

GUÍA DE MEDIDAS PREVENTIVAS A ADOPTAR FRENTE AL SARSCOV-2 EN LA SITUACIÓN DE NUEVA NORMALIDAD EN LOS CENTROS DE TRABAJO DEPENDIENTES DEL GRUPO GASTROSER

Este documento se configura como una Guía de referencia y Formación y su contenido está, en todo caso, supeditado a las recomendaciones y criterios que determinen el Ministerio de Sanidad y/o la Consejería de Sanidad y se adaptará a las instrucciones sanitarias que, en función de la evolución de la pandemia, dictaminen esas mismas autoridades.

Como principio general, la actividad laboral deberá desarrollarse con unas condiciones y en un entorno que garanticen la seguridad y salud de los empleados del grupo Gastroser y la de los niños usuarios del comedor en cada Centro de trabajo.

Las pautas y criterios que se presentan con estas medidas establecen un marco general de actuaciones que deben ser adaptados a la realidad y posibilidades de cada centro y/o lugar de trabajo.

Principios preventivos básicos a aplicar en todo caso.

Es imprescindible continuar reforzando las medidas de higiene personal y distanciamiento social en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello, se insistirá en las siguientes medidas básicas:

- a)** La higiene de manos como medida principal de prevención y control de la infección. Se potenciará el lavado frecuente de manos y la utilización de geles hidroalcohólicos.
- b)** El mantenimiento de un distanciamiento interpersonal de al menos 1,5 metros entre las trabajadoras de los centros y con los comensales del servicio de comedor.

Espacios de trabajo. La adecuación de los espacios de trabajo deberá garantizar una distancia mínima de seguridad de 1,5 metros, si bien, cuando esto no sea factible deberán establecerse limitaciones de uso o normas para su uso seguro:

- La cocina será zona restringida de paso para cualquier persona ajena a dicha actividad. Sólo podrán entrar en ella personal de cocina: cocineras, ayudantes, office y entre ellas deben mantener la distancia de seguridad.
- El personal de cocina y comedor mantendrá las mascarillas puestas hasta el momento de empezar a comer y se las volverán a poner nada más terminar. Deberán sentarse separadas y nunca una en frente de otra, manteniendo la distancia mínima de 1,5 metros frontal y lateralmente. Si es necesario se ocuparán varias mesas para garantizar la distancia interpersonal.
- El personal no podrá coincidir en el mismo espacio al utilizar los aseos o las taquillas (aseos, taquillas o espacio destinado al cambio de ropa)

c) Uso obligatorio de mascarilla durante toda la jornada de trabajo. De manera general, la mascarilla será de tipo higiénico-sanitaria o FFP2.

d) La etiqueta respiratoria: Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura que cuente preferentemente con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos, debiendo evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca y realizar posteriormente un lavado de manos o limpieza con gel hidroalcohólico.

e) Toma de temperatura al llegar al centro de trabajo.

f) Limpieza y desinfección de los lugares y equipos de trabajo. Es importante extremar la limpieza de los lugares de trabajo. La adecuada limpieza y desinfección de los lugares, equipos y útiles de trabajo es una medida preventiva de primer orden, especialmente en aquellas superficies de contacto frecuente o de uso compartido. Se desinfectarán mesas, cubículos y sillas del comedor después de cada uso y si fuera necesario 2 turnos de comida, esta desinfección se hará además entre el cambio de turno.

Se deberán desinfectar los productos de proveedores antes de su almacenamiento en su lugar correspondiente (envases, cartones, plásticos, etc..)

g) Ventilación. Se prestará especial atención a la ventilación. Las ventanas del comedor y cocina permanecerán abiertas siempre que las condiciones climatológicas lo permitan. No obstante, siempre se tendrá que ventilar los espacios al menos durante 15 minutos (antes y después de cada servicio)

h) Señalización. Se colocarán carteles recordatorios de la necesidad del lavado y desinfección de manos, distanciamiento interpersonal y etiqueta respiratoria, para evitar la posible diseminación del agente infeccioso en el centro de trabajo. Esta información estará orientada tanto a los empleados de la empresa como a los usuarios del servicio de comedor

i) Organización del Servicio de Comedor y Desayuno.

- Toma de temperatura al entrar al servicio e higiene de manos con gel hidroalcohólico a los usuarios del servicio
- Distancia entre los usuarios del servicio, así como una distancia mínima de 1,5 metros entre las distintas burbujas escolares. Si es necesario habrá turnos para garantizar la distancia interpersonal entre los usuarios
- Cada educadora tendrá asignado siempre el mismo grupo de comensales atendiendo a la ratio de la Comunidad de Madrid
- La educadora será la encargada de servir el agua y poner a cada uno su bandeja o plato. Deberá estar atenta a que ningún comensal toque o coja los utensilios de otro.
- Durante el recreo posterior, deberán vigilar y estar atentas a las diferentes burbujas escolares planificadas por el centro para evitar contacto entre éstas.

- Deberán estar atentas al uso de los baños por parte de los usuarios del servicio, para evitar que coincidan varios.
- En caso de que algún usuario del comedor presente algún síntoma durante el servicio, deberá notificarlo al Coordinador Covid del Centro

j) Gestión de residuos. Se prestará especial atención a la gestión adecuada de los residuos:

- Los envases de cartón de las materias primas, deberán desecharse antes de entrar en la cocina
- Las mascarillas desechables, deberán meterse en una bolsa de plástico y cerrarla antes de depositarla en el cubo de residuos correspondiente

k) En caso de presentar algún síntoma asociado al Covid19, avisar inmediatamente a la empresa para que se pueda seguir el protocolo marcado por la Consejería de Sanidad. La empresa realizará test de antígenos al personal que presente síntomas indicadores de Covid19.

Síntomas del Coronavirus vs Resfriado vs Gripe			
SÍNTOMAS	COVID-19	RESFRIADO	GRIPE
FIEBRE	FRECUENTE	INFRECUENTE	FRECUENTE
FATIGA	A VECES	A VECES	FRECUENTE
TOS	FRECUENTE (seca)	SUAVE	FRECUENTE (seca)
ESTORNUDOS	NO	FRECUENTE	NO
DOLOR MUSCULAR	A VECES	FRECUENTE	FRECUENTE
MOCOS O CONGESTIÓN	INFRECUENTE	FRECUENTE	A VECES
DOLOR DE GARGANTA	A VECES	FRECUENTE	A VECES
DIARREA	INFRECUENTE	NO	A VECES (niños)
DOLOR DE CABEZA	A VECES	INFRECUENTE	FRECUENTE
DIFICULTAD PARA RESPIRAR	A VECES	NO	NO

Cómo distinguir los síntomas del COVID-19

- Muy común
- A veces
- Muy raramente
- Nunca

Índice Ro (contagios)

GRIPE

1.3

COVID-19

2.0 - 2.7

Tiempo de incubación

1-4 días

4-14 días

	Fiebre	Fatiga	Tos	Estor-nudo	Dolores musculares	Mocos	Dolor de garganta	Diarrea	Dolor de cabeza	Falta de aliento
RESFRIADO	Muy raramente	A veces	A veces	Muy común	Muy común	Muy común	Muy raramente	Nunca	Muy raramente	Nunca
GRIPE	Muy común	Muy común	Muy común	Nunca	Muy común	A veces	A veces	A veces	Muy común	Nunca
COVID-19	Muy común	A veces	Muy común	Nunca	A veces	Muy raramente	A veces	Muy raramente	A veces	A veces



Formación e información.

La información y la formación son elementos esenciales en la implantación y eficacia de las medidas preventivas que se adopten. Se debe asegurar que todo el personal cuente con la información y formación, suficiente y actualizada, sobre las medidas que se implanten.

Previo al comienzo del curso escolar, se realizaron unas jornadas de Formación e Información para el personal del Centro en las que se explicaron las medidas preventivas que se iban a llevar a cabo. Además, este documento se encuentra en las cocinas de los centros para la formación de posibles nuevas incorporaciones a la plantilla del grupo Gastroser en el Centro.