versión 3. Fecha: 13 marzo 2020

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - Cocinas

3.-Productos y sistema de dosificación – COCINAS - DIVERSEY
Estos productos se suministran puros, antes de utilizarlos deben ser diluidos con agua

PRODUCTO	DOSIFICADOR	BIENVEN	CONTACTO	BOTELLINES
Suba bac D10 1,5 litros				Botellines para preparar la dilución
Suma bac conc D10				Tiempo de contacto 5 minutos
Suma bac D10 5 Litros				Cubo

4.-Preparación de diluciones - DIVERSEY

1. Llenar de agua el botellín hasta la línea de llenado
2. Dosificar el producto sobre el bote

COMPASS GROUP - Dpto. de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente Página 2 de 12

Coronavirus (COVID-19)
PR-Covid19 IT-07 Versión 1. Fecha: 13 mayo 2020

Colocación y retirada de EPIs. Limpieza y conservación

2.-Colocación y retirada de Equipos de Protección Personal (EPI)

Cómo PONERSE los EPI's (cuando todos son necesarios)

- Paso 1**
- Identifica los riesgos y reúne los Epi's necesarios
- Organiza dónde ponerte y quitarte los Epi's
- Paso 2**
- Ponte la bata
- Paso 3a**
- Ponte la mascarilla y la pantalla facial
- Paso 3b**
- Ponte la mascarilla y las gafas
- Paso 4**
- Ponte los guantes
- Si llevas doble par de guantes, pónelos también

Información obtenida a través de PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2, 30 de abril de 2020, del Ministerio de Sanidad que dirige el enlace de la OMS <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Este documento es un protocolo de uso interno propiedad de Compass Group, estando prohibida su copia, reproducción, distribución, entrega o reparto ya sea de manera onerosa o gratuita sin el previo consentimiento por parte de Compass Group.
COMPASS GROUP - Dpto. Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente. Página 2 de 6

Coronavirus (COVID-19)
PR-Covid19 IT-07 Versión 1. Fecha: 13 mayo 2020

Colocación y retirada de EPIs. Limpieza y conservación

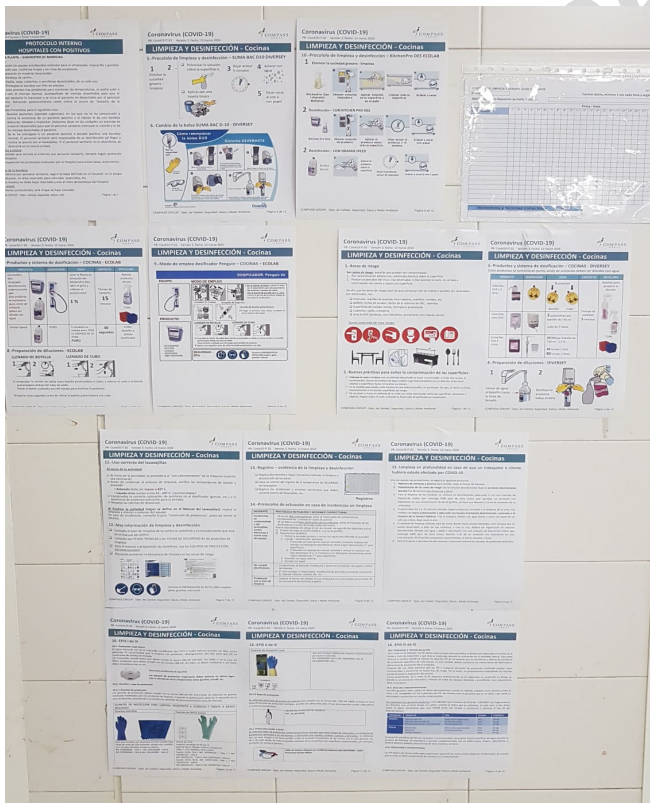
3.-Limpieza, desinfección y conservación de EPIs reutilizables

Pantalla facial y gafas de protección **Importante:**
Seguir las instrucciones del fabricante
Solamente se podrán lavar y desinfectar los equipos de protección que sean reutilizables y así se indique en las etiquetas o fichas Técnicas o de Datos de Seguridad (FT/FDS)

1. Lávate las manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica
2. Introduce la pantalla y/o gafas íntegramente en una solución desinfectante
3. Deja actuar el producto durante unos 5 a 15 minutos (según tiempo de actuación del desinfectante)
3. Acíralas con abundante agua
4. Deja secar al aire o bien, emplea papel de un solo uso
5. Limpia la pantalla y/o gafas con una gasa o paño impregnado en solución hidroalcohólica
6. Deja secar al aire o bien, emplea papel de un solo uso
7. Guárdalos protegidos en una bolsa cerrada o caja limpia evitando que entren en contacto con el polvo

EPIs empleados en la desinfección y seguridad:
 * No es necesario el uso de Epi's adicionales siempre que sumerjas completamente la pantalla facial y/o gafas en una solución desinfectante
 * Si no se hubiera de esta manera, deberán utilizarse mascarilla quirúrgica y pantalla facial
 * Sigue las pautas indicadas en las FT y FDS de los productos que se empleen (IT-01 y 02)

Este documento es un protocolo de uso interno propiedad de Compass Group, estando prohibida su copia, reproducción, distribución, entrega o reparto ya sea de manera onerosa o gratuita sin el previo consentimiento por parte de Compass Group.
COMPASS GROUP - Dpto. Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente. Página 4 de 6



Coronavirus (COVID-19)
PR-Covid19 IT-10 Versión 3. Fecha: 21 mayo 2020

PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DEFINIDOS Y USO DE EPI

Niveles de riesgo	Actividad	Protocolo aplicable	EPIs			
			Respiración	Manos	Ojos	Cuerpo
Baja probabilidad de exposición	Limpieza en cocinas	COVID-19 IT-01				
	Limpieza de oficinas	COVID-19 IT-02				
	Medidas de Prevención / transmisión COVID	COVID-19 PR-13 an B&L an HC an Senior				
	Visitas a centros de trabajo - Reuniones con clientes - Prevención transmisión	COVID-19 PR-12				
Exposición de bajo riesgo	Medidas prevención en el transporte	COVID-19 PR-25				
	Hospitales con pacientes positivos (Emplazado)	COVID-19 PR-04				
	Limpieza habitaciones de pacientes o residentes positivos o sospechosos	COVID-19 PR-07 COVID-19 PR-11 (SID Tenریف) COVID-19 PR-28 (HSID Zaragoza)				
	Lavandería ropa de pacientes positivos	COVID-19 IT-05				
	Suministro de alimentos IFEMA social	COVID-19 PR-24				
Suministro de alimentos IFEMA Hospital	COVID-19 PR-27					

COMPASS GROUP - Dpto. Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente. Página 1 de 2

