

PLAN DE TRABAJO POST COVID SCOLAREST

MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

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



Coronavirus (COVID-19)

Manual Servicios Post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 05 mayo 2020



PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

Desde que se declaró la pandemia del COVID 19, la prioridad en Compass Group, ha sido garantizar la seguridad y salud de nuestros empleados, usuario y clientes.

Esta premisa nos ha conducido a adoptar medidas preventivas, que van más allá de las indicaciones pautadas por las autoridades sanitarias, en los cerca de 400 Residencias 90 Hospitales en los que hemos prestado y seguimos prestando el servicio de restauración durante el periodo de alarma.

Estos conocimientos que hemos adquirido, junto con las mejores prácticas que hemos aprendido de otros países donde Compass Group es responsable de millones de comidas, quedan reflejados en nuestros protocolos específicos enfocados a la prevención del Covid y desarrollados por nuestro Departamento de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente.

En Scolarest, perteneciente a Compas Group, estamos preparados para construir, junto con nuestros clientes, el nuevo servicio de comedor escolar basado en nuestros conocimientos y teniendo siempre como referencia las futuras guías que el Ministerio de Sanidad y la Organización Mundial de la Salud.

COMPASS GROUP

PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

HIGIENE: MANOS Y OTROS

La higiene de manos es la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos incluido el coronavirus 2019, debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Colocando carteles con el protocolo que indique metodología y frecuencia del lavado de manos. En el comedor, línea, cocina...
- ✓ Supervisando que los trabajadores de cocina se lavan las manos según método, tiempo y frecuencia requerida.
- ✓ Implementando un registro de lavado de manos.
- ✓ Distribuyendo un cartel sobre las pautas a la hora de toser, estornudar, sonarse la nariz. Y supervisar que los trabajadores las cumplen.
- ✓ Desarrollando material informativo para los alumnos.



Realiza una correcta higienización de manos (40-60seg)



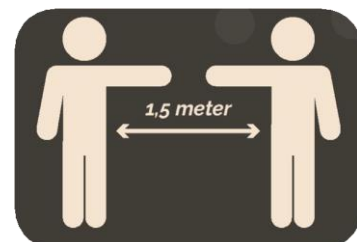
Extrema las medidas de higiene respiratoria al toser

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)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Adaptamos los flujos de la cocina, para que se pueda mantener la distancia social (marcas sobre el suelo, organización de turnos de trabajo o accesos)
- ✓ Colaboramos con los clientes y compartimos con ellos las mejores prácticas para definir los flujos del comedor, los turnos, delimitaciones de espacios para garantizar la distancia social entre los usuarios.
- ✓ Facilitamos la colocación de pantallas separadoras, señalización de mesas y suelo, etc..



Mantén la distancia social



Coronavirus (COVID-19)

Manual Servicios Post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 05 mayo 2020

PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPIS)

Es igual de crítico utilizar los equipos de protección Individual como el usarlos correctamente. Le adjuntamos nuestro protocolo.

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Facilitamos los Equipos de Protección necesarios a todos los empleados.
- ✓ Disponemos de un listado con todos los EPIS necesarios que son necesarios a realizar en cada actividad
- ✓ Llevamos un registro de entrega y acuse de recibo de los EPIS de todos los trabajadores.
- ✓ Vigilamos el buen uso de los equipos de Protección Individual

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

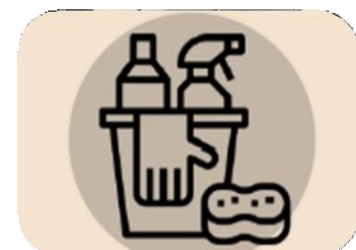
Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, realizando una limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como pomos de puertas, barandillas, pulsadores, etc. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Hacemos un listado de las zonas de mayor riesgo: mandos de equipos, manillas, puntos de luz, superficies de contacto frecuente, carros, etc.
- ✓ Planificamos una mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas de mayor riesgo.
- ✓ Seleccionamos productos efectivos para COVID: listado de virucidas o lejía
- ✓ Calculamos la dosis de los productos químicos y aplicamos las normas de uso de los mismos.
- ✓ Vigilamos diariamente la temperatura de lavado (55-60º C) y aclarado (> 82 º C) del lavavajillas
- ✓ Realizamos registros diarios de limpieza.
- ✓ Implementamos un sistema de desinfección química 1ª y por calor en el lavavajilla 2ª para el menaje.



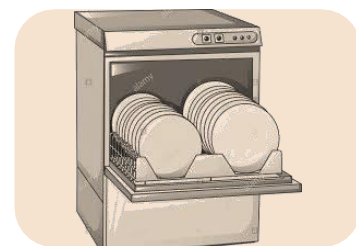
Haz un correcto uso de los equipos de protección individual



Aplica una correcta limpieza y desinfección del material para el servicio y de las instalaciones



Aumenta la limpieza y desinfección de las zonas de riesgo y registra su limpieza



Verifica el correcto funcionamiento del lavavajillas

PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

CUIDANDO DE LOS EMPLEADOS

Todas las medidas de prevención frente a Covid deben ir encaminadas a proteger a los empleados. Con la evidencia científica disponible a fecha 8 de abril de 2020, el Ministerio de Sanidad definió como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Todos nuestros empleados tienen a su disposición una línea telefónica (24 horas/7 días) para ponerse en contacto con nuestro Servicio de Vigilancia de la Salud.
- ✓ Todos los trabajadores deben tomarse la temperatura antes de acudir al centro de trabajo y llamar al Servicio de Vigilancia de la Salud ante cualquier sintomatología.
- ✓ Disponemos de protocolos para trabajadores con síntomas o que hayan tenido contacto estrecho con personas infectadas o con sospecha de estarlo.
- ✓ Evaluamos el riesgo específico frente a COVID-19 y definimos protocolos en los que se establecen medidas preventivas.
- ✓ Hacemos un adecuado control del riesgo, supervisando condiciones de seguridad (uso de EPIs, labores de limpieza...).
- ✓ Consideramos a los trabajadores especialmente sensibles frente a la exposición a COVID-19.

RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

No se sabe con certeza cuánto tiempo sobrevive el virus causante de la COVID-19 en una superficie. Los estudios indican que los coronavirus pueden subsistir en una superficie desde unas pocas horas hasta varios días. (Fuente: Organización Mundial de la Salud) Por ello es crítico la limpieza de las materias primas que se reciben en la cocina.

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Delimitamos una zona para la inspección, retirada de envoltorios de las materias primas.
- ✓ Desinfectamos los envases antes de guardarlos en las cámaras o almacenes.



Protege al empleado: Actúa preventivamente aislando los casos dudosos.



Identifica a los trabajadores sensibles "COVID". Evalúa si se precisa adaptación de sus puestos de trabajo



Gestiona la entrada de materias primas, retirada de embalajes y desinfección de envases

Coronavirus (COVID-19)

Manual Servicios Post Covid Scolarest versión 0. Fecha: 05 mayo 2020

PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

APPCC

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo. (Organización Mundial de la Salud).

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Cumplimos las normas básicas del APPCC: Ejemplo. Tª de cocción > 75º C. Tª mantenimiento caliente > 65º C.
- ✓ Comprobamos a diario el cumplimiento de todos los protocolos de APPCC que incluyen entre otros, el correcto almacenamiento de productos (todos los alimentos protegidos, identificados, dentro de su fecha de consumo), correcta desinfección de vegetales, lavado de manos, limpieza y desinfección, control de plagas, etc.



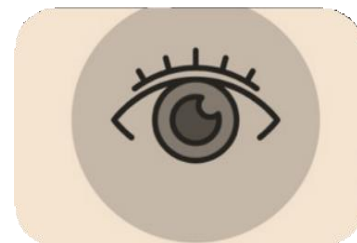
Verifica que se cumple el sistema autocontrol APPCC

FORMACIÓN

La *información* y la *formación* son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Tenemos planes formativos para garantizar que todo el personal cuenta con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que implantamos.
- ✓ Realizamos un registro de formación de todos los protocolos a todos los trabajadores.
- ✓ Utilizamos carteles para fomentar y concienciar sobre las medidas de higiene y prevención.
- ✓ Realizamos comunicaciones y formaciones sobre las novedades en protocolos, guías y normativas.



Cumple con las normas de higiene.



Garantiza la formación de los trabajadores y registra la misma

SUPERVISIÓN

La información y la formación son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. (Fuente: Ministerio de Sanidad de España)

¿Cómo trabaja Scolarest?

- ✓ Realizamos una lista de supervisión a diario, para comprobar que se cumplen todos los protocolos covid.
- ✓ Identificamos al responsable de realizar la supervisión y puesta en marcha de acciones correctoras.

PLAN DE TRABAJO SCOLAREST FRENTE A COVID

Actualmente estamos definiendo un nuevo modelo de comedor escolar, basado en las recomendaciones sanitarias de otros países donde el sector educativo ya está abierto. Este nuevo modelo sufrirá cambios conforme se tenga más información científica sobre el virus y se vayan definiendo nuevos protocolos por las autoridades sanitarias.

Pero queremos compartir con usted algunos puntos del servicio:

- Servicio de comida en comedor y/o aula.
- Lavado de manos antes y después del acceso al comedor y/o aula.
- Cartelería de higiene de manos, buenas practicas, distanciamiento social, etc.
- Adaptación de la línea y comedor a la nuevos requisitos.
- Organización de turnos.
- Adaptación de la oferta gastronómica para minimizar el riesgo de transmisión.
- Limpieza y desinfección de comedor frecuente.
- Ventilación del comedor.



Los niños necesitarán información práctica sobre la distancia social, las medidas de prevención y la higiene de las manos. Esta educación debe adaptarse a la edad de los niños (juegos, etc.).

Scolarest ofrece la posibilidad de transmitir estos conocimientos a través de su nuevo Proyecto Educativo.

Quedamos a su disposición para cualquier duda o consulta. Le iremos informando de las nuevas buenas prácticas que sean de aplicación en los nuevos servicios de comedor de Scolarest .

